

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

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よ きろくひょう ※に ぞう 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 さうじ 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>

さく さぎょう ず いちぶ のぞ さうじ きさい
・作業フロー図: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 しけんとうじつじゅけんしや わた てじゅん さぎょう ず おな
・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。

きろくひょう いったいがた しよるい
記録表と一体型の書類です。

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

さぎょうず
作業フロー

- ◆ **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。

【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。)

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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

