

(書式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

年 月 日

学校沿革

学校名

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

(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

2025

[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

2025

[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

2025

[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 [実習による履修を含む]	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

2025

[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)

☐ 専任教員 ☐ 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			