

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

し けん が い よう 試 験 概 要

1. し けん もくてき 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)ができるか。

とうじつはいふ さぎょうてじゅんしよ きろくひよう 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。

さぎょう ず さんこう すうじ よそう じぜんれんしゅう
作業フロー図※を参考に、「●」の数字を予想して、事前練習をしておくこと。

※作業手順書(記録表)と作業フロー図について

・作業フロー図:一部を除き、数字を「●」で記載しています。

・作業手順書(記録表):試験当日受検者に渡すもので、手順は作業フロー図と同じです。

「●」に数字を記載しています。

記録表と一体型の書類です。

2. ちょうり ないよう しけんじかん 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. し けん ちゅういてん 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

さぎょうず
作業フロー図

- ◆時間と数量について●で表記しています。
- ◆試験当日受検者へ配布する作業手順書(記録表)には数字を記載しています。

1 こじんえいせい
個人衛生 (打ち切り時間5分間)

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 ちょうりしけんもんだい
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。)

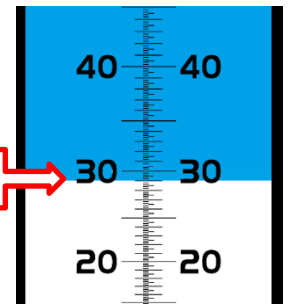
※はんぺんは、試験が始まる前に試験監督者が4個にカットし、そのうち2個を試験で使います。

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

①25分間のタイマーをスタートする。

とうど
糖度をはかる

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。これは 29
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。

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。

もつみほん
盛り付け見本

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。

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。

試験監督者に報告して終了する。