

被服製作技術検定・食物調理技術検定



被服製作技術検定・食物調理技術検定とは

育てる力

被服製作や食物調理に関する知識と技術・学習意欲・思考力・段取り力・創造力・チャレンジ力等

歴史

昭和35年に、高校生の技術力の低下を憂えて全国の家庭科教育の先駆者が集まり、技術の定着・評価を考えた結果、創設されたものです。
昭和38年2月から「文部省後援」、平成7年度から「文部省認定」として実施してきました。平成14年度閣議決定による認定試験廃止により、18年度から「文部科学省後援」として実施しています。検定が発足して本年度で66年の歴史を刻み、令和7年度末の受検者は延べ2,083万人を超え、学習意欲や自己肯定感などを高めています。

特色・内容

検定3・2級は、日常生活の自立に対応した内容で、検定準1・1級は、より高度で専門的な内容で将来の進路に役立つことを目指しています。

受検料	1級 2,200円	2級 1,100円
	準1級 1,700円	3級 900円

実施回数 年2回

実施会場 各学校
1・準1級の実技は理事校の指定した会場

被服製作・食物調理技術検定 Q&A

Q1 技術検定を実施するうえで変更点がありますか？

A1 令和7年度から技術検定の申込、検定実施結果の報告及び技術検定教材の申込は、技術検定PF（プラットフォーム）のwebサイトから行うことになりました。また、検定級の改定を行いました。試験の内容の変更はありません。

Q2 飛び級の受検は認められますか？

A2 本検定は家庭科の授業などを通して学んだ知識や技術の習得を目指し、3級の基礎から順次、高度な内容についてその定着度を検定するものです。したがって、飛び級は認められません。ただし、令和6年度までに取得した級は改定した級に読み替えて受検することができます。

Q3 はじめて実施するに当たり、どんな準備をすればよいのですか？

A3 当事務局に連絡して、技術検定PFにログインするID、及びパスワード、指導要項、関係書類集、評価規準を取り寄せ、十分に読み、不明な点はお問い合わせください。3級の場合、布・食材以外は学校にある用具で対応できる内容です。技術検定DVD等の教材も販売しているのでご活用ください。

被服製作 技術検定

※準1・1級は和服と洋服とに分かれます。

1級

準1級

2級

3級

ひとえ長着 (和服)

総裏ジャケット (洋服)

じんべい (和服)

シャツ・ブラウス (洋服)

アウターパンツ

アウターパンツ

基礎縫い

基礎縫い

食物調理技術検定

注：課題は年度・回により異なります。

1級

15歳弟の誕生日祝い

準1級

17歳男子高校生の通学用弁当献立

18歳女子高校生の通学用弁当献立

2級

魚のムニエル
付け合わせレモン・パセリ

マセドアンサラダ

ハンバーグステーキ
付け合わせパセリ

3級

切り方の基本姿勢 (平成30年度被服製作・食物調理技術検定研究大会(愛知大会)資料より)

包丁の持ち方

食品の押さえ方

分野	級	実技試験		筆記試験		
		内容	検定時間	有無	時間	
被服製作	1級	和服	ひとえ長着の製作	4時間	有	30分
		洋服	外出着の製作	4時間	有	30分
	準1級	和服	簡単な和服の製作	3時間	有	30分
		洋服	日常着の製作	3時間	有	30分
	2級	簡単な衣服の製作		70分	有	30分
3級	基礎縫い		25分	無	—	

注：各級とも準備時間・事後作業があり、検定時間には含まない。

分野	級	実技試験		筆記試験		
		内容	検定時間	有無	時間	
食物調理	1級	供応食・行事食	献立作成	30分	有	30分
			調理	90分		
	準1級	日常食	献立作成	30分	有	30分
			調理	50分		
	2級	調理手法の基礎	調理	40分	有	30分
	目測	3分				
3級	調理の基礎	切り方・計量	30秒・2分	無	—	