

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。 |