

【フードコーディネーター過去問題集 3級資格認定試験】目次

はじめに

本書の構成と使い方

試験問題と解答用紙

各科目ごとに習得すべき内容

第1科目 文化 食文化

食の歴史と文化と風土

Question Q 1 ~ Q 9

食品・食材の知識

Question Q 10 ~ Q 17

調理方法と調理機器

Question Q 18 ~ Q 21

Answer 「文化」解答と解説

第2科目 科学 健康と栄養と安全

厨房機器・設備

Question Q 1 ~ Q 6

健康と栄養

Question Q 7 ~ Q 14

食の安全

Question Q 15 ~ Q 23

Answer 「科学」解答と解説

第3科目 デザイン・アート 食環境デザインと芸術的創造性

食空間とテーブルコーディネート

Question Q 1 ~ Q 1 0

テーブルマナーとサービス

Question Q 1 1 ~ Q 1 7

食空間とデザイン

Question Q 1 8 ~ Q 2 2

Answer 「デザイン・アート」解答と解説

第4科目 経済・経営 経済的概念と食関連事業経営実務

フード・マネージメント

Question Q 1 ~ Q 1 6

メニュープランニング

Question Q 1 7 ~ Q 1 9

食の企画・構成・演出の流れ

Question Q 2 0 ~ Q 2 3

Answer 「経済・経営」解答と解説

フードコーディネーター認定試験の概要