

豆腐製造作業職種 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(試験基準)

初 級	専 門 級
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	初級の技能者が通常有すべき一般的な技能及び知識
学科試験 1 豆腐の原料に関する初歩的な知識を有すること ①大豆 ②凝固剤 ③消泡剤 ④水 2 豆腐の種類に関する初歩的な知識を理解すること ①木綿豆腐、ソフト木綿豆腐、絹ごし豆腐、充填豆腐、おぼろ豆腐、焼き豆腐 3 豆腐製造の基本的な流れを理解すること ①浸漬 ②磨砕 ③加熱 ④分離 ⑤凝固 ⑥カット ⑦加熱殺菌 4 豆腐製造の際の基本的な衛生管理知識を有すること ①製造従事者の健康管理 ②衛生的な手洗いの励行 ③作業着、マスク、手袋、帽子への異物の付着の有無 ④製造室の整理・整頓・清掃 ⑤機械・器具の洗浄、消毒・殺菌、破損の確認 5 豆腐製造の際の労働災害とその防止策 ①転倒災害 ②はさまれ、巻き込まれ災害 ③墜落、転落災害 ④火傷、切り傷 ⑤腰痛 ⑥危険物(次亜塩素酸ソーダ等)の取り扱い	学科試験 1 豆腐の原料に関する初歩的な知識を有すること ①大豆の種類と必要タンパク質量 ②凝固剤の種類と特徴 ③消泡剤はなぜ必要か 2 豆腐の種類ごとの製造方法の理解 ①木綿豆腐、ソフト木綿豆腐、絹ごし豆腐、充填豆腐、おぼろ豆腐、焼き豆腐 3 豆腐製造作業の各工程の深掘り ①季節ごとの浸漬時間の違い ②大豆の水分量の違い等による煮沸時間・温度の違い ③絞り方式の違い(生絞り、加熱絞り) ④凝固方式の違いとその特徴(ふりかけ方式、一発凝固方式) ⑤カット水さらし方式、ホットパック方式の違い ⑥包装時のパック水の管理 4 豆腐製造の際の食品衛生の知識を有すること ①微生物の種類とその特徴 ○中毒菌…ブドウ球菌、サルモネラ菌、セレウス菌、病原性大腸菌 ○大腸菌群 ○一般雑菌 ②工程衛生検査のやり方 ③微生物対策 ○殺菌・静菌剤の種類とその効果 5 豆腐製造の際の労働災害とその防止策 ①転倒災害 ②はさまれ、巻き込まれ災害 ③墜落、転落災害 ④火傷、切り傷 ⑤腰痛 ⑥危険物(次亜塩素酸ソーダ等)の取り扱い
実技試験 1.磨砕作業・蒸煮作業 大豆の磨砕作業ができること 2.豆乳濃度確認 糖度計を使って豆乳の濃度を測る 3.凝固作業 凝固作業できること(凝固剤はGDL使用) 4.成型作業 包丁(豆腐カッター)でカット作業ができること。 5.食品衛生作業の確認 上記1.～4.の作業における食品衛生作業の確認 6.安全衛生的な作業の確認 1.～4.の作業における労働安全衛生作業の確認	実技試験 1.磨砕作業・蒸煮作業 大豆の磨砕作業ができること 2.分離作業 大豆の絞り機作業ができること 3.凝固作業 凝固作業できること(凝固剤はGDL使用) 4.成型作業 ① こわしならし作業ができること。 ② 絹豆腐を壊し、再結着させて木綿豆腐ができること。 ③ 重石を適切に扱えること。 5.食品衛生作業の確認 上記1.～4.の作業における食品衛生作業の確認 6.安全衛生的な作業の確認 1.～4.の作業における労働安全衛生作業の確認