

そうざいせいぞうぎょう <b>惣菜製造業</b> ぎのうひょうかしけん <b>技能評価試験</b>	じょうきゅう じつぎしけん <b>上級 実技試験</b> せいさくとうさぎょうしけん <b>製作等作業試験</b>	か ねつ <b>加熱</b> いた <b>2 炒める</b>
--	--	---

## しけんがいよう 試験概要

### 1. 試験の目的

- ① 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 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 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 内容:『炒める』調理 ※作業フロー図を参照
- ② 試験時間:40分間

### 3. 試験の注意点

- ① 作業手順書に沿って調理作業を行ったか。
- ② 管理基準に対する判断は正しかったか。
- ③ 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 制限時間内に調理が完了したか。
- ⑤ 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 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 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 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**

じょうぎゅう 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**

※ 作業着に、汚れ、破れ、穴あきがあると**減点**になります。

※ 指輪・付け爪・マニキュアをしていると**減点**になります。(ばんそうこうはしても良いです。)

**1** **個人衛生** 【打ち切り時間5分間】

① タイマーを5分間にセット・スタートし、②以降の作業を始める。

② 帽子とマスクと作業着を着用する。

**帽子** ・正しく着用する。(耳を出さない。すそを入れる。)

・髪の毛が出ていないか確認する。

**マスク** ・鼻からあごまで、出ないように着用する。

・針金を折り、すきまが無いように着用する。

**作業着** ・ファスナーやボタンを上まで閉める。



③ 手を洗う。

1   
 みずでてをぬらし  
 せっけんを  
 てにつける

2   
 せっけんを  
 ひろげる

3   
 てのひら てのこう  
 ゆびのあいだ  
 をあらう

4   
 ゆびさきをあらう

5   
 おやゆびを  
 あらう

6   
 てくびをあらう

7   
 みずでせっけんを  
 ながしパーパータおる  
 でふく

④ 手袋を着用する。

・自分の席で着用する。

・破れ、汚れが無いか確認する。



⑤ タイマーをとめて、作業にかかった時間を記入する。

かかった時間

分 秒間

⑥ 試験監督者に、手をあげて**報告**する。

ほうこく

事前学習用動画「**報告する**」  
 リンク、またはQRコードから事前に  
 確認しておくこと。



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**

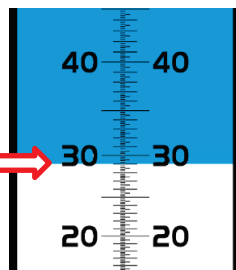
しけんとうじつ ひょうじゆんさぎょうてじゆんしよ はいふ  
試験当日に標準作業手順書を配布します。

※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】**  
い か  
以下のリンク  
またはQRコードを  
かくにん  
確認しておくこと

とうど  
**糖度をはかる**



み  
**満たしている**

み  
**満たしていない**

ぜせい そち おこな さいかねつ  
**是正措置を行う(再加熱)**  
ぜせいそち しけんかんとくしゃ ほうこく  
「是正措置をします」と試験監督者に報告して  
ぜせいさぎょうてじゆんしよ  
是正作業手順書をもらい、  
いた かりよく じかん き ざいりよう さいかねつ おこな  
炒める火力と時間を決めて、材料の再加熱を行う。

これは 29

かんりきじゆん み  
**管理基準を満たしているか**確認する  
・満たしている→仕上げにすすむ  
・満たしていない→再度是正措置を行う  
う き じかんに ない なんかい さぎょう  
※打ち切り時間内であれば何回でも作業できる

ちゅうしんおんど  
**中心温度をはかる**



- 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)
- 

ちゅうしんおんどけいしやうじ さっきん しけんじかん つごうじやう しょうりやく  
※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。