

製麺技能検定試験の  
試験科目及びその範囲並びにその細目

平成18年3月

厚生労働省職業能力開発局

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
学 科 試 験	
1 食品一般 栄養及び食品衛生の基礎理論	<p>1 栄養に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 栄養素の種類及び機能</li> <li>(2) 主な植物性及び動物性食品の成分及び特徴</li> <li>(3) 糖質、脂質及びたん白質の体内における消化及び吸収</li> </ul> <p>2 食品及び食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 食品の加工及び貯蔵</li> <li>(2) 食中毒の原因及び予防</li> <li>(3) 食品の腐敗、変敗及び変質</li> </ul>
2 麺一般 めんの種類及び特徴	<p>1 次に掲げる麺の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 生 麺 イ 機械麺 ロ 手打ち麺 ハ 皮 類</li> <li>(2) 乾 麺 イ 機械麺 ロ 手延べ麺</li> </ul> <p>2 次に掲げる麺の種類及び特徴について一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 即席麺</li> <li>(2) マカロニ、スパゲッティ</li> <li>(3) その他の麺</li> </ul>
3 材 料 めんの材料の種類、性質及び用途	<p>1 次に掲げる麺の材料の種類、性質及び用途について詳細な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 小麦粉 (2) そば粉 (3) 食 塩</li> <li>(4) 水 (5) その他の麺の材料</li> </ul>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>4 関係法規</p> <p>食品衛生法(昭和22年法律第233号)関係法令のうち、 製麺に関する部分及び計量法(平成4年法律第51号) 関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分</p>	<p>2 次に掲げる麺の食品添加物の種類、性質及び用途について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) かんすい (2) 乳化剤 (3) 増粘剤      (4) pH調整剤 (5) 品質保持剤 (6) 着色剤      (7) 栄養強化剤 (8) その他の食品添加物</p> <p>3 次に掲げる麺の材料の成分等の検査法について概略の知識を有すること。</p> <p>(1) 小麦粉      イ 水 分 ロ 灰 分 ハ たん白質      ニ 色 相 ホ でん粉質</p> <p>(2) そば粉      イ 水 分 ロ 灰 分 ハ たん白質      ニ 色 調 ホ フレーバー</p> <p>(3) 水      イ pH ロ 硬 度</p>
<p>5 安全衛生</p> <p>安全衛生に関する詳細な知識</p>	<p>1 食品衛生法に関し、次に掲げる規定について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 食品及び添加物に関する規定      (2) 器具及び容器包装に関する規定      (3) 表示に関する規定      (4) 営業に関する規定</p> <p>2 計量法に関し、適正な計量の実施の規定について一般的な知識を有すること。</p> <p>1 製麺作業に伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 機械、器具、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱方法      (2) 安全装置、有害物抑制装置又は保護具の性能及び取扱方法      (3) 作業手順      (4) 作業開始時の点検      (5) 製麺作業に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防      (6) 整理、整頓及び清潔の保持      (7) 事故時等における応急措置及び退避      (8) その他製麺作業に関する安全又は衛生のために必要な事項</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
6 前各号に掲げる科目のほか、次に掲げる科目のうち、受検者が選択するいずれか一の科目	2 労働安全衛生法(昭和47年法律第57号)関係法令のうち製麺作業に関する規定について詳細な知識を有すること。
イ 機械生麺製造法	
生麺の生地の調整及び成形加工に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法	次に掲げる生麺の生地の調整及び成形加工に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法について一般的な知識を有すること。 (1) ミキサ (2) 製麺機 (3) 切出し機 (4) 穀粉の供給装置 (5) 給水装置 (6) ミキシング及び成形加工に使用する器工具
生麺の生地の調整の方法	1 次に掲げる生麺の生地の配合について詳細な知識を有すること。 (1) うどん生地 (2) そば生地 (3) 中華麺生地 (4) 皮類の生地
生麺の生地の成形加工の方法	2 生麺の生地のミキシングについて詳細な知識を有すること。 生麺の生地の成形加工の方法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 整形 (2) 複合 (3) 圧延 (4) 切出し (5) ウエーブかけ
生麺の仕上げ加工に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法	次に掲げる生麺の仕上げ加工に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法について一般的な知識を有すること。 (1) ゆで釜及びゆで機 (2) むし機 (3) 玉取り機 (4) 包装機 (5) 水洗冷却装置 (6) 殺菌装置 (7) 生麺の仕上げ加工に使用する器工具 (8) 冷蔵・冷凍装置
生麺の仕上げ加工の方法	生麺の仕上げ加工の方法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) ゆで加工法 (2) むし加工法 (3) 冷水冷却法 (4) pH調整法 (5) 殺菌法 (6) 包装の方法
生麺の熟成	次に掲げる各段階における生麺の熟成による麺質の変化について一般的な知識を有すること。 (1) 生地 (2) 麺帶 (3) 製品
生めん類の表示に関する公正競争規約	生めん類の表示に関する公正競争規約について詳細な知識を有すること。

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
保存の方法 製品検査 製造計画	<p>生麺の保存の方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>生麺の品質評価の方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>生麺の製造計画に関し、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) 工程表の作成及び工程管理 (2) 材料の手配及び保管 (3) 品質管理</p>
口 機械乾麺製造法  乾麺の生地の調整及び整形加工に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法	<p>次に掲げる乾麺の生地の調整及び整形加工に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) ミキサ (2) 製麺機 (3) 切出し機 (4) 穀粉の供給装置 (5) 給水装置 (6) ミキシング及び成形加工に使用する器工具</p>
乾麺の生地の調整の方法	<p>1 次に掲げる乾麺の生地の配合について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) うどん生地 (2) そば生地 (3) 中華麺生地</p> <p>2 乾麺の生地のミキシングについて詳細な知識を有すること。</p> <p>3 短麺の処理の方法について一般的な知識を有すること。</p>
乾麺の生地の成形加工の方法	<p>乾麺の生地の成形加工の方法に関し、次の事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 整形 (2) 複合 (3) 圧延 (4) 切出し</p>
乾麺の仕上げ加工に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法	<p>次に掲げる乾麺の仕上げ加工に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 麺線かけ機 (2) 包装機 (3) 定置及び移行装置 (4) 空気攪拌及び給排風装置 (5) 調温調湿装置 (6) 切断器 (7) 乾麺の仕上げ加工に使用する器工具</p>
乾麺の仕上げ加工の方法	<p>乾麺の仕上げ加工の方法に関し、次の事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 予備乾燥の方法 (2) 本乾燥の方法 (3) 仕上げ乾燥の方法 (4) 切断の方法 (5) 計量包装の方法</p>
乾麺の熟成	<p>次に掲げる各段階における乾麺の熟成による麺質の変化について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 生地 (2) 麺帶 (3) 製品</p>
乾麺製造に関する日本農林規格等	<p>次に掲げる乾麺製造に関する日本農林規格等について詳細な知識を有すること。</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
保存の方法	(1) 乾めん類の日本農林規格 (2) 乾めん類品質表示基準 乾めんの保存の方法について一般的な知識を有すること。
製品検査	乾めんの品質評価の方法について一般的な知識を有すること。
製造計画	乾めんの製造計画に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 年間製造計画 (2) 工程表の作成及び工程管理 (3) 材料の手配及び保管 (4) 品質管理
ハ 手延べ干し麺製造法	1 次に掲げる手延べ干し麺の生地の配合について詳細な知識を有すること。 (1) うどん生地 (2) ひらめん生地 (3) ひやむぎ生地 (4) そうめん生地 2 手延べ干し麺のこねについて詳細な知識を有すること。 3 食用植物油及びでん粉について一般的な知識を有すること。 4 ふしの処理の方法について一般的な知識を有すること。 1 手延べ干し麺の生地の成形加工の方法に関し、次の事項について詳細な知識を有すること。 (1) 圧 延 (2) 板切り (3) 油返し (4) 細 目 (5) こなし (6) かけば (7) 小引き (8) さばき (9) ハタ掛け 2 次に掲げる手延べ干し麺の生地の成形加工に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法について一般的な知識を有すること。 (1) 生地を作る機械 (2) 麺帶を作る機械 (3) 麺紐を作る機械 1 手延べ干し麺の仕上げ加工の方法に関し、次の事項について詳細な知識を有すること。 (1) 予備乾燥の方法 (2) 本乾燥の方法 (3) 仕上げ乾燥の方法 (4) 切断の方法 (5) 計量包装の方法 2 次に掲げる手延べ干し麺の仕上げ加工に使用する機械、装置及び器工具の種類、用途及び使用方法について一般的な知識を有すること。
手延べ干し麺の仕上げ加工の方法	

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
手延べ干し麺の熟成	(1) 切断器 (2) 結束機 (3) 包装機 (4) 空気攪拌及び給排風装置 (5) 調温調湿装置 (6) 仕上げ加工に使用する器工具 次に掲げる各段階における手延べ干し麺の熟成による麺質の変化について一般的な知識を有すること。 (1) 生地 (2) 麺帶 (3) 麺紐 (5) 麺線 (6) 製品
手延べ干し麺製造に関する日本農林規格等	次に掲げる手延べ干し麺製造に関する日本農林規格等について詳細な知識を有すること。 (1) 乾めん類の日本農林規格 (2) 手延べ干しめんの日本農林規格 (3) 乾めん類品質表示基準
保存の方法	手延べ干し麺の保存の方法について詳細な知識を有すること。
製品検査	手延べ干し麺の品質評価の方法について一般的な知識を有すること。
製造計画	手延べ干し麺の製造計画に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 年間製造計画 (2) 工程表の作成及び工程管理 (3) 材料の手配及び保管 (4) 品質管理
実技試験	
次の各号に掲げる科目のうち、受検者が選択するいずれか一の科目	
1 機械生麺製造作業	
材料の選定	生麺の材料の選定ができること。
生地の調整	1 生麺の生地の配合ができること。 2 生麺の生地のミキシングができること。
成形加工	生麺の成形加工ができること。
仕上げ	生麺の仕上げ加工ができること。
製品検査	生麺の製品検査ができること。
積算	積算ができること。
2 機械乾麺製造作業	
材料の選定	乾麺の材料の選定ができること。
生地の調整	1 乾麺の生地の配合ができること。

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
成形加工 仕上げ 製品検査 積算 3 手延べ干し麺製造作業 材料の選定 生地の調整  成形加工 仕上げ 製品検査	2 <sup>めん</sup> 乾麺の生地のミキシングができること。 <sup>めん</sup> 乾麺の成形加工ができること。 <sup>めん</sup> 乾麺の仕上げ加工ができること。 <sup>めん</sup> 乾麺の製品検査ができること。 積算ができること。  <sup>めん</sup> 手延べ干し麺の材料の選定ができること。 1 手延べ干し麺の生地の配合ができること。 2 手延べ干し麺のこねができること。 <sup>めん</sup> 手延べ干し麺の成形加工ができること。 <sup>めん</sup> 手延べ干し麺の仕上げ加工ができること。 <sup>めん</sup> 手延干し麺の製品検査ができること。