

# 新・フードコーディネーター教本 2022

## 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
- 第8節 デジタル技術の進展と社会の変化

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