

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 あ 6 揚げる
--	--	--

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:『揚げる』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
あ
6 揚げる

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 にく からあ
鶏もも肉の唐揚げ
 - ①材料の計量
 - ②調味液を作り、糖度をはかる
 - ③材料に下味をつける
 - ④材料を揚げる
 - ⑤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](#)

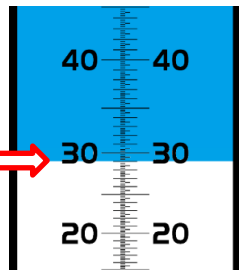


み
満たしている

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)
「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、
あぶらおんど じかん き ざいりょう さいかねつ おこな
揚げる油の温度と時間を決めて、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
※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揚げた鶏もも肉の色を揚げ色見本と比較する。
 - ②皿に鶏もも肉の唐揚げを盛り付ける。
 - 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。

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しょうじ さっきん しけんじかん つごうじょうしゅうりやく
※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。