

## 医療・福祉施設給食製造職種 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(試験基準)

初 級 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	専 門 級 初級の技能者が通常有すべき一般的な技能及び知識
<p>学科試験</p> <p>1. 医療・福祉施設給食製造作業の意義 ①医療・福祉施設給食製造作業の重要性についての詳細な知識を有すること ②適時適温配膳の重要性についての詳細な知識を有すること ③守秘義務の重要性についての詳細な知識を有すること ④献立表や食札等の重要性についての詳細な知識を有すること</p> <p>2. 医療・福祉施設給食製造作業における作業者の衛生 医療・福祉施設給食製造作業での作業者の衛生に関して詳細な知識を有すること ①食品衛生の理解 食品衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること 1)食中毒の種類・内容(サルモネラ、ウエルシュ菌、腸炎ビブリオ等) 2)細菌性食中毒とウイルス性食中毒の理解 3)感染経路(人の手、器具等) 4)食中毒防止3原則 1.細菌を付けない(清潔、洗浄) 2.細菌を増やさない(迅速、冷却) 3.細菌をやっつける(加熱、殺菌) ②医療・福祉施設給食製造作業の衛生管理 医療・福祉施設給食製造作業での作業者の衛生管理に関して詳細な知識を有すること 1.始業前のチェック項目(下痢、嘔吐、発熱、化膿創、爪、アクセサリー) 2.正しい作業スタイル(清潔な服装、髪の毛・体毛の落下防止) 3.給食施設におけるゾーニングの理解 4.調理室入室前作業(30秒以上の手洗い、アルコール消毒、ローラーかけ) 5.手洗いの重要性 6.作業者が飲食することを自粛すべき食材・食事 (生卵(サルモネラ菌による食中毒対策)、非加熱二枚貝(ノロウイルス対策)等)</p> <p>3. 医療・福祉施設給食製造作業の工程 医療・福祉施設給食製造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) ②下処理の種類と方法の初歩的な知識を有すること 1)食種別食数に合わせ、かつ、献立に合った食材の準備 2)一次下処理 1.選別(良否確認)、洗浄、消毒及び殺菌 2.可食部分の処理(皮むき・カット・その他) ③献立表と食種別食数を理解した上で、調理手順を把握し各調理加工の初歩的な知識を有する 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 2)非加熱調理 1.合える(和える) ④調理手順を理解し、症状等に応じた、栄養士等の指導に基づく調理加工の初歩的な知識を有 1)嚥下機能に応じた、米飯の炊き分け、分粥食の調理 2)嚥下機能に応じた、食品の刻み ⑤調理手順を理解した上で、計量及び盛付の初歩的な知識を有すること 1.献立に適した食器を選択して、食数にあった数の食器を準備する 2.食種別に調理されたものを適した食器に衛生的に盛付ける 3.食種別に盛付けられたものを、適合した食札のトレーにセットする</p> <p>4. 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.調理機器(加熱・非加熱調理用) 2.用途別フードカッター 3.急速冷却器 4.冷凍冷蔵庫 5.真空機械 6.フードプロセッサ 7.洗浄機 8.消毒保管庫 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.ホテルパン 7.かご類 ③測定器類の初歩的な用途の知識を有すること 1.中心温度計 2.表面温度測定器 3.塩分濃度測定器 4.計量器</p>	<p>学科試験</p> <p>1. 医療・福祉施設給食製造作業の意義 ①医療・福祉施設給食製造作業の重要性についての詳細な知識を有すること ②適時適温配膳の重要性についての詳細な知識を有すること ③守秘義務の重要性についての詳細な知識を有すること ④献立表や食札等の重要性についての詳細な知識を有すること</p> <p>2. 医療・福祉施設給食製造作業における作業者の衛生 医療・福祉施設給食製造作業での作業者の衛生に関して詳細な知識を有すること ①食品衛生の理解 食品衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること 1)食中毒の種類・内容(サルモネラ、ウエルシュ菌、腸炎ビブリオ等) 2)細菌性食中毒とウイルス性食中毒の理解 3)感染経路(人の手、器具等) 4)食中毒防止3原則 1.細菌を付けない(清潔、洗浄) 2.細菌を増やさない(迅速、冷却) 3.細菌をやっつける(加熱、殺菌) ②医療・福祉施設給食製造作業の衛生管理 医療・福祉施設給食製造作業での作業者の衛生管理に関して詳細な知識を有すること 1.作業前のチェック項目(下痢、嘔吐、発熱、化膿創、爪、アクセサリー) 2.正しい作業スタイル(清潔な服装、髪の毛・体毛の落下防止) 3.給食施設におけるゾーニングの理解(衛生区域、非衛生区域) 4.調理室入室前作業(30秒以上の手洗い、アルコール消毒、ローラーかけ) 5.手洗いの重要性 6.作業者が飲食することを自粛すべき食材・食事 (生卵(サルモネラ菌による食中毒対策)、非加熱二枚貝(ノロウイルス対策)等) 7.HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業 (品質管理基準に沿った温度管理作業において、重要な衛生管理のポイントを設定し、そのモニタリングと管理記録を行う)</p> <p>3. 医療・福祉施設給食製造作業の工程 医療・福祉施設給食製造作業での工程に関して一般的な知識を有すること ①使用原材料の種類と保管方法の一般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) ②下処理の種類と方法の一般的な知識を有すること 1)食種別食数に合わせ、かつ、献立に合った食材の準備 2)一次下処理 1.選別(良否確認)、洗浄、消毒及び殺菌 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 ③献立表と食種別食数を理解した上で、調理手順を把握し各調理加工の一般的な知識を有する 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 2)非加熱調理 1.合える(和える) ④調理手順を理解し、症状等に応じた、栄養士等の指導に基づく調理加工の一般的な知識を有 1)嚥下機能に応じた、米飯の炊き分け、分粥食の調理 2)嚥下機能に応じた、食品の刻み 3)薬剤の影響等に配慮した食事の調理 4)アレルギーに配慮した食事の調理 ⑤調理手順を理解した上で、計量及び盛付の一般的な知識を有すること 1.献立に適した食器を選択して、食数にあった数の食器を準備する 2.食種別に調理されたものを適した食器に衛生的に盛付ける 3.食種別に盛付けられたものを、適合した食札のトレーにセットする</p> <p>4. 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.調理機器(加熱・非加熱調理用) 2.用途別フードカッター 3.急速冷却器 4.冷凍冷蔵庫 5.真空機械 6.フードプロセッサ 7.洗浄機 8.消毒保管庫 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.ホテルパン 7.かご類 ③測定器類の一般的な用途の知識を有すること 1.中心温度計 2.表面温度測定器 3.塩分濃度測定器 4.計量器 5.消毒濃度測定器</p>

5. 医療・福祉施設給食製造作業における製造製品  
次に掲げる医療・福祉施設給食の食事について初歩的な知識を有すること

- ①一般食
- 1.常食
- 2.軟食
- 3.流動食

6. 安全衛生

安全衛生に関する詳細な知識を有すること

①医療・福祉施設給食製造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

- 1.機械、器具、工具、原材料の危険性又は有害性及びこれらの取り扱い方法
- 2.作業開始の点検
- 3.整理、整頓及び清潔の保持
- 4.安全衛生表示・掲示（切創・火傷・転倒等）
- 5.事故時等における応急措置
- 6.作業時の安全性確認

②医療・福祉施設給食製造作業者の安全衛生に関し、詳細な知識を有すること

- 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
- 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
- 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

5. 医療・福祉施設給食製造作業における製造製品  
次に掲げる医療・福祉施設給食の食事について一般的な知識を有すること

- ①一般食
- 1.常食
- 2.軟食
- 3.流動食
- ②治療食
- 1.消化器疾患に関する食事
- 2.肝炎・胆道・膵炎疾患に関する食事
- 3.循環器疾患に関する食事
- 4.内分泌・代謝性疾患に関する食事
- 5.腎臓疾患に関する食事

6. 安全衛生

安全衛生に関する詳細な知識を有すること

①医療・福祉施設給食製造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

- 1.機械、器具、工具、原材料の危険性又は有害性及びこれらの取り扱い方法
- 2.作業開始の点検
- 3.整理、整頓及び清潔の保持
- 4.安全衛生表示・掲示（切創・火傷・転倒等）
- 5.事故時等における応急措置
- 6.作業時の安全性確認

②医療・福祉施設給食製造作業者の安全衛生に関し、詳細な知識を有すること

- 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
- 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
- 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

実技試験  
医療・福祉施設給食製造作業

1. 下処理作業

下記の下処理ができること

- ①選別、洗浄、消毒及び殺菌ができること
- ②食材の皮むき及びカットができること

2. 調理作業

①下記の加熱調理作業ができること

- 1.炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す作業ができること
- 2.調理及び加熱温度測定ができること

②下記の非加熱調理作業ができること

- 1.合える(和える)ための計量ができること
- 2.合える作業ができること
- 3.合える状態確認ができること

3. 症状等に応じた、栄養士等の指導に基づく調理作業

- ①嚥下機能に応じた、米飯の炊き分け、分粥食の調理ができること
- ②嚥下機能に応じた、食品の刻みができること

4. 計量作業、盛付作業及びトレーへのセット作業

- ①盛付けるための計量ができること
- ②盛付けができること
- ③トレーへのセットができること

5. 衛生管理

- ①作業着、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
- ⑤アルコールで手の消毒が正しくできること
- ⑥製造環境の一般衛生管理ができること

6. 安全衛生

作業の安全を確認し作業をおこなっていること

実技試験  
医療・福祉施設給食製造作業

1. 下処理作業

下記の下処理ができること

- ①選別、洗浄、消毒及び殺菌ができること
- ②食材の皮むき及びカットができること

2. 調理作業

①下記の加熱調理作業ができること

- 1.炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す作業ができること
- 2.調理及び加熱温度測定ができること
- 3.品質管理基準に沿った温度管理ができること
- 4.調理状態確認ができること

②下記の非加熱調理作業ができること

- 1.合える(和える)ための計量ができること
- 2.合える作業ができること
- 3.合える状態確認ができること

3. 症状等に応じた、栄養士等の指導に基づく調理作業

- ①嚥下機能に応じた、米飯の炊き分け、分粥食の調理ができること
- ②嚥下機能に応じた、食品の刻みができること
- ③薬剤の影響等に配慮した食事の調理ができること
- ④アレルギーに配慮した食事の調理ができること

4. 計量作業、盛付作業及びトレーへのセット作業

- ①盛付けるための計量ができること
- ②盛付けができること
- ③トレーへのセットができること

5. 衛生管理

- ①作業着、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
- ⑤アルコールで手の消毒が正しくできること
- ⑥製造環境の一般衛生管理ができること
- ⑦HACCPの考え方を取り入れた衛生管理作業(加熱調理について品質管理基準に沿った温度管理)ができること

6. 安全衛生

作業の安全を確認し作業をおこなっていること