

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

首都圏試験センター・関西試験センター用 **準備リスト**


とうじつじさん じゅけんしゃ めい しょくざい おんどかんり も こ ほれい
当日持参するもの(受検者1名につき) ※食材の温度管理をして持ち込むこと(保冷など)

じゅんび 準備するもの	すうりょう 数量	び こう 備考
はんぺん <small>ちゅう</small> [注1]	ふくろみかいふう 1袋 (未開封)	ちよっけい いじょうあつ いじょう せいほうけい 直径10cm以上・厚さ1cm以上の正方形
こいくちしょうゆ 濃口醤油	40g以上	メーカー・種類 問わない
ちょうぼう 調理用みりん	40g以上	メーカー・種類 問わない
チューブ入りおろししょうが	ほん いじょう 1本(20g以上)	メーカー・種類 問わない
サラダ油 <small>あぶら</small>	30g以上	メーカー・種類 問わない
フライパン	1個	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
フライ返し <small>がえ</small>	1本	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
けいりょう だいしょう 計量スプーン大・小	ほん 1本ずつ	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
さら あつで つか す か 皿 (厚手のもの・使い捨て可)	まいいじょう 4枚 以上	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
プラスチックカップ(容量200ml以上・使い捨て可)	こいじょう 6個以上	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
ペーパータオル	まいいじょう 100枚 以上	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
デジタルはかり	だい 1台	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
ちゅうしんおんどけい 中心温度計	1個	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
じょきん 除菌ウェットティッシュ(アルコールタイプ)	ふくろ まいいじょう 1袋(10枚 以上)	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
タイマー	2個	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
さぎようぎ 作業着	しき 1式	ぼうし ふしよくふ ふく 帽子、ネット、不織布マスクを含む
ニトリル手袋 <small>てぶくろ</small>	てきぎ 適宜	よび ふく おお じきん 予備も含め、多めに持参すること
てかがみ 手鏡	1個	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
てあら せんざい 手洗い洗剤	ほん 1本	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
きくようちゅうせいせんざい 器具用中性洗剤・スポンジ	しき 1式	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
ひつきようぐ でんたく 筆記用具・電卓	しき 1式	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意
ごみ袋 <small>ぶくろ</small>	てきぎ 適宜	しゅとけん かんさいしけん ようい 首都圏または関西試験センターで用意

とうどけい しけんじつしきかん じゅんび じきんふよう ちゅう
※糖度計は試験実施機関が準備するため、持参不要。**[注2]**

じょうき さぎよう うえ ひつよう おも じきん かのう しけんかいしまえ
※上記リストにないもので、作業する上で必要と思ったものを持参することは可能だが、試験開始前に
しけんかんたくしゃ ほうこく しょうにんえ
試験監督者へ報告し、承認を得ること。

[注1] はんぺん みかいふう 未開封のまま持ってくる





あつ いじょう
厚さ 1cm以上

参考資料

[注2] 試験実施機関が準備するもの

とうどけい
・糖度計 [ATAGO MASTER-53T]

つか かた じぜん かくにん
使い方を 事前に確認しておくこと