

キッチンスペシャリスト資格試験  
試験審査の範囲と審査基準

学科試験

審査の範囲	審査の基準
1. 住居と食生活に関すること	次の事項に関する基礎知識を有していること。 (1) 家族と生活の変化（生活時間、家事、家計等） (2) 食生活とキッチン・調理（食品、調理技術等） (3) 住まいの歴史と設備・環境 (4) キッチン・バスのタイプ、レイアウト (5) 水廻り及び食関連法規
2. キッチン空間に関すること	次の事項に関する基礎知識を有していること。 (1) キッチンのプランニング（レイアウト等） (2) キッチンの人間工学（機能寸法、調理の動作空間等） (3) キッチンの室内環境（採光・照明、換気、給排水、音等） (4) キッチンのインテリア（仕上材、カラースキーム、インテリアスタイル等） (5) 環境・省エネ関連法規
3. キッチン機能に関すること	次の事項に関する基礎知識を有していること。 (1) システムキッチンの構成材（規格、種類等） (2) 部品部材のハードウェア（キャビネット等） (3) ビルトイン機器（冷凍冷蔵庫、食器洗い乾燥機、加熱調理機器等） (4) 電気・ガス・水道の基礎（電気設備・ガス設備等） (5) 設備関連法規・JIS・ISO・省エネ等
4. キッチン設計施工に関すること	次の事項に関する基礎知識を有していること。 (1) キッチンと設計図書（設計図書、表現図法等） (2) 設計実務（設計条件、計画図面等） (3) 施工実務（施工条件、施工図面等） (4) 設計施工の実務（プレゼンテーション、設計施工等） (5) 建築関連法規
5. キッチン販売に関すること	次の事項に関する基礎知識を有していること。 (1) マーケティング（市場、商品、企画、開発等） (2) 販売概論（販売計画、コミュニケーション活動等） (3) 販売実務（コンサルティング、見積、契約等） (4) 販売基礎（利益管理等） (5) 販売関連法規

実技試験

審査の範囲	審査の基準
筆記（図面表現）によるキッチン空間の企画・提案に関すること	次のキッチン空間の企画・提案に関する基礎能力を有していること。 (1) 関係法規、計画と条件の把握 (2) 機器・部材に関する知識と構成 (3) 提案を説明する文章、室内透視図の作成 (4) 平面図、展開図などの図面の作成 (5) プレゼンテーションの作成