

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> や <b>4 焼く</b>
--	--	---------------------------------------

## 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 ぜせいそち 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 ぜ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 や ちょうり さぎょう ず さんしやう  
内容:『焼く』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 <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>
		や <b>4 焼く</b>

## さぎょう ず 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)

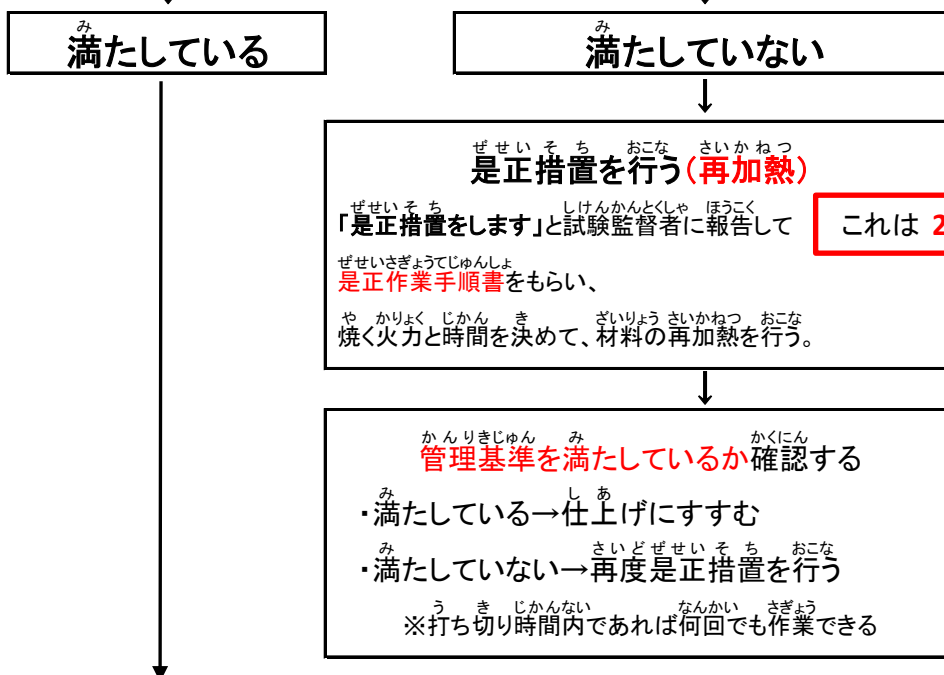
### こんにやくステーキ

- ①材料の計量
- ②調味液を作り、糖度をはかる
- ③材料を焼く
- 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

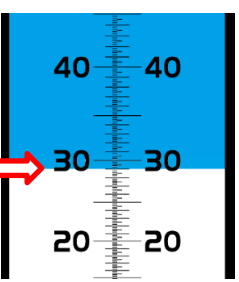
じぜんがくしゅうようどうが  
【事前学習用動画】

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**




ちゅうしんおんど  
**中心温度をはかる**



### 仕上げをする

- ①フライパンにこんにやくと調味液を入れて、 Tongue で和える。
- ②こんにやくステーキを皿に盛り付け、調味液をかける。
- 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。

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。