

調理技術系 調理技術科 技能照査の基準の細目

(令和2年度改正)

課程：専門課程

| 区分 | 技能照査の基準の細目 | | |
|-------|------------|---|-----------------------|
| 系基礎学科 | 1 | サービス企業の経営及び組織について知っていること。 | |
| | 2 | 客の心理及び接客法についてよく知っていること。 | |
| | 3 | 表現法についてよく知っていること。 | |
| | 4 | 料飲産業の概要及び経営環境について知っていること。 | |
| | 5 | 計数知識、材料の流通機構についてよく知っていること。 | |
| | 6 | 簿記及び会計について知っていること。 | |
| | 7 | 公衆衛生について知っていること。 | |
| | 8 | 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。 | |
| 系実技基礎 | 1 | 接客サービスがよくできること。 | |
| | 2 | 調理機械、器具等による災害の防止がよくできること。 | |
| | 3 | 安全装置、換気装置、保護具等の取扱いがよくできること。 | |
| 専攻学科 | 1 | 調理概論、調理の基本技術及び調理科学について知っていること。 | |
| | 2 | 食品の化学的性質について知っていること。 | |
| | 3 | 食品添加物について知っていること。 | |
| | 4 | 食品の加工及び保存について知っていること。 | |
| | 5 | 栄養素の機能及び栄養生理について知っていること。 | |
| | 6 | 専攻技能において調理法についてよく知っていること。 | |
| | 7 | 料理の盛付け及び配膳について知っていること。 | |
| | 8 | 食品衛生についてよく知っていること。 | |
| | 9 | 販売促進企画の方法について知っていること。 | |
| | 10 | 厨房設備の種類、用途及び保守管理について知っていること。 | |
| | 11 | 調理関係法規について知っていること。 | |
| 専攻実技 | 日本料理作業 | 1 | 日本料理用用具類の取扱いができること。 |
| | | 2 | 野菜の下ごしらえができること。 |
| | | 3 | 魚介類の下ごしらえができること。 |
| | | 4 | 簡単な日本料理の献立ての作成ができること。 |
| | | 5 | 簡単な日本料理の調理ができること。 |
| | 中華料理作業 | 1 | 中華料理用用具類の取扱いができること。 |
| | | 2 | 野菜の下ごしらえができること。 |
| | | 3 | 魚介類の下ごしらえができること。 |
| | | 4 | 肉類の下ごしらえができること。 |
| | | 5 | 簡単な中華料理の献立ての作成ができること。 |
| | | 6 | 簡単な中華料理の調理ができること。 |
| | 西洋料理作業 | 1 | 西洋料理用用具類の取扱いができること。 |
| | | 2 | 野菜の下ごしらえができること。 |
| | | 3 | 魚介類の下ごしらえができること。 |
| | | 4 | 肉類の下ごしらえができること。 |
| | | 5 | 簡単な西洋料理の献立ての作成ができること。 |
| | | 6 | 簡単な西洋料理の調理ができること。 |