

そうざいせいぞうぎょう <b>惣菜製造業</b> ぎのうひょうかしけん <b>技能評価試験</b>	せんもんきゅう じつぎしけん <b>専門級 実技試験</b> せいさくとうさぎょうしけん <b>製作等作業試験</b>	ひかねつ <b>非加熱</b>
--	--	--------------------

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 とうじつじゆけんしゃ 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**

- ないよう あ わふう つく ちょうり さぎょう ず さんしやう  
 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(p.3)を参照  
 しけん じかん ふんかん  
 ②試験時間:30分間

しけん ちゆういてん  
**3.試験の注意点**

- しけん ひつよう しょくざい どうぐ じゅんび したが じゅんび  
 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。  
 さぎょうてじゅんしよ そ ちょうりさぎょう おこな きろく  
 ②作業手順書に沿って調理作業を行い、記録できたか。  
 せいげんじかかない こじんえいせい およ ちょうり かんりよう  
 ③制限時間内に個人衛生及び調理が完了したか。  
 にじ おせん いがつこんにゆう えいせいてき さぎょう おこな  
 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。  
 ちょうり きき びひんとう と あつか ちゆうい あんぜん さぎょう おこな  
 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**

※ 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-たおる  
 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

じかん

ぶん びょうかん

分 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】

わふう つく 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。

「次亜塩素酸試験紙の使い方」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。



殺菌液の塩素濃度

ppm

- 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、  
ラップで落とし蓋をする。  
タイマーを使い ●分間 殺菌する。

「ラップで落とし蓋をする」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。



- 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。

「殺菌後のすすぎ方」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。



- 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。

中心温度

℃

- ⑩ 菜箸で深皿に和風コールスローサラダを右上の写真を参考に  
盛り付け、完成品のおもさをはかり、記入する。

完成品のおもさ

g

- 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。

かかった時間

分

秒間