

惣菜製造業技能評価試験【上級】 学習の手引き



2023.2.3更新

(一社)外国人食品産業技能評価機構

※全ての試験において、漢字にふりがなが振られている。

■学科試験問題

- ・複数の選択肢の中からひとつを選び、番号を記入する。

※当機構（OTAFF）ホームページにある「惣菜製造業でよく使う用語集」に掲載の用語と例文を

日本語でよく理解しておくこと。

* 病原微生物 等

■実技試験（製作等作業試験） ※電卓使用可

- ・「試験概要」「準備リスト」「作業フロー図」をよく確認しておくこと。

- ・当日の試験の流れは以下の通り。

①試験監督者から受検者へ「標準作業手順書」を渡す。

②受検者はその標準作業手順書を読み解き調理作業を行う。

③「是正措置」を行う必要がある場合には、試験監督者へ「是正作業手順書」を要求し、手順書に従い是正作業を行う。

※「標準作業手順書」：調理試験問題

■実技試験（判断等作業試験）

- ・調理機器、安全衛生、機械操作、トラブル対応、殺菌方法等について、選択肢のイラスト（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。

↓（以下赤字部分修正：2023.2.3）

※当機構（OTAFF）ホームページ内「惣菜製造業 技能実習 学習テキスト」全般をよく読み、**理解しておくこと。**

※大量調理を行う食品工場において、特に注意すべき点について、**日本語**で理解しておくこと。

* 調理の際、何を基準に作業を完了と判断するか。完了と判断できなかった場合にどうするか。

* 原料の取扱いについて 等

■実技試験（計画立案等作業試験） ※電卓使用可能

・問題を読んで計算し、解答欄に答えを記入する（答えとなる数字を記入）

調理	例題	かいとう 解答
加 熱 調 理	<p>かい ちょうり こ からあ あ か 1回の調理で15個の唐揚げを揚げるができるフライヤーがあります。唐 らあ あ ぶん こ あ 揚げを揚げるのに6分かかります。唐揚げを180個揚げるためには、どのくら じかん いの時間がかかりますか。</p> <p>からあ い だ じかん けいさん 唐揚げを入れたり出したりする時間は計算しません。</p>	<p>ぶん 72分</p>
	<p>にんじん かわ ひとり ぶんかん ほん かわ いま じ 人参の皮をむきます。一人で3分間に4本の皮をむくことができます。今の時 こく じ じ ほん にんじん かわ 刻は11時です。12時までに200本の人参の皮をむかなければいけません。 なんにんいじょう かわ じ お 何人以上で皮をむいたら、12時まで終わりますか。</p>	<p>にん いじょう 3人以上</p>
非 加 熱 調 理	<p>かい ちょうり あ きかい しゅるい しょくざい ま 1回の調理で30kgを和えることができる機械で、2種類の食材を混ぜます。 かいま ぶん 1回混ぜるのに40分かかります。 ま なんぶん 165kg混ぜるのに何分かかりますか。</p>	<p>ぶん 240分 ちゅう ※注1</p>
	<p>ちょうみえき はか さぎょうてじゅんしよ かんり きじゅん いか 調味液のpHを計ったら6.5でした。作業手順書の管理基準は、pH5.5以下と やくざい くわ さ やくざい なん なっています。薬剤を50cc加えるごとにpHが0.2下がるとしたら、薬剤を何 くわ かんり きじゅん み cc加えれば管理基準を満たしますか。</p>	<p>250cc</p>

※注1： 30kgより少ない食材を和えるときも、1回と考えます。