

3級

『食アド[®]通学制合格指導講座』

通学制合格指導講座で講師の卵を育てる



NEW

要チェック!!

『食アド[®]通学制合格指導講座』を開講します。初回は東京で3級のみですが、秋からは2級もあわせて、大阪、名古屋でも開講します。従来の1日の合格講座は、いわば受験勉強のみですが、通学制講座は知識のバックボーンや、折々のトレンドなども取り入れた「教育」となります。

そして通学制講座の目的は、合格だけでなく**講師の卵を育てること**です。そのために時間も長くとって、体系的に内容を教えながら合格に導きます。食生活の全体像をきちんと捉えて、本当の意味での食生活アドバイザー[®]になっていただく。そのうえでご自身の仕事に活かしていただいたり、社会に還元していただくことで、その方の人

生も社会もより良くなってほしいと考えます。

このような講座で熱心に学びたいという受講者の中には、講師になりたいという方もいるはず。そうした意欲のある方は、ぜひ受講してみたいかがでしょう。

『合格対策』のための特別講座：5つの特徴

- 1 「公式テキスト」と「講座問題集」を**効率的**にフル活用！
- 2 『食アド[®]公認講師』陣による講座指導！
- 3 **体系的**な学習内容だから、より理解も深まる！
- 4 **少人数**による通学制食アド[®]講座で知識と見識を高める！
- 5 検定試験も、**通い慣れた教室**でできるから安心！

回数	講座日程 13:30 ~ 16:30	試験科目 (テーマ)
第1回	5月22日(土) 前半	1. ウェルネス上手になろう (①栄養と健康) 健康になるための3本柱である栄養・運動・休養の視点から健康をトータルに捉え、健康管理について学習します。
	5月22日(土) 後半	2. もてなし上手になろう (②食文化と食習慣) 旬や食習慣、食文化を知ったうえで、食のマナーや食の歴史とともに、美味しく、楽しくするための食事を学習します。
第2回	5月29日(土) 前半	3. 買い物上手になろう (③食品学) スーパーやコンビニエンスストアの利用術を学び、賢い消費者になることを目指します。期限表示、食品表示や原産地表示、さらには食の安全性について学習します。
	5月29日(土) 後半	4. 段取り上手になろう (④衛生管理) 食中毒予防やゴミ処理問題、リサイクル問題や環境問題について家庭の食卓をテーマに学習します。
第3回	6月5日(土) 前半	5. 生き方上手になろう (⑤食マーケット) 流通、物流から小売の形態、表舞台から裏舞台までを食業界とともに消費者の視点から学習します。
	6月5日(土) 後半	6. やりくり上手になろう (⑥社会生活) 社会生活における情報を中心とした世の中のしくみを食の法律とともに考え、日常生活の知恵にすることを学習します。
第4回	6月12日(土)	①~⑥すべての試験科目の総復習を行います。テキストと講座問題集による体系的な学習の成果を確認することによって、検定合格を目指します。
検定日	7月11日(日)	検定試験は、合格指導講座の受講で慣れ親しんだ、東京外語専門学校の教室で受験していただきます。受験申し込みにつきましては、第1回講座(5/22)の中で受付手続きを行います。

『4回の通学制合格指導講座』と『1回の検定』がワンパックになりました

講座概要

日程 (全4回)	5月22日(土) 5月29日(土) 6月5日(土) 6月12日(土)
時間	13:30~16:30
会場	東京外語専門学校
定員	1クラス 15名
回数	4回+検定1回
受講料	40,000円【税込】(※) ①3級検定料 ②食生活アドバイザー [®] 3級公式テキスト&問題集 ③講座問題集

(※)受講料には①~③が含まれます。

試験概要

受験資格	特になし
試験日程	2021年7月11日(日)
試験時間	10:30~12:00
試験科目	①栄養と健康 ②食文化と食習慣 ③食品学 ④衛生管理 ⑤食マーケット ⑥社会生活
試験方法	マークシート方式
試験問題	50題(1題×2点)
合格ライン	試験科目(①~⑥)の合計点数100点の60%以上で合格
受験会場	東京外語専門学校

新型コロナウイルス感染症対策について

講座会場では当協会の「新型コロナウイルス感染防止対策ガイドライン」に基づき、少人数制での3密の回避、アルコール手指消毒、当協会公認講師および参加者双方のマスク着用の徹底などの、感染予防対策を講じております。

お問い合わせはお気軽に

一般社団法人FLAネットワーク協会 食アド[®]アカデミー事務局

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-15-10 大山ビル 2F

0120-20-9039

