



( 書 式 3 - ① )

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会

2018

## [フードコーディネーター]養成カリキュラム

学校名: \_\_\_\_\_

規定科目 [文 化] 規定履修時間 80h

科 目	テキスト章目	規定時間	履修科目	履修時間	担当教員	備考
文 化	第1章 食の歴史と文化と風土	20h				
	第2章 食品・食材の知識	30h				
	第3章 調理方法と調理器具 [実習による履修]	30h				

( 書 式 3 - ② )

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会

2018

## [フードコーディネーター]養成カリキュラム

学校名: \_\_\_\_\_

規定科目      [科 学]      規定履修時間      50h

科 目	テキスト章目	規定時間	履修科目	履修時間	担当教員	備考
科 学	第4章 厨房の基礎知識	10h				
	第5章 健康と栄養	20h				
	第6章 食の安全	20h				

( 書 式 3 - ③ )

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会

2018

## [フードコーディネーター]養成カリキュラム

学校名: \_\_\_\_\_

規定科目 [デザイン/アート] 規定履修時間 50h

科 目	テキスト章目	規定時間	履修科目	履修時間	担当教員	備考		
デザイン /アート	第7章 食空間のあり方	2h						
	第8章 食空間と内装デザイン		10h					
	第9章 食空間と テーブルコーディネート [実習による履修]		28h					
	第10章 テーブルサービスとマナー		10h					

( 書 式 3 - ④ )

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会

2018

## [フードコーディネーター]養成カリキュラム

学校名: \_\_\_\_\_

規定科目 [経済/経営] 規定履修時間 30h

科 目	テキスト章目	規定時間	履修科目	履修時間	担当教員	備考
経済/ 経営	第11章 フードマネジメント	10h				
	第12章 メニュープランニング	10h				
	第13章 食の企画・構成・演出の流れ	10h				

# [フードコーディネーター]養成のための担当教員の略歴

( 専 任 / 非 常 勤 教 員 )

<input type="checkbox"/> 専任教員 <input type="checkbox"/> 非常勤教員		学校名	
氏 名		生年月日 (年齢)	( 才 )
担当教科			
最終学歴	卒業年月日	年            月卒業	
	学校名 専攻科目もご記入下さい。		
職 歴			
教 歴			
資 格			
関係団体・役員等 の活動について			
著書・論文など			