

■【初級】加熱調理試験の試験実施フロー



そうざいせいぞうぎょう 惣菜製造業 ぎのうひょうかしけん 技能評価試験	しょきゅう じつぎ しけん 初級 実技試験 せいさくとうさぎょうしけん 製作等作業試験	かねつ 加熱
--	--	------------------

1 こじんえいせい(みだしなみ) Kojin-eisei(midashinami)

1. ぼうし と ますく と さぎょうぎ の ちやくよう

Bōshi to masuku to sagyōgi no chakuyō

ぼうし bōshi

ぼうしを
ふかくかぶる。

かみのけが
はみだして
いない。

かみのけが
はみだして
いない。

ぼうしのすそを
うわぎのなか
に
いれている。

ふあすなーが
うへまで
あがっている。

ますく masuku

ますくのはりがねを
おり、
はなとますくの
あいだに
すきまが
ない。

ほほとますくの
あいだに
すきまが
ない。

ますくのはりがねを
おり、
はなとますくの
あいだに
すきまが
ない。

はなから
あごまで
ますくが
かかっている。

※かみのけがでていると **げんてん** になります。

※さぎょうぎがよごれていたり、やぶれやあながあると **げんてん** になります。

① ぼうし と ますく と さぎょうぎ を ちやくよう する。

Bōshi to masuku to sagyōgi o chakuyō suru.

② しけんかんとくしゃ に、て を あげて **ほうこく** する。

Shikenkantokusya ni, te o age te **hōkoku** suru.



2. てあらい と てぶくろ の ちやくよう

Tearai to tebukuro no chakuyō

①てあらい の てじゆん Tearai no tejun



みずで
てをぬらし
せっけんを
てにつける



せっけんを
ひろげる



てのひら
てのこう
ゆびのあいだ
をあらう



ゆびさきをあらう



おやゆびをあらう



てくびをあらう



みずで
せっけんをながし
ペーパーたおるで
ふく

※ゆびわ や まにきゅあ をしている と げんてん になります。

※てゆび に けが をしている ばあい は ばんそうこう をしても よいです。

②てぶくろ の ちやくよう Tebukuro no chakuyō

○ **ただしい
つけかた**



てのおおきさにあっている

✕ **まちがっている
つけかた**



てのおおきさにあっていない



やぶれ・よごれがある

※まちがった てぶくろ の つけかた をすると げんてん になります。

① てをあらう。

Te o arau.

② てぶくろ を ちやくよう する。

Tebukuro o chakuyō suru.

③ しけんかんとくしゃ に、てをあげて **ほうこく** する。

Shikenkantokusya ni, te o age te **hōkoku** suru.



そうざいせいぞうぎょう
惣菜製造業
 ぎのうひょうかしけん
技能評価試験

しょきゅう じつぎしけん
初級 実技試験
 せいさくとうさぎょうしけん
製作等作業試験

か ねつ
加熱

2 ちょうりしけん

Chōri shiken

さぎょうてじゅんしよ

Sagyō tejunshyo

だいこん と にんじんの きんぴら を つくる

Daikon to ninjin no kimpira o tsukuru

1 したしより Shitashori

- ① ピーラー で にんじんの かわ を むく。
 にんじん を さらに おく。

Pi-ra- de ninjin no kawa o muku. Ninjin o sara ni oku.

- ② たいまー を 1ぶんかん に せっと して、
 しけんかんとくしゃ に ほうこく する。

Taima- o 1punkan ni setto shite, shikenkantokusha ni houkoku suru.

- ③ たいまー を すたーと して、
 ぼうる に ピーラー で にんじんの ささがき を つくる。

Taima- o suta-to shite, bouru ni pi-ra- de ninjin no sasagaki o tsukuru.

- ④ 1ぶんかん たったら、さぎょう を やめて たいまー を
 とめる。しけんかんとくしゃ に ほうこく する。

1punkan tattara, sagyō o yamete, taima- o tomeru.

Shikenkantokusha ni hōkoku suru.

①かわむき Kawamuki



③ささがき Sasagaki



2 けいりょう Keiryō

- ① さら を はかり に のせ、ささがきにんじん を 10g と
 せんぎりだいこん を 40g はかり、しけんかんとくしゃ に ほうこく する。

Sara o hakari ni nose, sasagakininjin no 10g to sengiridaikon o 40g hakari,
 shikenkantokusha ni hōkoku suru.

3 かねつちょうり Kanetsucyōri

ひっししけん を おこないます。Hikkishiken o okonaimasu.

4 おんど を はかる Ondo o hakaru

- ① あたらしい てぶくろ を ちゃくよう する。

Atarashii tebukuro o chakuyō suru.

- ② ちゅうしんおんどけい の さき を
 じょきんうえっとていっしゅ で ふく。

Chūshinondokei no saki o jokinuetoteisshu de fuku.

- ③ 2-① で けいりょう した しょくざい を
 さいばし で あつめる。ちゅうしん の
 おんど を はかり、しけんかんとくしゃ に
 ほうこく する。

2-① de keiryō shita syokuzai o saibashi de atsumeru.

Chūshin no ondo o hakari, shikenkantokusha ni hōkoku suru.

③おんどをはかる

Ondo o hakaru

