

新・フードコーディネーター教本 2021

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