

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	ひかねつ 非加熱 あ 9 和える
--	--	---

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:『和える』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

ひかねつ
非加熱
 あ
9 和える

※ 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 こじん えいせい
個人衛生

う き じかん ふんかん
【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
ながしパーパ一たおる
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

ぶん 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

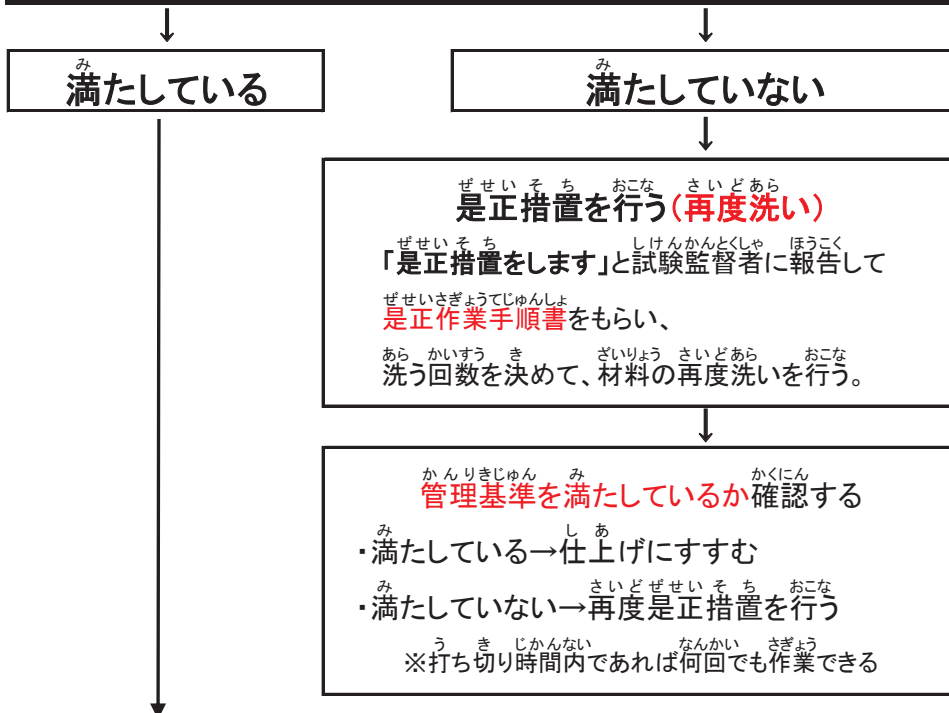
ひかねつ
非加熱
あ
9 和える

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)
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】

以下のリンク
またはQRコードを
確認しておくこと

試験紙の使い方

ラップで落とし蓋をする

殺菌後のすすぎ方

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かかった時間を記入して、試験監督者に報告して終了する。

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。