

食品製造技術系 製パン・製菓技術科 技能照査の基準の細目

課程：専門課程

区分	技能照査の基準の細目
系基礎 学科	1 食品について知っていること。
	2 栄養について知っていること。
	3 公衆衛生及び食品衛生について知っていること。
	4 経営の概要、原価計算、仕入れ及び販売について知っていること。
	5 コンピュータの基本構成、プログラムと言語及び情報理論の基礎について知っていること。
	6 生産工学について知っていること。
	7 安全衛生について知っていること。
	8 食品関係法規について知っていること。
系基礎 実技	1 材料及び製品の化学・物理実験ができること。
	2 簡単なコンピュータの操作ができること。
専攻 学科	1 微生物の働き並びに発酵の原理及び方法について知っていること。
	2 生地の種類並びに生地の調整（材料の配合を含む。）の理論及び方法について知っていること。
	3 生地の加熱・冷却加工の理論及び方法についてよく知っていること。
	4 製品の仕上げの理論及び方法についてよく知っていること。
	5 成型加工の理論及び方法についてよく知っていること。
	6 製造機械、装置及び器工具の種類、構造及び使用法について知っていること。
	7 材料の種類、性質及び用途について知っていること。
	8 製品の包装及び保存について知っていること。
	9 製品及び包装のデザインについてよく知っていること。
	10 工程管理及び品質管理について知っていること。
	11 仕入れ、販売及び経理について知っていること。
	12 製品及び販売の企画について知っていること。
専攻 実技	1 材料の選定がよくできること。
	2 材料の配合及びこねつけがよくできること。
	3 生地の調整がよくできること。
	4 加熱・冷却加工がよくできること。
	5 成型加工がよくできること。
	6 仕上げがよくできること。
	7 製品検査がよくできること。
	8 造形及び装飾のデザインができること。