

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

しけん もくてき
1.試験の目的

えいせいてき ちょうり おこな じゅんび こじんえいせい
 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 きろくひょう 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(記録表)に沿って安全に調理を行い、記録できるか。
 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。

さぎょうてじゅんしよ きろくひょう さぎょう ず
 <作業手順書(記録表)と作業フロー図について>

さぎょう ず
 ・作業フロー図
 いちぶ のぞ すうじ きさい
 一部を除き、数字を「●」で記載しています。

さぎょうてじゅんしよ きろくひょう
 ・作業手順書(記録表)
 しけん とうじつじゅけんしゃ わた てじゅん さぎょう ず おな
 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。

ちょうり ないよう しけん じかん
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(P.3)を参照
- ②試験時間:30分間

しけん ちゅういてん
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、記録できたか。
- 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

※ 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 **個人衛生** 【打ち切り時間5分間】

① タイマーを5分間にセットし、試験監督者の合図で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
 ながしパーパータおる
 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。

「報告する」の方法

リンク、またはQRコードから事前に確認しておくこと。

2 ちょうりしけん 調理試験

さぎょう ず 作業フロー図

う き じかん ふんかん 【打ち切り時間25分間】

はんぺんを焼く

しゃしん 写真①

しゃしん 写真②



※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。

① 25分間のタイマーをスタートする。

② はんぺん2個のおもさをはかり、記入する。

はんぺん2個のおもさ

g

③ プラスチックカップに ・チューブ入りおろししょうが ●g をはかり、

・みりん 大さじ● ・醤油 大さじ● を入れて調味液を作る。

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。

「糖度をはかる」の方法

リンク、またはQRコードから事前に確認しておくこと。



調味液の糖度

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。(参考:写真①)

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(除菌ウェットティッシュ)して、

はんぺん1個の中心温度をはかり、記入する。

はんぺん1個の中心温度

℃

⑧ 新しい皿に、焼いたはんぺんを右上の写真を参考に盛り付け、

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。(参考:写真②)

完成品のおもさ

g

⑨ ①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。

かかった時間

分

秒間