

学科試験共通問題

試験科目及びその範囲	調理技術審査・技能検定試験の基準及び細目
<p>1 食品衛生及び公衆衛生</p> <p>(1)食品衛生に関する一般的な知識</p> <p>(2)公衆衛生に関する一般的な知識</p>	<p>食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1)食品及び調理器具等の取扱 (2)食中毒 (3)寄生虫 (4)ねずみ、ゴキブリ、はえ等 (5)腐敗及び変敗 (6)洗浄 (7)殺菌及び消毒</p> <p>公衆衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1)個人衛生と公衆衛生 (2)環境衛生 (3)疾病の予防</p>
<p>2 食品及び栄養</p> <p>(1)食品に関する一般的な知識</p> <p>(2)栄養に関する一般的な知識</p>	<p>食品に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1)食品の分類別特徴 (2)食品の管理 (3)食品の加工 (4)食品の貯蔵</p> <p>栄養に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1)栄養素の種類と特徴 (2)栄養生理 (3)労働と栄養 (4)栄養的な調理方法</p>
<p>3 関係法規</p> <p>調理師法(昭和33年法律第147号)、関係法令及び食品衛生法関係(法令のうち調理に関する部分)</p>	<p>1 調理師法関係法令に関し詳細な知識を有すること。</p> <p>2 食品衛生法関係法令のうち、調理に関する次の事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1)食品及び食品添加物に関すること (2)器具及び容器包装に関すること。 (3)表示に関すること。 (4)食品検査に関すること。</p>

試験科目及びその範囲	調理技術審査・技能検定試験の基準及び細目
<p>4 安全衛生 安全衛生に関する詳細な知識</p>	<p>1 調理作業に伴う安全衛生に関し、次に掲げる詳細な知識を有すること。</p> <p>(1)調理器具及び機械の危険性並びにこれらの取扱方法</p> <p>(2)安全装置、換気装置及び保護具の性能並びに取扱方法</p> <p>(3)調理作業開始前の点検</p> <p>(4)調理作業に関し発生するおそれのある災害及び疾病の原因並びにその防止対策</p> <p>(5)整理整頓及び清潔の保持</p> <p>2 労働安全衛生法関係法令のうち、調理に関する部分について詳細な知識を有すること。</p>

学科試験専門問題

試験科目及びその範囲	調理技術審査・技能検定試験の基準及び細目
<p>1 調理一般 料理の種類及び特徴</p>	<p>1 調理の意義及び目的について一般的な知識を有すること。</p> <p>2 次に掲げる料理の種類及び特徴に関し、一般的な知識を有すること。</p> <p style="margin-left: 20px;">(1) すし料理 (2) 中国料理 (3) 給食用特殊料理 (4) 日本料理 (5) 西洋料理 (6) 麺料理</p>
<p>2 調理法</p> <p>(1) 調理施設の構造及び使用方法</p> <p>(2) 調理に使用する機械及び器具の種類用途及び使用方法</p> <p>(3) 食器の種類及び用途</p> <p>(4) 調理の方法</p> <p>(5) 献立</p> <p>(6) 調理計画</p>	<p>調理施設の構造及び使用方法についての概略の知識を有すること。</p> <p>調理に使用する機械及び器具の種類、用途及び使用方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>食器の種類及び用途について一般的な知識を有すること。</p> <p>次に掲げる料理の調理法について一般的な知識を有すること。</p> <p style="margin-left: 20px;">(1) すし料理 (2) 中国料理 (3) 給食用特殊料理 (4) 日本料理 (5) 西洋料理 (6) 麺料理</p> <p>献立の作成について一般的な知識を有すること。</p> <p>調理計画に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p style="margin-left: 20px;">(1) 調理工程の管理 (2) 材料の発注、検収及び保管 (3) 品質の管理</p>

試験科目及びその範囲	調理技術審査・技能検定試験の基準及び細目
<p>3 材 料 材料の種類、性質及び用途</p>	<p>1 次に掲げる食品及びそれらの加工品の種類、性質及び用途について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 植物 穀類 豆類 いも類 野菜類 果実類 キノコ類 海藻類</p> <p>(2) 畜産物 乳類 卵類 獣鳥肉類</p> <p>(3) 魚介類 魚類 貝類 エビ、カニ類</p> <p>2 調味料、香辛料及び酒類の種類、性質及び用途について一般的な知識を有すること</p>