

じゅけんしゃ じゅんび じさん
受検者が準備・持参するものぎのうじっしゅあひょうかしけん じゅけん い か じぜん じゅんび どうじつじさん
技能実習 評価試験の受検にあたり以下のものを事前に準備し、当日持参してください。わす じゅけん かのうせい じゅんび らん かつよう わす
※忘れものがあると受検できない可能性がありますので、準備チェック欄を活用し、忘れものがないようにご準備ください。かねつ ひ かねつきょうつう も
【加熱・非加熱共通の持ちもの】

じゅんび 準備するもの	びこう 備考	らん ✓欄
① 受検票	かなら しゃしん ちようぶ 必ず写真を貼付すること	
② HBかBの鉛筆又はシャープペンシル	じゅけん ぶ か ボールペンでの受検不可	
③ 消しゴム		
④ 作業着一式 ※注1	うわぎ ぼうし 上着・ズボン・帽子・ネット	
⑤ 手袋とマスク ※注2	てぶくろすいしやう ニトリル手袋推奨	
⑥ 手鏡	み かくにんやう 身だしなみ確認用	
⑦ 手洗い用洗剤	こけいせつけん ぶ か 固形石鹸不可	
⑧ ペーパータオル	めい まいていど 1名1パック (100枚程度)	
⑨ ゴミ袋 (レジ袋)	めい ぶくろいじやう も かえ やう 1名2袋以上 ごみ持ち帰り用	

ちゆう
※注1 さぎやうぎ なか はだ じぜん など ちゃくやう き
作業着の中には、肌が見えないように事前にTシャツ等を着用して来てください。せいさくとうさぎやうしけんやう ながぐつ たんぐつ ふよう
製作等作業試験用の長靴や短靴は不要です。かいじやう こ さい かなら など くつ は くつした ちゃくやう き
会場へお越しの際は必ずスニーカー等ヒールのない靴を履き、靴下を着用して来てください。じゅけん ぶ か しけんかいじやう しけんかんとくしゃ きけん ほんだん ばあい しけん う
サンダルは受検不可となります。試験会場で試験監督者が危険と判断した場合は、試験が受けられじつぎしけんふごうかく ちゆうい
ず実技試験不合格となりますのでご注意ください。じやうき あんぜん しけん じっし もくてき てんとう みぜん ふせ じぜん
(上記は、安全に試験を実施することを目的としています。転倒やけがを未然に防ぐため、事前にじゅけんせい しゆうちてつてい ねが いた
受検生への周知徹底をお願い致します。)ちゆう
※注2 てぶくろ こと しゆるいいじやう やうい じぶん て おお あ
手袋はサイズの異なる2種類以上を用意してください (自分の手の大きさに合うてぶくろ せんたく かくにん まいすう やゆう も おお じゅんび
手袋を選択できるか確認するため)。枚数は、余裕を持って多めに準備してくださいい がた ふしよくぶ じゅんび
マスクは、ノーズワイヤー入りのプリーツ型で、不織布のものを準備してください。

■ **非加熱調理試験に必要なもの** ■ (受検者1名分)

準備する物	数量	備考	欄
① 中心 温度計	1 個	①写真参照	らん
② はかり (1~500g はかれるもの)	1 台	②写真参照 (デジタルはかり推奨)	
③ タイマー	1 個	③写真参照	
④ 除菌ウェットティッシュ(アルコールタイプ)	1 パック	④写真参照	
⑤ ピーラー	1 個	⑤写真参照	
⑥ 深皿 (使い捨て可)	3 枚以上	⑥写真参照 (深さがあり直径15cm以上)	
⑦ 計量カップ	1 個	500mlはかれるもの	
⑧ ボウル	1 個	直径20cm程度のも	
⑨ ザル	1 個	ボウルの中に入り、ボウルに合う大きさ	
⑩ 菜箸	1 組		
⑪ 計量スプーン (大)	1 本		
⑫ 人参	1 本	⑧写真参照 皮つき で上下をカットして 15cm程度のも	
⑬ 千切り大根	50g 程度	⑬写真参照 皮をむいて千切りにしたもの	
⑭ 殺菌剤・コップ	50g 程度	試験実施機関 (OTAFF) が用意します	

正しく操作できる事が前提ですので、日頃使い慣れたものを持参してください。
 試験日直前に、動作確認をしてから持参してください。電池切れの場合受検出来ません。
 正しく操作できない場合は減点、忘れた場合は受検出来なくなる可能性があります。ご注意ください。

----- 備品の見本 (同じものでなくても受検可能です) -----



①中心温度計



②はかり



③タイマー



④除菌ウェットティッシュ (アルコールタイプ)



⑤ピーラー



⑥深皿

皮つきで
上下を
カットして
15cm程度



⑫人参



食材の見本

⑬千切り大根