

新・フードコーディネーター教本 2020

3級資格認定試験対応テキスト

目次

文化 食文化

第1章 食の歴史と文化と風土

第1節 概説

第2節 日本料理

第3節 中国料理

第4節 西洋料理

第5節 その他の国の料理

第2章 食品・食材の知識

第1節 概説

第2節 肉

第3節 魚

第4節 豆・大豆・大豆製品

第5節 野菜・キノコ・海藻

第6節 乳・乳製品・卵

第7節 穀物

第8節 酒・ドリンク類

第9節 調味料・香辛料

第10節 加工食品

第3章 調理方法と調理機器

第1節 概説

第2節 調理器具

第3節 調理の基本

第4節 菓子及びパン

科学 健康と栄養と安全

第4章 厨房の基礎知識

- 第1節 概説
- 第2節 前提条件・基本方針の決定
- 第3節 厨房の基本レイアウト
- 第4節 厨房の生産システム
- 第5節 厨房の設計
- 第6節 厨房機器の種類と特徴
- 第7節 厨房図面の作成
- 第8節 建築・設備面における厨房計画

第5章 健康と栄養

- 第1節 概説
- 第2節 栄養素のはたらき
- 第3節 6つの基礎食品群
- 第4節 食生活と健康づくり

第6章 食の安全

- 第1節 概説
- 第2節 衛生微生物
- 第3節 経口伝染病とその他の病気
- 第4節 食中毒
- 第5節 寄生虫
- 第6節 食品異物
- 第7節 食品添加物
- 第8節 食品の腐敗
- 第9節 食品衛生対策
- 第10節 食品の品質表示制度
- 第11節 食物アレルギー

用語解説

デザイン・アート 食環境デザインと芸術的創造性

第7章 食空間のあり方

- 第1節 食空間とは
- 第2節 食空間の分類
- 第3節 家庭の食空間

第8章 食空間と内装デザイン

- 第1節 食空間の意義
- 第2節 外食産業の歴史に見る食空間の歴史
- 第3節 今後の食空間のあり方
- 第4節 レストランの空間の設計実務

第9章 食空間とテーブルコーディネート

- 第1節 テーブルコーディネートとは
- 第2節 テーブルコーディネートの基本的理論
- 第3節 食空間の構成——洋食
- 第4節 食空間の構成——和食
- 第5節 食空間の構成——中国料理

第10章 テーブルマナーとサービス

- 第1節 概説
- 第2節 テーブルマナー
- 第3節 サービスマナー
- 第4節 プロトコール
- 第5節 席次

経済・経営 経済的概念と食関連事業経営実務

第11章 フードマネジメント

- 第1節 概説
- 第2節 現代の食事形態と食市場
- 第3節 マーケティングの基礎知識
- 第4節 経営の基礎知識
- 第5節 経営の計数管理
- 第6節 財務諸表

第12章 メニュープランニング

- 第1節 概説
- 第2節 メニュープランニングの流れ

- 第3節 トレンドの読み方
- 第4節 食品流通とメニュープランニング
- 第5節 メニュープランニングのチェックシート
- 第6節 メニューの原価と価格設定
- 第7節 メニュー競合店調査
- 第8節 メニュープランニングの事例
- 第9節 レストラン以外の商品開発

第13章 食の企画・構成・演出の流れ

- 第1節 概説
- 第2節 食の企画の流れ
- 第3節 食の企画の例〈事例集〉
- 第4節 企画提案に必要なスキル
- 第5節 企画書を立案するうえで必要な項目
- 第6節 オリエンテーションや依頼内容のチェック
- 第7節 ビジネス企画書の基本構成

フードコーディネーター資格認定試験——資格試験の流れ
日本フードコーディネーター協会・事務局連絡先
索引 掲載図表一覧