

【フードコーディネーター過去問題集 3級資格認定試験 2011～2013】目次

はじめに

本書の構成と使い方

試験問題と解答用紙

各科目で習得すべき内容

第1科目 文化 —— 食文化

食の歴史と文化と風土 Q1 ～ 5

食品・食材の知識 Q6 ～ 14

調理方法と調理機器 Q15 ～ 17

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 Q1 ～ 2

健康と栄養 Q3 ～ 9

食の安全 Q10 ～18

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 Q1 ～ 10

テーブルマナーとサービス Q11 ～ 13

食空間とデザイン Q14 ～Q17

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・マネジメント Q1 ～ 14

メニュープランニング Q15

食の企画・構成・演出の流れ Q16 ～17

解答と解説

フードコーディネーター資格認定試験の概要