

し　けん　がい　よう 試　験　概　要

1. 試験の目的

えいせいでき　ちょうり　おこな　じゅんび　こじんえいせい　でき
 衛生的に調理を行うための準備(個人衛生)が出来るか。

とうじつはいふ　さぎょうてじゅんしょ　きろくひょう　そ　あんぜん　ちょうり　おこな　きろくでき
 当日配布する作業手順書(記録表)に沿って安全に調理を行い、記録出来るか。

※作業フロー図を参考に、事前学習をしておくこと。

2. 調理の内容と試験時間

①内容:『(はんぺんを)焼く』調理 ※作業フロー図を参照

②試験時間:30分間

3. 試験の注意点

①試験に必要な食材と道具を、準備リストに従って準備できたか。

②作業手順書に沿って調理作業を行い、記録出来たか。

③制限時間内に個人衛生及び調理が完了したか。

④二次汚染、異物混入をしないように、衛生的に作業を行ったか。

⑤調理機器や備品等の取り扱いに注意し、安全に作業を行ったか。

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

せんもんきゅうじつぎしけん
専門級 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

さぎょう
作業フロー図

しけんとうじつ さぎょうてじゆんしよ きろくひょう まいはいふ
試験当日に**作業手順書(記録表)**を1枚配布します。

じかん すうりょう ひょうき さぎょうてじゆんしよ すうじ きさい
※**時間**と**数量**について、●で表記していますが、作業手順書には数字を記載しています。

1 個人衛生(打ち切り時間5分間)

ふんかん しけんかんとくしゃ あいず はじ しよきゆう おな てじゆん ぼうし ちゃくよう て あら
タイマーを5分間にセットし、試験監督者の合図で始める。初級と同じ手順で、帽子・マスクを着用し、手を洗い
てぶくろ ちゃくよう と さぎょう じかん きにゆう きにゆうご しけんかんとくしゃ て あ ほうこく
手袋を着用したらタイマーを止めて、作業にかかった時間を記入する。記入後、試験監督者に手を挙げて報告する。

2 調理試験問題(打ち切り時間25分間)

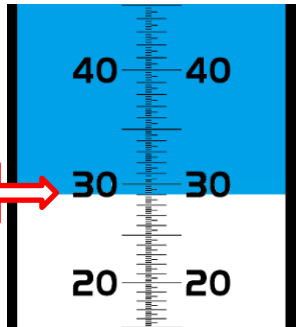

じぜんがくしゅうようどうが
【事前学習用動画】

か きてじゆん
(下記手順にて、はんぺんを焼く。)

※はんぺんは、試験が始まる前に**試験監督者が4個にカット**し、そのうち
2個を試験で使います。

い か
以下のリンクまたはQRコード
かくにん
を確認しておくこと

とうど
糖度をはかる

①25分間のタイマーをスタートする。

②はんぺん2個の重さをはかり、記録表に記入する。

③プラスチックカップに ・チューブ入りおろししょうがを ●g はかり、
・みりん 大さじ● ・醤油 大さじ● を入れて調味液を作る。
とうどけい つか とうど きにゆう しけんかんとくしゃ ほうこく
糖度計を使って**糖度をはかり**、記入して、試験監督者に報告する。

これは 29

④タイマーを●分間にセットする。

フライパンに 油 小さじ● と ②のはんぺん 2個を入れる。

⑤タイマーをスタートして、火をつける。

フライ返しで裏と表を返し、**強火** で ●分間 焦げないように焼いて、
火を止める。

⑥はんぺんが入ったフライパンに調味液を全部入れて、味付けをする。

フライ返しで はんぺん2個を皿に取り出す。



⑦中心 温度計の先をアルコール殺菌(除菌ウエットティッシュ)して、

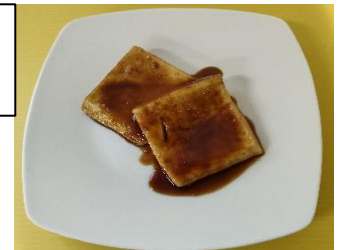
はんぺん1個の中心 温度をはかり、記入する。

⑧新しい皿に、**焼いたはんぺん**を盛り付けて、

フライパンに残った調味液をスプーンでかける。

完成品のおもさをはかり、記入する。

も つ みほん
盛り付け見本



⑨①でスタートしたタイマーを止めて、作業にかかった時間を記入する。

しけんかんとくしゃ ほうこく しゅうりょう
試験監督者に報告して終了する。