

◎学科試験問題 【問題は全部で30問】

※3つの選択肢の中から答えを選び、解答欄に番号を記入する。

※当機構(OTAFF)HPに過去問題を掲載しております。

◎実技試験(計画立案等作業試験)問題 【問題は全部で10問】

※3つの選択肢の中から答えを選び、解答欄にアルファベットを記入する。

項目	問題例	かいとうらん
加熱調理	1個30gの唐揚げを1200個作るとき、1袋に2kg入ったとり肉を何袋準備すればよいですか。 ただし、揚げてもとり肉の重さはへらないものとする。	C
	A 9袋 B 12袋 C 18袋	
非加熱調理	3kgの輪切りしたねぎを殺菌するために15分かかる場合、30kgのねぎを殺菌するためには何分かかりますか？	C
	A 1時間30分 B 2時間 C 2時間30分	

◎実技試験(判断等試験)問題 【問題は全部で10問】

※調理機器・安全標識・機械操作・トラブル対応・殺菌方法について、イラスト(写真)の中から答えを選び、解答欄にアルファベットを記入する。

※当機構(OTAFF)HPにある「そう菜製造業 技能実習 学習テキスト」にイラスト(写真)例を掲載しております。

◎実技試験(製作等作業試験)

※当機構(OTAFF)HPに「試験概要」と「作業フロー図」を掲載しております。

※試験日によって内容が変わる場合がありますので、受検票の日程をご確認の上、ご準備下さい。