

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 に 3 煮る
--	--	---------------------------------------

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:『煮る』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
 に
3 煮る

※ 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
に
3 煮る

さぎょう
作業フロー

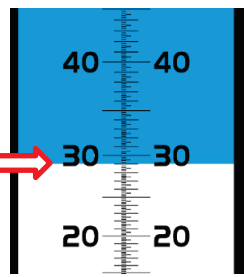
しけんとうじつ ひょうじゆんさぎょうてじゆんしよ はいふ
試験当日に標準作業手順書を配布します。

※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。

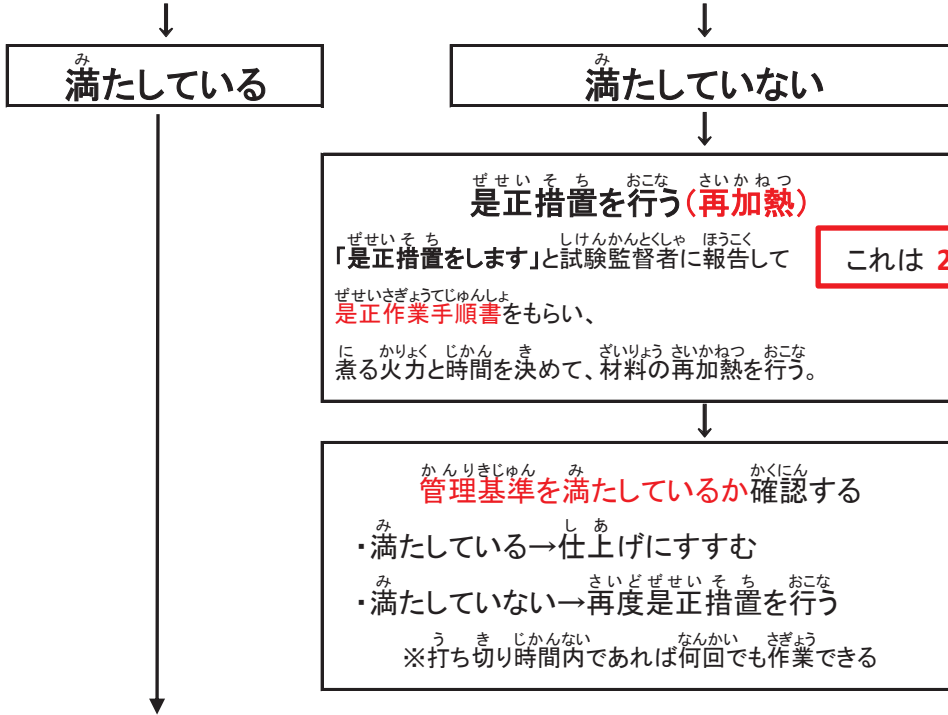
- 1 個人衛生(打ち切り時間5分間)
- 2 調理試験(打ち切り時間35分間)
こんにやくと野菜のうま煮
 - ①材料の下茹で
 - ②調味液を作る
 - ③材料を煮る
 - ④材料の中心温度をはかり、**管理基準を満たしているか**確認する

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



これは 29



ちゆうしんおんど
中心温度をはかる



- 仕上げをする
- ①煮汁の糖度をはかり、記入する。
 - ②こんにやくと野菜のうま煮を皿に盛り付ける。
 - 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。



※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。