

菓子製造技能検定試験の
試験科目及びその範囲並びにその細目

平成17年2月

厚生労働省職業能力開発局

1. 1級菓子製造技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 ページ
制定 昭和61年度 改正 平成16年度
2. 2級菓子製造技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8 ページ
同 上

1. 1級菓子製造技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにそれらの細目

(1) 技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度

菓子製造の職種における上級の技能者が通常有すべき技能の程度を基準とする。

(2) 試験科目及びその範囲

表1の左欄のとおりである。

(3) 試験科目及びその範囲の細目

表1の右欄のとおりである。

表1

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>学 科 試 験</p> <p>1 食品一般 栄養及び食品衛生の基礎理論</p> <p>2 菓子一般 菓子の種類</p> <p>3 関係法規 食品衛生法（昭和22年法律第233号）関係法令のうち菓子製造に関する部分及び計量法関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分</p> <p>4 安全衛生 安全衛生に関する詳細な知識</p>	<p>1 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。 (1) 栄養素の種類及び機能 (2) 主な植物性及び動物性食品の成分及び特徴 (3) 糖質、脂質及びたん白質の体内における消化及び吸収</p> <p>2 食品及び食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 食品の加工及び貯蔵 (2) 食中毒 (3) 食品の腐敗、変敗及び変質</p> <p>菓子の種類について詳細な知識を有すること。</p> <p>1 食品衛生法に関し、次に掲げる規定について一般的な知識を有すること。 (1) 食品及び添加物に関する規定 (2) 器具及び容器包装に関する規定 (3) 表示に関する規定 (4) 営業に関する規定</p> <p>2 計量法に関し、適正な計量の実施の規定について一般的な知識を有すること。</p> <p>1 菓子製造作業に伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 機械、工具、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱方法 (2) 安全装置、有害物抑制装置又は保護具の性能及び取扱方法 (3) 作業手順</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>5 前各号に掲げる科目のほか、次に掲げる科目のうち、受検者が選択するいずれか一の科目</p> <p>イ 洋菓子製造法</p> <p>洋菓子の種類及び特徴</p> <p>洋菓子の製造に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法</p> <p>膨張及び凝固の基礎理論</p> <p>洋菓子の材料の種類、性質及び用途</p>	<p>(4) 作業開始時の点検</p> <p>(5) 当該業務に関して、発生するおそれのある疾病の原因及び予防</p> <p>(6) 整理整頓^{とん}及び清潔の保持</p> <p>(7) 事故時等における応急措置及び退避</p> <p>(8) その他当該業務に関する安全又は衛生のために必要な事項</p> <p>2 労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）関係法令（菓子製造業に関する部分に限る。）について詳細な知識を有すること。</p> <p>次に掲げる洋菓子の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) ビスキュイ類(スポンジケーキ類)</p> <p>(2) ブール・ケーキ類(バターケーキ類)</p> <p>(3) フィユタージュ類(パイ類)</p> <p>(4) ガトー・セック類(ビスケット類) (5) シュー類</p> <p>(6) 発酵菓子類 (7) 温冷菓類</p> <p>(8) コンフィズリー(糖菓及びチョコレート類)</p> <p>(9) ピエスモンテ(飾り菓子)</p> <p>次に掲げる洋菓子の製造に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 粉砕機 (2) 混合機 (3) 成形機</p> <p>(4) 焼成機 (5) 加熱及び冷却・冷凍機械、装置等</p> <p>(6) 乾湿ホイロ</p> <p>(7) 準備、調整、成形、仕上げ等に使用する器工具</p> <p>膨張及び凝固に関し、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) イースト、天然酵母、膨張剤及び熱による膨張</p> <p>(2) 気泡による膨張</p> <p>(3) 鶏卵、ゼラチン、寒天、カラギーナン、ペクチン及びでん粉等による凝固</p> <p>1 次に掲げる洋菓子の材料の種類、性質及び用途について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 粉類（小麦粉等の穀粉、雑穀粉及び豆粉等）及びでん粉</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
洋菓子の熱加工の方法	<p>洋菓子の熱加工の方法に関し、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) 焼成加工法 イ 低温焼成法 ロ 中温焼成法 ハ 高温焼成法 ニ 温度変化焼成法 ホ 加湿焼成法</p> <p>(2) 煮上げ加工法 (3) 乾、湿ホイロ加工法 (4) 湯煎^{せん}加工法 (5) フライ加工法 (6) 冷却・冷凍による加工法</p>
洋菓子の仕上げの方法	<p>洋菓子の仕上げの方法に関し、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) 被覆 (2) 絞り (3) 充てん (4) 型抜き (5) すり込み (6) 着色 (7) 焼付け (8) 吹付け (9) 浸し (10)OPPシートの使用</p>
洋菓子のデザイン	<p>洋菓子に関し、次のデザインについて詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 造形 (2) 装飾</p>
色彩	<p>色の調和及び効果について一般的な知識を有すること。</p>
包装及び保存の方法	<p>1 包装機器及び包装の方法について一般的な知識を有すること。 2 洋菓子の保存の方法について一般的な知識を有すること。</p>
製品検査	<p>官能検査について詳細な知識を有すること。</p>
製造計画	<p>洋菓子の製造計画について、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) 工程表の作成及び工程管理 (2) 材料の手配及び保管 (3) 品質管理</p>
ロ 和菓子製造法	
和菓子の種類及び特徴	<p>次に掲げる和菓子の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 餅菓子 (2) 蒸し菓子 (3) 焼き菓子 (4) 流し菓子 (5) 練り菓子 (6) 揚げ菓子 (7) 餡^{あん}菓子 (8) 岡仕上げ菓子 (9) 打ち菓子 (10)押し菓子 (11)掛け菓子 (12)飴菓子^{あめ}</p>
和菓子の製造に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法	<p>次に掲げる和菓子の製造に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 混合機 (2) 餡^{あん}練機 (3) 餅搗機^{もちつき}</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>膨張及び凝固の基礎理論</p> <p>和菓子の材料の種類、性質及び用途</p> <p>あんの種類、特徴、用途及び製造方法</p> <p>和菓子の生地（種）の調整の方法</p>	<p>(4) 包餡機^{あん} (5) 成形機 (6) 焼成機 (7) 加熱及び冷却冷凍機械、装置等 (8) ホイロ (9) 準備、調整、成形、仕上げ等に使用する器工具</p> <p>膨張及び凝固に関し、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) 酵母、膨張剤及び熱による膨張 (2) 気泡による膨張 (3) 鶏卵、寒天、でん粉等による凝固</p> <p>1 次に掲げる和菓子の材料の種類、性質及び用途について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 穀類 (2) 糖類 (3) 粉類（小麦粉等の穀粉、雑穀粉及び豆粉等）及びでん粉 (4) 豆類 (5) 芋類 (6) 鶏卵 (7) 寒天 (8) 油脂類 (9) 果実及び果実加工品 (10) 牛乳及び乳製品 (11) 和洋酒類 (12) 食用植物及び海藻類</p> <p>2 次に掲げる和菓子の食品添加物の種類、性質及び用途について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 膨張剤 (2) 糊料^こ (3) 着香料 (4) 着色料 (5) 保存料 (6) 甘味料 (7) 凝固剤</p> <p>3 包装材について一般的な知識を有すること。</p> <p>1 生餡^{あん}の種類及び製造方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>2 次に掲げる練り餡^{あん}の種類、特徴及び用途について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 並餡^{あん} (2) 中割餡^{あん} (3) 上割餡^{あん} (4) 加合餡^{あん} (5) 最中餡^{あん} (6) 練り切り餡^{あん}</p> <p>1 次に掲げる和菓子の生地（種）の材料の配合について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 餅菓子^{もち} (2) 蒸し菓子 (3) 焼き菓子 (4) 流し菓子 (5) 練り菓子 (6) 揚げ菓子 (7) 餡菓子^{あん} (8) 岡仕上げ菓子</p> <p>2 和菓子の生地（種）の仕込みの方法に関し、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) 混合の方法</p> <p>イ 泡立て法 ロ 別立て法 ハ 共立て法 ニ 岡混法 ホ こねつけ法 ヘ 逆ごね法 ト もみ込み法 チ 練込法 リ ふ切り法</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
和菓子の成形加工の方法	<p>(2) 餅搗^{もちつき}方法</p> <p>(3) ねかしの方法</p> <p>(4) 元種作り法</p> <p>(5) 豆類、果実類、野菜類等の蜜漬^{みつ}けの方法</p> <p>和菓子成形加工の方法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p>
和菓子の熟加工の方法	<p>(1) 包餡^{あん} (2) 圧延 (3) 型詰め (4) 型抜き</p> <p>(5) 切断 (6) 種切り (7) 絞り (8) さじ流し</p> <p>(9) 流し込み (10) 手細工</p> <p>和菓子の熟加工の方法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p>
和菓子の仕上げの方法	<p>(1) オープン焼成加工法 (2) 平鍋焼成加工法</p> <p>(3) 蒸し上げ加工法 (4) 煮上げ加工法</p> <p>(5) 湯煎^{せん}加工法 (6) ホイロ加工法</p> <p>(7) 冷却、冷凍による加工法 (8) 揚げ加工法</p> <p>和菓子の仕上げの方法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p>
和菓子のデザイン	<p>(1) 巻込み (2) 絞り (3) 洋かんグラス</p> <p>(4) 餡詰め^{あん} (5) 型抜き及び型押し (6) すり込み</p> <p>(7) 着色 (8) 焼付け (9) 天ぷら</p> <p>(10) つや付け (11) えらびき (12) まぶし</p> <p>(13) はさみ細工 (14) 埋込み仕上げ</p> <p>和菓子に関し、次のデザインについて詳細な知識を有すること。</p>
色彩	色の調和及び効果について一般的な知識を有すること。
包装及び保存の方法	<p>1 包装機器及び包装の方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>2 和菓子の保存の方法について一般的な知識を有すること。</p>
製品検査	官能検査について詳細な知識を有すること。
製造計画	和菓子の製造計画に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。
実技試験	<p>(1) 工程表の作成及び工程管理</p> <p>(2) 材料の手配及び保管 (3) 品質管理</p>
次の各号に掲げる科目のうち、受検者が選択するいずれか一の科目	

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>1 洋菓子製造作業</p> <p>材料の選定 生地調整</p> <p>成形加工 熱加工 仕上げ 製品検査 デザイン 積算及び見積り</p> <p>2 和菓子製造作業</p> <p>材料の選定 生地調整</p> <p>成形加工 熱加工 仕上げ 製品検査 デザイン 積算及び見積り</p>	<p>洋菓子の材料の選定ができること。</p> <p>1 洋菓子の生地の材料の配合ができること。</p> <p>2 洋菓子の生地の仕込みができること。</p> <p>洋菓子の成形加工ができること。</p> <p>洋菓子の熱加工ができること。</p> <p>洋菓子の仕上げができること。</p> <p>洋菓子の製品検査ができること。</p> <p>洋菓子の造形及び装飾ができること。</p> <p>積算及び見積りができること。</p> <p>和菓子の材料の選定ができること。</p> <p>1 和菓子の生地の材料の配合ができること。</p> <p>2 和菓子の生地の仕込みができること。</p> <p>和菓子の成形加工ができること。</p> <p>和菓子の熱加工ができること。</p> <p>和菓子の仕上げができること。</p> <p>和菓子の製品検査ができること。</p> <p>和菓子の造形及び装飾ができること。</p> <p>積算及び見積りができること。</p>

2. 2級菓子製造技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにそれらの細目

(1) 技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度

菓子製造の職種における中級の技能者が通常有すべき技能の程度を基準とする。

(2) 試験科目及びその範囲

表2の左欄のとおりである。

(3) 試験科目及びその範囲の細目

表2の右欄のとおりである。

表2

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>学 科 試 験</p> <p>1 食品一般 栄養及び食品衛生の基礎理論</p> <p>2 菓子一般 菓子の種類</p> <p>3 関係法規 食品衛生法関係法令のうち菓子製造に関する部分及び計量法関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分</p> <p>4 安全衛生 安全衛生に関する詳細な知識</p>	<p>1 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。 (1) 栄養素の種類及び機能 (2) 主な植物性及び動物性食品の成分及び特徴 (3) 糖質、脂質及びたん白質の体内における消化及び吸収</p> <p>2 食品及び食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 食品の加工及び貯蔵 (2) 食中毒 (3) 食品の腐敗、変敗及び変質</p> <p>菓子の種類について概略の知識を有すること。</p> <p>1 食品衛生法に関し、次に掲げる規定について概略の知識を有すること。 (1) 食品及び添加物に関する規定 (2) 器具及び容器包装に関する規定 (3) 表示に関する規定 (4) 営業に関する規定</p> <p>2 計量法に関し、適正な計量の実施の規定について概略の知識を有すること。</p> <p>1 菓子製造作業に伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 機械、工具、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱方法 (2) 安全装置、有害物抑制装置又は保護具の性能及び取扱方法</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>5 前各号に掲げる科目のほか、次に掲げる科目のうち、受検者が選択するいずれか一の科目</p> <p>イ 洋菓子製造法 洋菓子の種類及び特徴</p> <p>洋菓子の製造に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法</p> <p>膨張及び凝固の基礎理論</p> <p>洋菓子の材料の種類、性質及び用途</p>	<p>(3) 作業手順 (4) 作業開始時の点検 (5) 当該業務に関して、発生するおそれのある疾病の原因及び予防 (6) 整理整頓^{とん}及び清潔の保持 (7) 事故時等における応急措置及び退避 (8) その他当該業務に関する安全又は衛生のために必要な事項</p> <p>2 労働安全衛生法関係法令（菓子製造業に関する部分に限る。）について詳細な知識を有すること。</p> <p>次に掲げる洋菓子の種類及び特徴について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) ビスキュイ類(スポンジケーキ類) (2) ブール・ケーキ類(バターケーキ類) (3) フィユタージュ類(パイ類) (4) ガトー・セック類(ビスケット類) (5) シュー類 (6) 発酵菓子類 (7) 温冷菓類 (8) コンフィズリー(糖菓及びチョコレート類) (9) ピエスモンテ(飾り菓子)</p> <p>次に掲げる洋菓子の製造に使用する機械、装置及び器工具の種類、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>(1) 粉碎機 (2) 混合機 (3) 成形機 (4) 焼成機 (5) 加熱及び冷却・冷凍機械、装置等 (6) 乾湿ホイロ (7) 準備、調整、成形、仕上げ等に使用する器工具</p> <p>膨張及び凝固に関し、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) イースト、天然酵母、膨張剤及び熱による膨張 (2) 気泡による膨張 (3) 鶏卵、ゼラチン、寒天、カラギーナン、ペクチン及びでん粉等による凝固</p> <p>1 次に掲げる洋菓子の材料の種類、性質及び用途について一般的な知識を有すること。</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
洋菓子の生地調整の方法	<p>(1) 粉類（小麦粉等の穀粉、雑穀粉及び豆粉等）及びでん粉</p> <p>(2) 糖類 (3) 油脂類</p> <p>(4) 鶏卵 (5) 牛乳及び乳製品</p> <p>(6) 果実及び果実加工品 (7) ナッツ類及び豆類</p> <p>(8) チョコレート及びココア (9) 洋酒類</p> <p>(10)ゼラチン、寒天、カラギーナン及びペクチン等</p> <p>2 次に掲げる食品添加物の種類、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) 膨張剤 (2) 乳化剤 (3) 糊料</p> <p>(4) 酸化防止剤 (5) 着香料 (6) 着色料</p> <p>(7) 保存料 (8) 甘味料 (9) 凝固剤</p> <p>3 包装材について一般的な知識を有すること。</p> <p>1 次に掲げる洋菓子の生地の材料の配合について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) パータ・ビスキュイ(スポンジ生地)</p> <p>(2) パータ・プールケーキ(バターケーキ生地)</p> <p>(3) パート・シュクレ(ビスケット生地)</p> <p>(4) パート・フィユテ(パイ生地)</p> <p>(5) パータ・シュー(シュー生地)</p> <p>(6) パート・ルヴェ(発酵生地)</p> <p>(7) アパレイユ(温冷菓生地) (8) クリーム生地</p> <p>(9) パータ・マカロン(マカロン生地)</p> <p>(10)メレンゲ生地 (11) その他の生地</p> <p>2 洋菓子の生地の仕込みの方法に関し、次に掲げる混合の方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 共立て法 (2) 別立て法</p> <p>(3) フラワーバター法 (4) シュガーバター法</p> <p>(5) オールインミックス法 (6) 折りパイ法</p> <p>(7) 練りパイ法 (8) クリーム生地の起泡法</p> <p>(9) シュー、イースト、温冷菓、クリーム、マカロン、メレンゲ等の生地の混合法</p>
洋菓子の成形加工の方法	<p>洋菓子の成形加工の方法に関し、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) 圧延 (2) 絞り (3) 型詰め</p> <p>(4) 型抜き (5) 切断 (6) すり込み</p> <p>(7) 手細工</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
洋菓子の熱加工の方法	<p>洋菓子の熱加工の方法に関し、次に掲げる事項について一般的知識を有すること。</p> <p>(1) 焼成加工法 イ 低温焼成法 ロ 中温焼成法 ハ 高温焼成法 ニ 温度変化焼成法 ホ 加湿焼成法</p> <p>(2) 煮上げ加工法 (3) 乾、湿ホイロ加工法 (4) 湯煎^{せん}加工法 (5) フライ加工法 (6) 冷却・冷凍による加工法</p>
洋菓子の仕上げの方法	<p>洋菓子の仕上げの方法に関し、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) 被覆 (2) 絞り (3) 充てん (4) 型抜き (5) すり込み (6) 着色 (7) 焼付け (8) 吹付け (9) 浸し (10) OPPシートの使用</p>
洋菓子のデザイン	<p>洋菓子に関し、次のデザインについて一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 造形 (2) 装飾</p>
色彩	<p>色の調和及び効果について概略の知識を有すること。</p>
包装及び保存の方法	<p>1 包装機器及び包装の方法について概略の知識を有すること。 2 洋菓子の保存の方法について概略の知識を有すること。</p>
製品検査	<p>官能検査について一般的な知識を有すること。</p>
ロ 和菓子製造法	
和菓子の種類及び特徴	<p>次に掲げる和菓子の種類及び特徴について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 餅菓子 (2) 蒸し菓子 (3) 焼き菓子 (4) 流し菓子 (5) 練り菓子 (6) 揚げ菓子 (7) 餡^{あん}菓子 (8) 岡仕上げ菓子 (9) 打ち菓子 (10) 押し菓子 (11) 掛け菓子 (12) 飴^{あめ}菓子</p>
和菓子の製造に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法	<p>次に掲げる和菓子の製造に使用する機械、装置及び器工具の種類、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>(1) 混合機 (2) 餡^{あん}練機 (3) 餅搗機^{もちつき} (4) 包餡^{あん}機 (5) 成形機 (6) 焼成機 (7) 加熱及び冷却冷凍機械、装置等 (8) ホイロ (9) 準備、調整、成形、仕上げ等に使用する器工具</p>
膨張及び凝固の基礎理論	<p>膨張及び凝固に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
和菓子の材料の種類、性質及び用途	<p>すること。</p> <p>(1) 酵母、膨張剤及び熱による膨張 (2) 気泡による膨張 (3) 鶏卵、寒天、でん粉等による凝固</p> <p>1 次に掲げる和菓子の材料の種類、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) 穀類 (2) 糖類 (3) 粉類（小麦粉等の穀粉、雑穀粉及び豆粉等）及びでん粉 (4) 豆類 (5) 芋類 (6) 鶏卵 (7) 寒天 (8) 油脂類 (9) 果実及び果実加工品 (10) 牛乳及び乳製品 (11) 和洋酒類 (12) 食用植物及び海藻類</p> <p>2 次に掲げる和菓子の食品添加物の種類、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) 膨張剤 (2) 糊料 (3) 着香料 (4) 着色料 (5) 保存料 (6) 甘味料 (7) 凝固剤</p> <p>3 包装材について概略の知識を有すること。</p>
あんの種類、特徴、用途及び製造方法	<p>1 生餡^{あん}の種類及び製造方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>2 次に掲げる練り餡^{あん}の種類、特徴及び用途について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 並餡^{あん} (2) 中割餡^{あん} (3) 上割餡^{あん} (4) 加合餡^{あん} (5) 最中餡^{あん} (6) 練切餡^{あん}</p>
和菓子の生地 ^{もち} の調整の方法	<p>1 次に掲げる和菓子の生地（種）の材料の配合について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 餅菓子 (2) 蒸し菓子 (3) 焼き菓子 (4) 流し菓子 (5) 練り菓子 (6) 揚げ菓子 (7) 餡菓子 (8) 岡仕上げ菓子</p> <p>2 和菓子の生地（種）の仕込みの方法に関し、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) 混合の方法 イ 泡立て法 ロ 別立て法 ハ 共立て法 ニ 岡混法 ホ こねつけ法 ヘ 逆ごね法 ト もみ込み法 チ 練込法 リ ふ切り法</p> <p>(2) 餅搗^{もちつき}方法 (3) ねかしの方法 (4) 元種作り方 (5) 豆類、野菜類等の蜜漬^{みつ}けの方法</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
和菓子の成形加工の方法	<p>和菓子の成形加工の方法に関し、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) 包餡^{あん} (2) 圧延 (3) 型詰め (4) 型抜き (5) 切断 (6) 種切り (7) 絞り (8) さじ流し (9) 流し込み (10) 手細工</p>
和菓子の熱加工の方法	<p>和菓子の熱加工の方法に関し、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) オープン焼成加工法 (2) 平鍋焼成加工法 (3) 蒸し上げ加工法 (4) 煮上げ加工法 (5) 湯煎^{せん}加工法 (6) ホイロ加工法 (7) 冷却、冷凍による加工法 (8) 揚げ加工法</p>
和菓子の仕上げの方法	<p>和菓子の仕上げの方法に関し、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) 巻込み (2) 絞り (3) 洋かんグラス (4) 餡詰め^{あん} (5) 型抜き及び型押し (6) すり込み (7) 着色 (8) 焼付け (9) 天ぷら (10) つや付け (11) えらびき (12) まぶし</p>
和菓子のデザイン	<p>和菓子に関し、次のデザインについて一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 造型 (2) 装飾</p>
色彩	<p>色の調和及び効果について概略の知識を有すること。</p>
包装及び保存の方法	<p>1 包装機器及び包装の方法について概略の知識を有すること。 2 和菓子の保存の方法について概略の知識を有すること。</p>
製品検査	<p>官能検査について一般的な知識を有すること。</p>
実 技 試 験	
次の各号に掲げる科目のうち、 受検者が選択するいずれかの科目	
1 洋菓子製造作業	
材料の選定	<p>洋菓子の材料の選定ができること。</p>
生地調整	<p>1 洋菓子の生地材料の配合ができること。 2 洋菓子の生地仕込みができること。</p>
成形加工	<p>洋菓子の成形加工ができること。</p>
熱加工	<p>洋菓子の熱加工ができること。</p>
仕上げ	<p>洋菓子の仕上げができること。</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
2 和菓子製造作業 材料の選定 生地調整 成形加工 熱加工 仕上げ	和菓子の材料の選定ができること。 1 和菓子の生地材料の配合ができること。 2 和菓子の生地仕込みができること。 和菓子の成形加工ができること。 和菓子の熱加工ができること。 和菓子の仕上げができること。