



( 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

2024

## [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<br>[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

2024

# [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

2024

## [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<br>/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<br>テーブルコーディネート<br>[実習による履修を含む] |      | 28h  |      |      |    |  |  |
|              |   |      |      |      |      |    |  |  |
|              |   |      |      |      |      |    |  |  |
|              |   |      |      |      |      |    |  |  |
|              | 第10章 テーブルサービスとマナー                       |      | 10h  |      |      |    |  |  |
|              |   |      |      |      |      |    |  |  |
|              |   |      |      |      |      |    |  |  |
|              |   |      |      |      |      |    |  |  |

( 書 式 3 - ④ )

2024

# [フードコーディネーター]養成カリキュラム

特定非営利活動法人日本フードコーディネーター協会

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/<br>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<br>(年齢) | ( 才 ) |
| 担当教科   |                     |              |       |
| 最終学歴   | 卒業年月日               | 年      月卒業   |       |
|  | 学校名<br>専攻科目もご記入下さい。 |              |       |
| 職 歴  |                     |              |       |
| 教 歴  |                     |              |       |
| 資 格  |                     |              |       |
| 関係団体・役員等<br>の活動について  |                     |              |       |
| 著書・論文など  |                     |              |       |