

| | | |
|--|--|---|
| 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 | じょうきゅう じつぎしけん 上級 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 いた 2 炒める |
|--|--|---|

し けん が い よう 試験概要

1. 試験の目的

- ① とうじつはいふ さぎょうてじゆんしよ そ あんぜん ちょうり おこな きろく
当日配布する作業手順書に沿って安全に調理を行い、記録することができるか。
- ② さぎょう けつか かんりきじゆん み ばあい げせい そち ほんだん
作業の結果が管理基準を満たしていない場合、どのようにすればよいか(是正措置)を判断できるか。
- ③ げせいさぎょうてじゆんしよ そ かんりきじゆん み ちょうり おこな
是正作業手順書に沿って、管理基準を満たした調理を行うことができるか。

2. 調理の内容と試験時間

- ① ないよう いた ちょうり さぎょう ず さんしやう
内容:『炒める』調理 ※作業フロー図を参照
- ② しけんじかん ぶんかん
試験時間:40分間

3. 試験の注意点

- ① さぎょうてじゆんしよ そ ちょうりさぎょう おこな
作業手順書に沿って調理作業を行ったか。
- ② かんりきじゆん たい ほんだん ただ
管理基準に対する判断は正しかったか。
- ③ かんりきじゆん み ばあい ほんだん
管理基準を満たしていなかった場合、どのような判断をしたか。
- ④ せいげんじかんない ちょうり かんりやう
制限時間内に調理が完了したか。
- ⑤ にじおせん いぶつこんにゆう えいせいてき さぎょう おこな
二次汚染、異物混入をしないように、衛生的に作業を行ったか。
- ⑥ にじおせん ぼうし ため てぶくろこうかん さらこうかん きぐ せんじやう てきせつ おこな
二次汚染防止の為、手袋交換・皿交換・器具の洗浄を適切に行ったか。
- ⑦ け が やけど さぎょう おこな えいり どうぐ ひかげん
怪我や火傷をしないように作業を行ったか。(鋭利な道具・火加減など)
- ⑧ しけん ひつやう しょくざい どうぐ しけん かのう じやうたい じゆんび かいとうずみ したしよりずみ
試験に必要な食材と道具を、試験が可能な状態で準備できたか。(解凍済・下処理済など)

| | | |
|--|--|--------------------|
| 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 | じょうきゅう じつぎしけん 上級 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 |
| | | いた 2 炒める |

さぎょう 作業フロー図

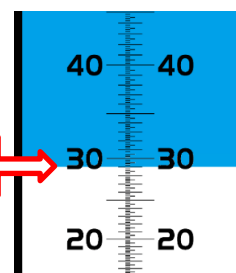
しけんとうじつ ひょうじゆんさぎょうてじゆんしよ はいふ
 試験当日に標準作業手順書を配布します。

※フローには時間と数量については記載していませんが、作業手順書には記載してあります。

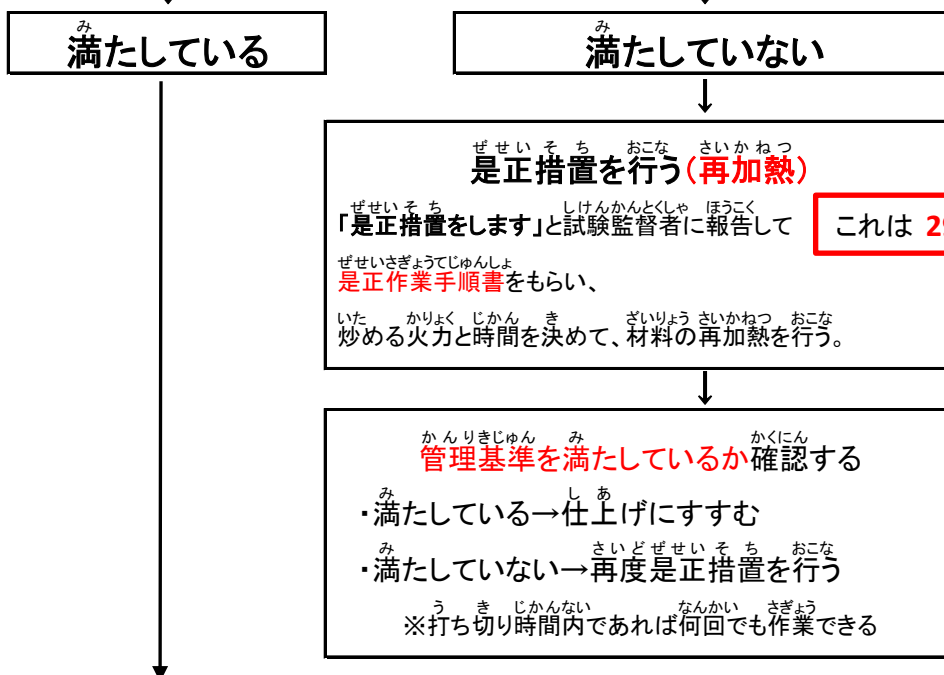
- 1 個人衛生(打ち切り時間5分間)
- 2 調理試験(打ち切り時間35分間)
 とり ささみ にく の もやし いた
鶏ささみ肉のもやし炒め
 - ① 材料の計量
 - ② 調味液を作る
 - ③ 材料を炒める
 - ④ 材料の中心温度をはかり、**管理基準を満たしているか**確認する

じぜんがくしゅうようどうが
【事前学習用動画】
 以下のリンク
 またはQRコードを
 確認しておくこと

とうど
[糖度をはかる](#)



ちゅうしんおんど
[中心温度をはかる](#)



これは 29

仕上げをする

- ① 鶏ささみ肉のもやし炒めを皿に盛り付ける。
- ② 炒めた調味液の糖度をはかり、記入する。
- ③ かった時間を記入して、試験監督者に報告して終了する。

もつ しゃしん れい
 盛り付け写真(例)

※中心温度計使用時の殺菌は、試験時間の都合上 省略しています。