



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:『和える(和風コールスローサラダを作る)』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

ひかねつ
非加熱

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 すりょう
※**時間**と**数量**について、●で記載していますが、作業手順書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)

ふんかん しけんかんたくしや あいず はじ しよきゆう おな てじゆん ぼうし ちやくよう 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
てぶくる ちやくよう と さぎょう じかん きにゆう きにゆうご しけんかんたくしや 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。

じぜんがくしゅうようどうが
【事前学習用動画】

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)

(下記手順にて**和風コールスローサラダ**を作る。)

① 25分間のタイマーをスタートする。プラスチックカップに **水**を ●g はかり、
その中に **殺菌剤**を小さじ● 入れて、スプーンで混ぜて**殺菌液**を作る。

② ボウルに、**水**を●ml と①で作った**殺菌液** 大さじ● を入れて、
スプーンで混ぜる。**次亜塩素酸試験紙(高濃度)**で**塩素濃度**をはかり、
記入する。

③ ザルに **キャベツ**を●g はかり、
②で作った**殺菌液**が入ったボウルにザルごと入れる。

④ **殺菌液**から**キャベツ**が出ないように、**ラップ**で**落としふた**をする。
タイマーを使い ●分間 **殺菌**する。

⑤ **殺菌**している間に、プラスチックカップに **マヨネーズ**●g
めんつゆ 大さじ● を入れて、スプーンで混ぜ、**調味液**を作る。

⑥ ●分間経ったら**流し台**で**殺菌液**を捨てる。
ボウルに**水**を入れ、ザルごと2回**すすぎ**、**水**を切る。

⑦ ザルを皿の上におき、**作業台**におく。
ボウルを**水洗い**して**ペーパータオル**で**水気**を拭く。

⑧ ボウルに **細切りハム** ●g をはかり、
殺菌したキャベツ **調味液** **全部** を入れて、**菜箸**で**和える**。

⑨ **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、
中心温度をはかり、**記入**する。

⑩ **菜箸**で**深皿**に**和風コールスローサラダ**を盛り付けて、
おもさをはかり、**記入**する。

⑪ 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。

以下のリンクまたはQRコード

を確認しておくこと

次亜塩素酸試験紙
(高濃度)の使い方



ラップで落とし蓋をする



殺菌後のすすぎ方



盛り付け見本

