

|  |  |   |
|--|--|---|
| そうざいせいぞうぎょう<br><b>惣菜製造業</b><br>ぎのうひょうかしけん<br><b>技能評価試験</b> | じょうきゅう じつぎしけん<br><b>上級 実技試験</b><br>せいさくとうさぎょうしけん<br><b>製作等作業試験</b> | ひかねつ<br><b>非加熱</b><br>あ<br><b>9 和える</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 げせい 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 げ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 あ ちょうり さぎょう ず さんしやう  
内容:『和える』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)

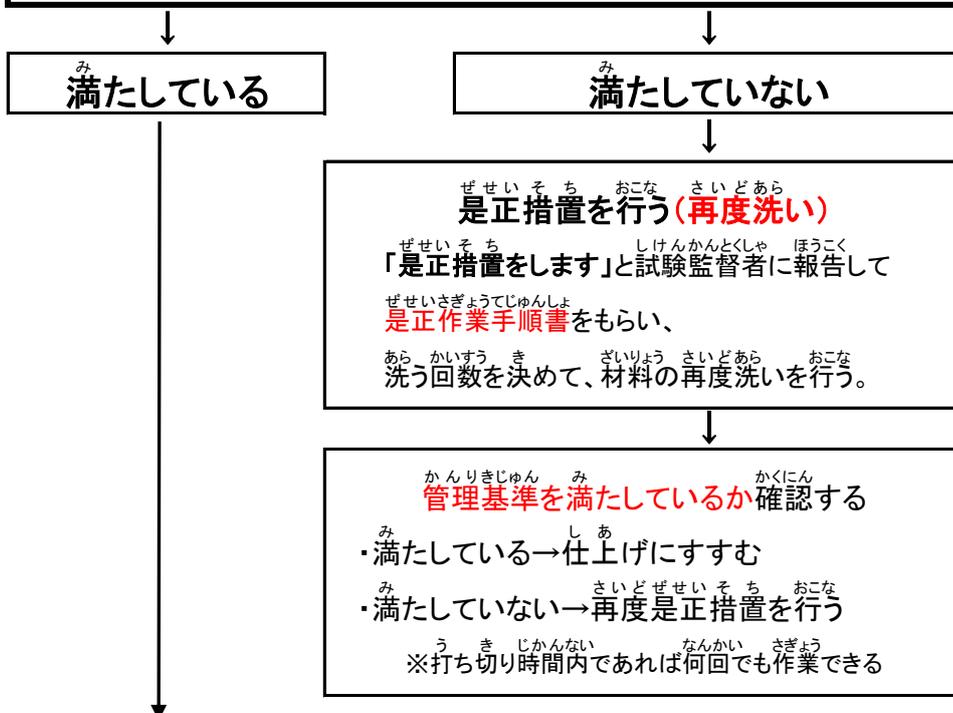
|  |  |   |
|--|--|---|
| そうざいせいぞうぎょう<br><b>惣菜製造業</b><br>ぎのうひょうかしけん<br><b>技能評価試験</b> | じょうきゅう じつぎしけん<br><b>上級 実技試験</b><br>せいさくとうさぎょうしけん<br><b>製作等作業試験</b> | ひかねつ<br><b>非加熱</b><br>あ<br><b>9 和える</b> |
|--|--|---|

## 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)  
 せんぎ  
**千切りキャベツのコールスローサラダ**
  - ① 殺菌液を作り、塩素濃度をはかる
  - ② 材料の殺菌・洗浄
  - ③ 材料の塩素濃度をはかり、**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**

---

しけんし つか かつ  
**試験紙の使い方**




---

おと ぶた  
**ラップで落とし蓋をする**




---

さっきんご かつ  
**殺菌後のすすぎ方**



しあ  
**仕上げをする**

- ① 調味液を作り、pHをはかる。
- ② 調味液とキャベツを和えて、  
 せんぎ  
**千切りキャベツのコールスローサラダを完成させる。**
- ③ 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 っ 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 つごうじやうしやうりやく  
 ※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。