

惣菜製造業技能評価試験【上級】 学習の手引き



2021.4.27現在

(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。

※当機構（OTAFF）ホームページ内「惣菜製造でよく使う用語集」に掲載されている用語と例文をよく理解しておくこと。

※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>1回の調理で15個の唐揚げを揚げることができるフライヤーがあります。唐揚げを揚げるのに6分かかります。唐揚げを180個揚げるためには、どのくらいの時間がかかりますか。</p> <p>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>72分</p>
	<p>1Lの水に上白糖を450 g 入れて溶かし、糖度を測定したら40でした。糖度を16にするには、1Lの水に上白糖を何g 入れたらよいですか。</p>	<p>180g</p>
非加熱調理	<p>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。1回混ぜるのに40分かかります。165kg混ぜるのに何分かかりますか。</p>	<p>240分</p> <p>※注1</p>
	<p>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。