

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。