

惣菜製造業職種 技能実習評価試験の試験科目及びその範囲並びにその細目

初 級	中 級	専門級
<p>基本的な業務を遂行するために必要な初歩的な技能及び知識</p>	<p>基本的な業務を遂行するために必要な基礎的な技能及び知識</p>	<p>初級の技能者が通常有すべき一般的な技能及び知識</p>
<p>学科試験</p> <p>1.惣菜加工作業における作業者の衛生 大量調理施設管理マニュアルに基づき、惣菜加工作業での作業者の衛生に関して初歩的な知識を有すること。</p> <p>①食品衛生 食品衛生に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。 1)食中毒は病原菌が原因であり、製造規則を守ることが重要であること。 2)食中毒防止3原則 1.食品に細菌を付けない(きれいに扱う) 2.食品中の細菌を増やさない(品温と保存時間の確認) 3.食品中の細菌をやっつける(加熱温度と時間、殺菌方法の確認)</p> <p>②惣菜加工作業の衛生管理 惣菜加工作業での作業者の衛生管理に関して初歩的な知識を有すること。 1.作業前の健康チェックは正しい報告が大切 2.病気の内容により、出勤停止や配置転換される 3.正しい服装・清潔な服装の重要性 4.手洗いの重要性 5.作業場で禁止されている行動 6.工場の外と内の管理の違い</p> <p>2.惣菜加工作業の工程 惣菜加工作業での工程に関して初歩的な知識を有すること。 ①使用原材料の種類と保管方法の初歩的な知識を有すること。 1.肉類(冷凍・冷蔵・乾燥) 2.野菜類(冷凍・冷蔵・乾燥) 3.果物類(冷凍・冷蔵・乾燥) 4.米穀類(粒状・粉状) 5.その他生鮮類 6.加工食品全般(冷凍・冷蔵・乾燥)</p> <p>②下処理の種類と方法の初歩的な知識を有すること 1)開封 2)一次下処理 1.選別(良否確認) 2.可食部分の処理(皮むき・カット・その他)</p> <p>③作業マニュアルを理解し各調理加工の初歩的な知識を有すること。 1)加熱調理 1.炊く 2.茹でる 3.揚げる</p> <p>2)作業マニュアルを理解し、非加熱調理 1.合(和)える</p> <p>3. 機械、設備、器具工具等 機械、設備、器具工具等に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。 ①機械、設備等の初歩的な用途の知識を有すること。 1.原料洗浄機 2.原料脱水機 3.用途別フードカッター 4.蒸気・ガス等回転釜(連続式又は固定式50L容量3升釜6釜以上) 5.フライヤー(連続式又は固定式20L容量以上) 6.ミキシング機械(10kg以上) 7.オープン(連続式又は固定式8段式2台以上) 8.温度計</p> <p>②器具・工具等の初歩的な用途の知識を有すること。 1.包丁・まな板類 2.はさみ類 3.皮むき道具 4.製品バット(番重) 5.コンテナ(番重) 6.冷凍パン 7.かご類</p> <p>③測定器等の初歩的な知識を有すること。 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器 3.計量器</p>	<p>学科試験</p> <p>1.惣菜加工作業における作業者の衛生 大量調理施設管理マニュアルに基づき、惣菜加工作業での作業者の衛生に関して基礎的な知識を有すること。</p> <p>①食品衛生 食品衛生に関し、次に掲げる事項について基礎的な知識を有すること。 1)食中毒は病原菌が原因であり、製造規則を守ることが重要であること。 2)食中毒防止3原則 1.食品に細菌を付けない(きれいに扱う) 2.食品中の細菌を増やさない(品温と保存時間の確認) 3.食品中の細菌をやっつける(加熱温度と時間、殺菌方法の確認)</p> <p>②惣菜加工作業の衛生管理 惣菜加工作業での作業者の衛生管理に関して基礎的な知識を有すること。 1.作業前の健康チェックは正しい報告が大切 2.病気の内容により、出勤停止や配置転換される 3.正しい服装・清潔な服装の重要性 4.手洗いの重要性 5.作業場で禁止されている行動 6.工場の外と内の管理の違い</p> <p>2.惣菜加工作業の工程 惣菜加工作業での工程に関して基礎的な知識を有すること。 ①使用原材料の種類と保管管理の基礎的な知識を有すること。 1.肉類(冷凍・冷蔵・乾燥) 2.野菜類(冷凍・冷蔵・乾燥) 3.果物類(冷凍・冷蔵・乾燥) 4.米穀類(粒状・粉状) 5.その他生鮮類 6.加工食品全般(冷凍・冷蔵・乾燥)</p> <p>②下処理の種類と方法の基礎的な知識を有すること 1)開封 2)一次下処理 1.選別(良否確認) 2.可食部分の処理(皮むき・カット・その他) 3.表面洗浄その他下処理前工程</p> <p>③作業指示書を理解し、各調理加工の基礎的な知識を有すること。 1)加熱調理 1.炊く 2.茹でる 3.揚げる 4.炒める 5.煮る</p> <p>2)作業指示書を理解し、非加熱調理 1.合(和)える 2.洗浄・殺菌</p> <p>3. 機械、設備、器具工具等 機械、設備、器具工具等に関し、次に掲げる事項について基礎的な知識を有すること。 ①機械、設備等の基礎的な用途の知識を有すること。 1.原料洗浄機 2.原料脱水機 3.用途別フードカッター 4.蒸気・ガス等回転釜(連続式又は固定式50L容量3升釜6釜以上) 5.フライヤー(連続式又は固定式20L容量以上) 6.ミキシング機械(10kg以上) 7.オープン(連続式又は8段式2台以上) 8.蒸し器機(連続式又は固定式9kg/回処理以上) 9.トッピング 10.真空機械 11.急速冷却器 12.煮物用鍋(固定式50L水容量以上) 13.温度計</p> <p>②器具・工具等の基礎的な用途の知識を有すること。 1.包丁・まな板類 2.はさみ類 3.皮むき道具 4.製品バット(番重) 5.コンテナ(番重) 6.冷凍パン 7.かご類</p> <p>③測定器等の基礎的な知識を有すること。 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器 3.計量器 4.糖度計</p>	<p>学科試験</p> <p>1.惣菜加工作業における作業者の衛生 大量調理施設管理マニュアルに基づき、惣菜加工作業での作業者の衛生に関して一般的な知識を有すること。</p> <p>①食品衛生 食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 1)食中毒は病原菌が原因であり、製造規則を守ることが重要であること。 2)食中毒防止3原則 1.食品に細菌を付けない(きれいに扱う) 2.食品中の細菌を増やさない(品温と保存時間の確認) 3.食品中の細菌をやっつける(加熱温度と時間、殺菌方法の確認) 4.食中毒防止③原則を理解し、現場作業に活かせる</p> <p>②惣菜加工作業の衛生管理 惣菜加工作業での作業者の衛生管理に関して一般的な知識を有すること。 1.作業前の健康チェックは正しい報告が大切 2.病気の内容により、出勤停止や配置転換される 3.正しい服装・清潔な服装の重要性 4.手洗いの重要性 5.作業場で禁止されている行動 6.工場の外と内の管理の違いを理解し、秩序維持に努める 7.作業記録表の確認ができる</p> <p>2.惣菜加工作業の工程 惣菜加工作業での工程に関して一般的な知識を有すること。 ①使用原材料全般の種類とその一般的な使用方法の知識を有すること。 1.肉類(冷凍・冷蔵・乾燥) 2.野菜類(冷凍・冷蔵・乾燥) 3.果物類(冷凍・冷蔵・乾燥) 4.米穀類(粒状・粉状) 5.その他生鮮類 6.加工食品全般(冷凍・冷蔵・乾燥)</p> <p>②下処理の種類と方法の一般的な知識を有すること 1)開封 2)一次下処理 1.選別(良否確認) 2.可食部分の処理(皮むき・カット・その他) 3.表面洗浄その他下処理前工程</p> <p>③作業指示書を理解し、各調理加工全般の一般的な知識を有すること。 1)加熱調理 1.炊く 2.茹でる 3.揚げる 4.炒める 5.煮る 6.焼く 7.蒸す</p> <p>2)作業指示書を理解し、非加熱調理 1.合(和)える 2.洗浄・殺菌 3.成型・整え・混ぜる</p> <p>3. 機械、設備、器具工具等 機械、設備、器具工具等に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 ①機械、設備等の一般的な用途の知識を有すること。 1.原料洗浄機 2.原料脱水機 3.用途別フードカッター 4.蒸気・ガス等回転釜(連続式又は固定式50L容量3升釜6釜以上) 5.フライヤー(連続式又は固定式20L容量以上) 6.ミキシング機械(10kg以上) 7.オープン(連続式又は8段式2台以上) 8.蒸し器機(連続式又は固定式9kg/回処理以上) 9.トッピング 10.真空機械 11.急速冷却器 12.煮物用鍋(固定式50L水容量以上) 13.金属探知機 14.冷凍冷蔵庫 15.包装機 16.自動成型機(太巻き・おにぎり・コロケ等) 17.温度計</p> <p>②器具・工具等の一般的な用途の知識を有すること。 1.包丁・まな板類 2.はさみ類 3.皮むき道具 4.製品バット(番重) 5.コンテナ(番重) 6.冷凍パン 7.かご類</p> <p>③測定器等の一般的な知識を有すること。 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器 3.計量器 4.糖度計 5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器</p>

初 級	中 級	専門級
<p>基本的な業務を遂行するために必要な初歩的な技能及び知識</p> <p>4. 惣菜加工作業による製造製品 次に掲げる惣菜加工製造の製品について初歩的な知識を有すること。</p> <p>①加熱調理</p> <p>1).炊く 1.炊飯(白飯、赤飯、味付け飯等)</p> <p>2)茹でる 1.茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 2.野菜等下茹処理加工品</p> <p>3)揚げる 1.揚げ物(かき揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ等)</p> <p>②非加熱調理</p> <p>1.和え物(ごま和え、サラダ、マリネ、甘酢和え等)</p>	<p>基本的な業務を遂行するために必要な基礎的な技能及び知識</p> <p>4. 惣菜加工作業による製造製品 次に掲げる惣菜加工製造の製品について基礎的な知識を有すること。</p> <p>①加熱調理</p> <p>1).炊く 1.炊飯(白飯、赤飯、味付け飯等)</p> <p>2)茹でる 1.茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 2.野菜等下茹処理加工品</p> <p>3)揚げる 1.揚げ物(かき揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ等)</p> <p>4)炒める 1.炒め物(野菜炒め、中華炒め等)</p> <p>5)煮る 1.煮物(五目煮、筑前煮、きんぴら等) 2.甘煮(豚の角煮等)</p> <p>②非加熱調理</p> <p>1.和え物(ごま和え、サラダ、マリネ、甘酢和え等)</p>	<p>初級の技能者が通常有すべき一般的な技能及び知識</p> <p>4. 惣菜加工作業による製造製品 次に掲げる惣菜加工製造の製品について一般的な知識を有すること。</p> <p>①加熱調理</p> <p>1).炊く 1.炊飯(白飯、赤飯、味付け飯等)</p> <p>2)茹でる 1.茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 2.野菜等下茹処理加工品</p> <p>3)揚げる 1.揚げ物(かき揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ等)</p> <p>4)炒める 1.炒め物(野菜炒め、中華炒め等)</p> <p>5)煮る 1.煮物(五目煮、筑前煮、きんぴら等) 2.甘煮(豚の角煮等)</p> <p>6)焼く 1.焼き物(西京焼き、照り焼き等)</p> <p>7)蒸す 1.茶し物(茶碗蒸し、焼売等)</p> <p>②非加熱調理</p> <p>1.和え物(ごま和え、サラダ、マリネ、甘酢和え等) 2.成型・整え・混ぜる(おにぎり、すし)</p>
<p>5. 安全衛生 安全衛生に関する一般的な知識を有すること。</p> <p>①惣菜加工作業に伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>1.機械、器具、工具、原材料の危険性及び有害性及びこれらの取り扱い方法 2.作業手順書の意味 3.作業開始の点検 4.整理、整頓及び清潔の保持 5.安全衛生標識(立入禁止、安全通路、保護具着用、火気厳禁等) 6.事故時等における応急措置 7.作業時の安全性確認</p> <p>②惣菜加工作業者の安全衛生に関し、一般的な知識を有すること</p> <p>1.伝染性疾病にかかった疑いがある時は、上司に申し出て病院等で診察を受け報告すること。</p> <p>2.嘔吐や下痢等の症状がある場合は、作業に従事せず上司に申し出ること。</p> <p>3.作業中の怪我等は速やかに上司に申し出て適切な処置を行うこと。</p>	<p>5. 安全衛生 安全衛生に関する一般的な知識を有すること。</p> <p>①惣菜加工作業に伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>1.機械、器具、工具、原材料の危険性及び有害性及びこれらの取り扱い方法 2.作業手順書の意味 3.作業開始の点検 4.整理、整頓及び清潔の保持 5.安全衛生標識(立入禁止、安全通路、保護具着用、火気厳禁等) 6.事故時等における応急措置 7.作業時の安全性確認</p> <p>②惣菜加工作業者の安全衛生に関し、一般的な知識を有すること</p> <p>1.伝染病にかかった疑いがある時は、上司に申し出て病院等で診察を受け報告すること。</p> <p>2.嘔吐や下痢等の症状がある場合は、作業に従事せず上司に申し出ること。</p> <p>3.作業中の怪我等は速やかに上司に申し出て適切な処置を行うこと。</p>	<p>5. 安全衛生 安全衛生に関する一般的な知識を有すること。</p> <p>①惣菜加工作業に伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>1.機械、器具、工具、原材料の危険性及び有害性及びこれらの取り扱い方法 2.作業手順書の意味 3.作業開始の点検 4.整理、整頓及び清潔の保持 5.安全衛生標識(立入禁止、安全通路、保護具着用、火気厳禁等) 6.事故時等における応急措置 7.作業時の安全性確認</p> <p>②惣菜加工作業者の安全衛生に関し、一般的な知識を有すること</p> <p>1.伝染病にかかった疑いがある時は、上司に申し出て病院等で診察を受け報告すること。</p> <p>2.嘔吐や下痢等の症状がある場合は、作業に従事せず上司に申し出ること。</p> <p>3.作業中の怪我等は速やかに上司に申し出て適切な処置を行うこと。</p>
<p>実技試験 惣菜加工 1. 調理作業①又は②を選択)</p> <p>①下記の調理に係る大量製造用調理機械・器具を使用し、加熱温度を食材の形状により、的確に測定できること(加熱調理)</p> <p>1.原材料の下処理ができること。 2.炊くことができること。 3.茹でることができること。 4.揚げるることができること。</p> <p>②下記の調理に係る大量製造用調理機械・器具を使用し作業後の状態確認ができること。(非加熱調理)</p> <p>1.原材料の下処理ができること 2.合(和)えるための計量ができること。 3.合える状態確認ができること。</p>	<p>実技試験 惣菜加工 1. 調理作業①又は②を選択)</p> <p>①下記の調理に係る大量製造用調理機械・器具を使用し、加熱温度を食材の形状により、的確に測定できること(加熱調理)</p> <p>1.原材料の下処理ができること。 2.炊くことができること。 3.茹でることができること。 4.揚げることができること。 5.炒めることができること。 6.煮ることができること。</p> <p>②下記の調理に係る大量製造用調理機械・器具を使用し作業後の状態確認ができること、記録できること。調理加工がマニュアルとおりできること。(非加熱調理)</p> <p>1.原材料の下処理ができること 2.合(和)えるための計量ができること。 3.合える状態確認ができること。 4.洗浄機で洗浄し脱水機で水切りができること。</p>	<p>実技試験 惣菜加工 1. 調理作業①又は②を選択)</p> <p>①下記の調理に係る大量製造用調理機械・器具を使用し、加熱温度を食材の形状により、的確に測定できること(加熱調理)</p> <p>1.原材料の下処理ができること。 2.炊くことができること。 3.茹でることができること。 4.揚げることができること。 5.炒めることができること。 6.煮ることができること。 7.焼くことができること。 8.蒸すことができること。 9.品質管理基準に沿った仕上がり診断ができること。</p> <p>②下記の調理に係る大量製造用調理機械・器具を使用し作業後の状態確認ができること、記録内容が基準と確認できること。(非加熱調理)</p> <p>1.原材料の下処理ができること 2.合(和)えるための計量ができること。 3.合える状態確認ができること。 4.洗浄機で洗浄し脱水機で水切りができること。 5.成型や整えが機器等を操作してできること。 6.殺菌作業が行えること。</p>
<p>2.衛生管理</p> <p>1.作業用マスクを正しく装着できること。 2.作業用手袋の脱着が衛生的にできること。 3.作業用帽子が正しく装着できること。(毛髪の飛び出し等無い状態) 4.洗剤での手洗いの基礎が正しくできること。</p>	<p>2.衛生管理</p> <p>1.作業用マスクを正しく装着できること。 2.作業用手袋の脱着が衛生的にできること。 3.作業用帽子が正しく装着できること。(毛髪の飛び出し等無い状態) 4.洗剤での手洗いの基礎が正しくできること。</p>	<p>2.衛生管理</p> <p>1.作業用マスクを正しく装着できること。 2.作業用手袋の脱着が衛生的にできること。 3.作業用帽子が正しく装着できること。(毛髪の飛び出し等無い状態) 4.洗剤での手洗いの基礎が正しくでき、さらに殺菌もできること。</p>
<p>3.安全衛生</p> <p>1.安全衛生標識の確認ができること 2.操作機械の緊急停止ボタンを確認できること。</p>	<p>3.安全衛生</p> <p>1.安全衛生標識の確認ができること 2.操作機械の緊急停止ボタンを見分け押せること。</p>	<p>3.安全衛生</p> <p>1.安全衛生標識の確認ができること 2.操作機械の緊急停止ボタンを見分け押せること。</p>