

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> む <b>5 蒸す</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 はんたん  
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 む ちょうり さぎょう ず さんしやう  
内容:『蒸す』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 はんたん 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 はんたん  
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 かんりよう  
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 ひつよう 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**  
5 む  
**蒸す**

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)  
**蒸し鶏の香味ダレかけ**
  - ①材料の計量
  - ②調味液を作り、糖度をはかる
  - ③材料を蒸す
  - 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

満たしている

満たしていない

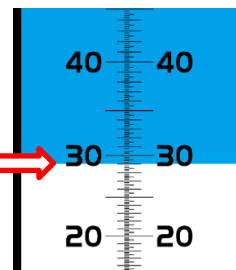
**是正措置を行う(再加熱)**  
「是正措置をします」と試験監督者に報告して  
**是正作業手順書**をもらい、  
蒸す時間を決めて、材料の再加熱を行う。

**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  
※打ち切り時間内であれば何回でも作業できる

- 仕上げをする
- ①蒸した鶏ささみ肉を Tongue とフォークを使って小さくする。
  - ②皿に盛り付けタレをかけて、蒸し鶏の香味ダレかけを完成させる。
  - 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。

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

糖度をはかる



中心温度をはかる



※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。