

加熱性水産加工食品製造職種 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基礎的な技能及び知識	専 門 級 初級の技能者が通常有すべき技能及び知識	上 級 中級の技能者が通常有すべき技能及び知識
<p>学科試験</p> <p>1 加熱性水産加工食品の分類に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品の分類について初歩的な知識を有すること。 1. 節類製品 2. 加熱乾製品 3. 調味加工品 4. くん製製品</p> <p>2 加熱性水産加工食品の原料・副資材に関する知識 ①原料 次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について初歩的な知識を有すること。 1. 水産加工食品の原料の種類(浮魚、底魚、淡水魚、イカ・タコ類、貝類、海藻等) 2. 水産加工食品原料の性状(栄養成分、うまみ成分、筋肉の色、臭気等)</p> <p>②副資材 次に掲げる副資材の特徴について初歩的な知識を有すること。 1. 副資材の定義 2. 調味料 3. 香辛料</p> <p>3 加熱性水産加工食品の製造に使用する機械、装置、器具類に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品の製造に使用する機械、装置及び器具、工具の種類、用途及び使用方法について初歩的な知識を有すること。 i) 機械、装置等 1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 3. 魚体(原料)処理機 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 煮熟装置 7. 金属探知機 8. くん製装置 9. 保管冷蔵庫 10. 凍結機</p> <p>ii) 器具・工具 1. 包丁類 2. 冷凍パン 3. 解凍用器</p> <p>iii) 測定器等 1. 秤量器(機) 2. 計量器</p> <p>4 加熱性水産加工食品製造の基礎作業に関する知識 ①基礎理論 水産加工食品製造の基礎理論に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。 i) 水産食品製造の目的 ii) 魚介藻類の変敗と鮮度保持 iii) 水産食品の保蔵原理 1. 低温保蔵の理解 2. 加熱殺菌</p>	<p>学科試験</p> <p>1 食品の栄養に関する知識 ①栄養素の種類及び特徴 次に掲げる栄養素の種類及び特徴について一般的な知識を有すること。 1. たんぱく質 2. 脂肪 3. 炭水化物 4. ビタミン類 5. ミネラル</p> <p>2 加熱性水産加工食品の分類に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品の分類について一般的な知識を有すること。 1. 節類製品 2. 加熱乾製品 3. 調味加工品 4. くん製製品</p> <p>3 加熱性水産加工食品の原料・副資材に関する知識 ①原料 次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について一般的な知識を有すること。 1. 水産加工食品の原料の種類(浮魚、底魚、淡水魚、イカ・タコ類、貝類、海藻、ウニ類等) 2. 水産加工食品原料の性状(栄養成分と栄養価、うまみ成分、筋肉の色と成分、臭気) 3. 水産加工食品原料の国内産地と輸入 4. 水産加工食品原料の保管</p> <p>②副資材 次に掲げる副資材の特徴について一般的な知識を有すること。 1. 副資材の定義 2. 調味料 3. 香辛料 4. 酸化防止剤 5. 発色剤 6. 包装資材</p> <p>4 加熱性水産加工食品の製造に使用する機械、装置、器具類に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品の製造に使用する機械、装置及び器具、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。 i) 機械、装置 1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 3. 魚体(原料)処理機(内臓除去装置ヘッドカッター、フィレマシン) 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 煮熟装置 7. 金属探知機 8. 真空包装機 9. ガス充填包装機 10. くん製装置 11. 保管冷蔵庫 12. 凍結機 13. 急速凍結機(トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー) 14. 脱水機</p> <p>ii) 器具・工具 1. 包丁類 2. 冷凍パン 3. 解凍用器 4. はさみ類 5. 鱗(うろこ)取り器</p> <p>iii) 測定器等 1. 秤量器(機) 2. 計量器 3. 塩分濃度測定器 4. 温度計</p> <p>5 加熱性水産加工食品製造の基礎作業に関する知識 ①基礎理論 水産加工食品製造の基礎理論に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 i) 水産食品製造の目的 ii) 魚介藻類の変敗と鮮度保持 iii) 水産食品の保蔵原理 1. 低温保蔵の管理 2. 加熱殺菌 3. 水分活性の管理 4. 酸化防止</p>	<p>学科試験</p> <p>1 食品の栄養に関する知識 ①栄養素の種類及び特徴 次に掲げる栄養素の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。 1. たんぱく質 2. 脂肪 3. 炭水化物 4. ビタミン類 5. ミネラル</p> <p>2 加熱性水産加工食品の分類に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品の分類について詳細な知識を有すること。 1. 節類製品 2. 加熱乾製品 3. 調味加工品 4. くん製製品</p> <p>3 加熱性水産加工食品の原料・副資材に関する知識 ①原料 次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について詳細な知識を有すること。 1. 水産加工食品の原料の種類(浮魚、底魚、淡水魚、イカ・タコ類、貝類、海藻、ウニ類) 2. 水産加工食品原料の性状(栄養成分と栄養価、うまみ成分、筋肉の色と成分、臭気) 3. 水産加工食品原料の国内産地と輸入 4. 水産加工食品原料の保管</p> <p>②副資材 次に掲げる副資材の特徴について詳細な知識を有すること。 1. 副資材の定義 2. 調味料 3. 香辛料 4. 酸化防止剤 5. 発色剤 6. 包装資材 7. 安定剤 8. その他副資材</p> <p>4 加熱性水産加工食品の製造に使用する機械、装置、器具類に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品の製造に使用する機械、装置及び器具、工具の種類、用途及び使用方法について詳細な知識を有すること。 i) 機械、装置 1. 魚体(原料)洗浄機 2. 魚体(原料)選別機 3. 魚体(原料)処理機(内臓除去装置ヘッドカッター、フィレマシン) 4. 乾燥機 5. 解凍装置 6. 煮熟装置 7. 金属探知機 8. 真空包装機 9. ガス充填包装機 10. くん製装置 11. 保管冷蔵庫 12. 凍結機 13. 急速凍結機(トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー) 14. 脱水機 15. 充てん機</p> <p>ii) 器具・工具 1. 包丁類 2. 冷凍パン 3. 解凍用器 4. はさみ類 5. 鱗(うろこ)取り器 6. 皮むき道具 7. 骨抜き道具</p> <p>iii) 測定器等 1. 秤量器(機) 2. 計量器 3. 塩分濃度測定器 4. 温度計 5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器</p> <p>5 加熱性水産加工食品製造の基礎作業に関する知識 ①基礎理論 水産加工食品製造の基礎理論に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 i) 水産食品製造の目的 ii) 魚介藻類の変敗と鮮度保持 iii) 水産食品の保蔵原理 1. 低温保蔵の管理 2. 加熱殺菌 3. 水分活性の管理 4. 酸化防止 5. マスキング</p>

<p>②原料の解凍 水産加工食品製造に用いる原料解凍に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。 1.解凍方法</p> <p>③原料の選別・洗浄 水産加工食品製造に用いる原料の選別、洗浄に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。 1.原料種類による選別・洗浄</p> <p>④原料処理 水産加工食品製造に用いる原料の処理に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。 i)大型原料 1.ラウンド 2.セミドレス 3.ドレス 4.フィレ</p> <p>ii)小型原料 1.背開き 2.腹開き 3.つば抜き 4.異物除去</p> <p>iii)魚体(原料)処理機 1.魚体(原料)洗浄機 2.ヘッドカッター 3.フィレマシン等</p>	<p>②原料の解凍 水産加工食品製造に用いる原料解凍に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 1.解凍方法 2.解凍の原理 3.解凍法の選択 4.ドリップ</p> <p>③原料の選別・洗浄 水産加工食品製造に用いる原料の選別、洗浄に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 1.原料種類による選別・洗浄 2.原料の大きさによる選別・洗浄 3.選別・洗浄機械・装置</p> <p>④原料処理 水産加工食品製造に用いる原料の処理に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 i)大型原料 1.ラウンド 2.セミドレス 3.ドレス 4.フィレ 5.センターカット 6.スキンレスフィレ 7.四つ割り</p> <p>ii)小型原料 1.背開き 2.腹開き 3.つば抜き 4.異物除去 5.フィレ</p> <p>iii)魚体(原料)処理機 1.魚体(原料)洗浄機 2.ヘッドカッター 3.フィレマシン等 4.魚体(原料)選別機 5.魚体(原料)揃え機</p> <p>iv)採肉歩留まり</p>	<p>②原料の解凍 水産加工食品製造に用いる原料解凍に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 1.解凍方法 2.解凍の原理 3.解凍法の選択 4.ドリップ 5.解凍機械・装置</p> <p>③原料の選別・洗浄 水産加工食品製造に用いる原料の選別、洗浄に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 1.原料種類による選別・洗浄 2.原料の大きさによる選別・洗浄 3.選別・洗浄機械・装置 4.原料の鮮度による選別・洗浄</p> <p>④原料処理 水産加工食品製造に用いる原料の処理に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 i)大型原料 1.ラウンド 2.セミドレス 3.ドレス 4.フィレ 5.センターカット 6.スキンレスフィレ 7.四つ割り 8.ステーキ(チャンク) 9.チョップ</p> <p>ii)小型原料 1.背開き 2.腹開き 3.つば抜き 4.異物除去 5.フィレ</p> <p>iii)魚体(原料)処理機 1.魚体(原料)洗浄機 2.ヘッドカッター 3.フィレマシン等 4.魚体(原料)選別機 5.魚体(原料)揃え機</p> <p>iv)採肉歩留まり</p>
<p>5 加熱性水産加工食品製造における品質管理、衛生管理に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品製造における品質管理、衛生管理について初歩的な知識を有すること。 1.食中毒とその予防 2.異物とその混入防止 3.HACCPシステム</p>	<p>6 加熱性水産加工食品製造における品質管理、衛生管理に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品製造における品質管理、衛生管理について一般的な知識を有すること。 1.食中毒とその予防 2.異物とその混入防止 3.原材料品質の選択 4.魚介藻類の鮮度判定 5.調味液、塩漬用液等の濃度、pHの測定 6.HACCPシステム</p> <p>7 関係法規 ①食品衛生法関係法令及び食品表示法に関する法律関係法令のうち、加熱性水産加工食品製造に関する部分 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。 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</p> <p>2)食品表示法に関する関係法令のうち、加熱性水産加工食品製造に関する部分について一般的な知識を有すること。</p>	<p>6 加熱性水産加工食品製造における品質管理、衛生管理に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品製造における品質管理、衛生管理について詳細な知識を有すること。 1.食中毒とその予防 2.異物とその混入防止 3.原材料品質の選択 4.魚介藻類の鮮度判定 5.調味液、塩漬用液等の濃度、pHの測定 6.魚介藻類成分の季節的変動 7.食品添加物と使用基準 8.HACCPシステム</p> <p>7 関係法規 ①食品衛生法関係法令及び食品表示法に関する法律関係法令のうち、加熱性水産加工食品製造に関する部分 1)食品衛生法に関し、次に掲げる規定について詳細な知識を有すること。 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.営業に関する規定</p> <p>2)食品表示法に関する関係法令のうち、加熱性水産加工食品製造に関する部分について詳細な知識を有すること。</p>
<p>6 加熱性水産加工食品製造における安全管理に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品製造における安全管理について初歩的な知識を有すること。 1)安全衛生作業 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始時の安全確認作業 3.水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4.水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5.保護具及び安全標識・装置の点検作業 6.安全装置の使用等による安全作業 7.労働衛生上の有害性を防止するための作業 8.危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9.安全作業に係る記録と確認作業</p> <p>2)食品衛生作業 1.作業者の衛生管理作業 2.器具の衛生管理作業 3.製造用機械、調理器具等の取扱法 4.電気、ガス、燃油等の取扱法 5.作業手順(フローシート)の確認 6.作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7.衛生作業に係る記録と確認作業</p>	<p>8 加熱性水産加工食品製造における安全管理に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品製造における安全管理について一般的な知識を有すること。 1)安全衛生作業 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始時の安全確認作業 3.水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4.水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5.保護具及び安全標識・装置の点検作業 6.安全装置の使用等による安全作業 7.労働衛生上の有害性を防止するための作業 8.危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9.安全作業に係る記録と確認作業</p> <p>2)食品衛生作業 1.作業者の衛生管理作業 2.器具の衛生管理作業 3.製造用機械、調理器具等の取扱法 4.電気、ガス、燃油等の取扱法 5.作業手順(フローシート)の確認 6.作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7.衛生作業に係る記録と確認作業</p>	<p>8 加熱性水産加工食品製造における安全管理に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品製造における安全管理について詳細な知識を有すること。 1)安全衛生作業 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始時の安全確認作業 3.水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4.水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5.保護具及び安全標識・装置の点検作業 6.安全装置の使用等による安全作業 7.労働衛生上の有害性を防止するための作業 8.危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9.安全作業に係る記録と確認作業</p> <p>2)食品衛生作業 1.作業者の衛生管理作業 2.器具の衛生管理作業 3.製造用機械、調理器具等の取扱法 4.電気、ガス、燃油等の取扱法 5.作業手順(フローシート)の確認 6.作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7.衛生作業に係る記録と確認作業</p>

<p>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</p> <p>1 節類製造作業</p> <p>①製造法に関する知識 製造法に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料解凍状況の確認 2.生切り 3.三枚おろし・合断 4.煮熟 5.身割り <p>②機械、装置、器具に関する知識 機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.解凍用パレット 2.煮かご <p>③原料に関する知識 次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1かつお 2 さば 3 いわし 4 その他の魚類 <p>④副資材に関する知識 次に掲げる副資材の特徴について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.焙乾用薪[椽(くぬぎ)、檜(なら)、桜等] 2.その他の副資材 <p>⑤製品の品質に関する知識 製品の品質に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.カビ 2.腐敗 3.その他 <p>⑥製品の種類に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.かつお節 2.さば節 3.なまり節 4.その他の節類製品 <p>2 加熱乾製品製造作業</p> <p>①製造法に関する知識 製造法に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.雑魚、異物の除去 2.煮熟溶液調合 3.煮熟温度調整 4.煮熟時間設定 5.乾燥 <p>②機械、装置、器具に関する知識 機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.煮釜 2.セイロ 3.自動洗浄機 	<p>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</p> <p>1 節類製造作業</p> <p>①製造法に関する知識 製造法に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料解凍状況の確認 2.生切り 3.三枚おろし・合断 4.煮熟 5.かご立て 6.身割り 7.骨抜き 8.水抜き焙乾(一番火) 9.修繕(整形) 10.水抜き・焙乾 11.あんじょう(放冷) 12.日乾 13.削り(整形) 14.凍結 15.包装 <p>②機械、装置、器具に関する知識 機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.解凍用パレット 2.煮かご 3.放冷装置 4.焙乾装置(キュウゾッコ、火床) 5.けずり包丁 6.グラインダ <p>③原料に関する知識 次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1かつお類(かつお、そうだかつお等) 2さば類(ごまさば等) 3いわし類(まいわし、かたくちいわし、うるめいわし等) 4まぐろ類(めじまぐろ等) 5その他の魚類 <p>④副資材に関する知識 次に掲げる副資材の特徴について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.焙乾用薪[椽(くぬぎ)、檜(なら)、桜等] 2.その他の副資材 <p>⑤製品の品質に関する知識 製品の品質に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.カビ 2.腐敗 3.油(脂)焼け 4.匂い 5.腐敗 6.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等) <p>⑥製品の種類に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.かつお節 2.さば節 3.なまり節 4.その他の節類製品 <p>2 加熱乾製品製造作業</p> <p>①製造法に関する知識 製造法に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.雑魚、異物の除去 2.煮熟溶液の濃度調整 3.煮熟温度調整 4.煮熟時間設定 5.乾燥 6.あんじょう 7.凍結 8.包装 <p>②機械、装置、器具に関する知識 機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.煮釜 2.セイロ 3.自動洗浄機 4.夾雑物選別機 5.秤量機 6.包装機 	<p>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</p> <p>1 節類製造作業</p> <p>①製造法に関する知識 製造法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料解凍状況の確認 2.生切り 3.三枚おろし・合断 4.煮熟 5.かご立て 6.身割り 7.骨抜き 8.水抜き焙乾(一番火) 9.修繕(整形) 10.水抜き・焙乾 11.あんじょう(放冷) 12.日乾 13.削り(整形) 14.かび付け 15.蒸煮 16.節削り等 17.凍結 18.包装 <p>②機械、装置、器具に関する知識 機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.解凍用パレット 2.煮かご 3.放冷装置 4.焙乾装置(キュウゾッコ、火床) 5.けずり包丁 6.グラインダ <p>③原料に関する知識 次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1かつお類(かつお、そうだかつお等) 2さば類(ごまさば等) 3いわし類(まいわし、かたくちいわし、うるめいわし等) 4まぐろ類(めじまぐろ等) 5とびうお 6さんま 7あじ 8その他の魚類 <p>④副資材に関する知識 次に掲げる副資材の特徴について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.焙乾用薪[椽(くぬぎ)、檜(なら)、桜等] 2.その他の副資材 <p>⑤製品の品質に関する知識 製品の品質に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.カビ 2.腐敗 3.油(脂)焼け 4.匂い 5.腐敗 6.菌触り 7.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等) <p>⑥製品の種類に関する知識 次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.かつお節 2.さば節 3.なまり節 4.まぐろ節 5.その他の節類製品 <p>2 加熱乾製品製造作業</p> <p>①製造法に関する知識 製造法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.雑魚、異物の除去 2.煮熟溶液の濃度調整 3.煮熟温度調整 4.煮熟時間設定 5.乾燥 6.あんじょう 7.品質選別 8.凍結 9.包装 <p>②機械、装置、器具に関する知識 機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.煮釜 2.セイロ 3.自動洗浄機 4.夾雑物選別機 5.秤量機 6.包装機 7.釜揚げロボット 8.バンド式乾燥機
---	--	--

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について初歩的な知識を有すること。

- 1 いわし
- 2 とびうお
- 3 ほたて貝柱
- 4 あわび
- 5 えび
- 6 その他の魚介藻類

④副資材に関する知識

次に掲げる副資材の特徴について初歩的な知識を有すること。

- 1.食塩(原料の洗浄及び煮熟用)
- 2.その他の副資材

⑤製品の品質に関する知識

製品の品質に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。

- 1.カビ
- 2.腐敗
- 3.その他

⑥製品の種類に関する知識

次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について初歩的な知識を有すること。

- 1.煮干しいわし
- 2.干しあわび
- 3.煮干し貝柱
- 4.干しえび
- 5.しらす干し
- 6.その他の加熱乾製品

3 調味加工品製造作業

①製造法に関する知識

製造法に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。

- 1.いりつけ煮、うかし煮
- 2.煮熟温度の調整
- 3.煮熟時間の調整

②機械、装置、器具に関する知識

機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。

- 1.煮釜
- 2.秤量器(機)
- 3.凍結機

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について初歩的な知識を有すること。

- 1 佃煮類【わかさぎ、いわし、いかなご、かつお、まぐろ、あさり、はまぐり、えび類、こんぶ、あおのり、その他の魚介藻類〔一次加工(処理)後のものを含む。〕等】
- 2 調味乾燥品(焼き加工品)【乾燥いかなご、干しわかさぎ、するめ、干しえび、乾燥貝類、干しのり、うなぎ、ぶり、さば等】
- 3 その他の調味加工品【たこ、べにずわい、たい、かにいか、さけ、こんぶ、かつお等〔一次加工(処理)後のものを含む。〕】

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について一般的な知識を有すること。

- 1 いわし(かたくちいわし、まいわし、うるめいわし等)
- 2 とびうお
- 3 ほたて貝柱
- 4 あわび
- 5 えび(てながえび、くるまえび等)
- 6 いかなご
- 7 とびうお
- 8 さくらえび
- 9 なまこ
- 10 その他の魚介藻類

④副資材に関する知識

次に掲げる副資材の特徴について一般的な知識を有すること。

- 1.食塩(原料の洗浄及び煮熟用)
- 2.酸化防止剤(食品添加物)等
- 3.その他の副資材

⑤製品の品質に関する知識

製品の品質に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。

- 1.カビ
- 2.腐敗
- 3.味
- 4.照り
- 5.匂い
- 6.油(脂)焼け
- 7.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等)

⑥製品の種類に関する知識

次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について一般的な知識を有すること。

- 1.煮干しいわし
- 2.干しあわび
- 3.煮干し貝柱
- 4.干しえび
- 5.しらす干し
- 6.干しさくらえび
- 7.干しなまこ
- 8.その他の加熱乾製品

3 調味加工品製造作業

①製造法に関する知識

製造法に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。

- 1.いりつけ煮、うかし煮
- 2.煮熟温度の設定
- 3.煮熟時間の設定
- 4.夾雑物の選別
- 5.調味液の調合
- 6.乾燥方法
- 7.凍結
- 8.包装

②機械、装置、器具に関する知識

機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。

- 1.煮釜
- 2.秤量器(機)
- 3.凍結機
- 4.解凍機
- 5.選別機
- 6.包装機
- 7.真空包装機

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について一般的な知識を有すること。

- 1 佃煮類【はぜ、わかさぎ、しらすお、いかなご、かつお、まぐろ、ふな、ごり、あさり、はまぐり、あかがい、しじみ、えび類、あみ類、こんぶ、ひとえぐさ、あおのり、あおさ、その他の魚介藻類〔一次加工(処理)後のものを含む。〕等】
- 2 調味乾燥品(焼き加工品)【乾燥いかなご、かえりちりめん、干しだら、乾燥小あじ、干しわかさぎ、するめ、干しえび、干しあみ、乾燥貝類、こんぶ、干しのり、あなご、きす、はぜ、さば、うなぎ、小魚、小えび、海藻等】
- 3 茹で加工品(たこ、ほたるいか、べにずわい等)
- 4 魚介藻類味噌(たい、かに等)
- 5 その他の調味加工品【いか、さけ、こんぶ、かつお等〔一次加工(処理)後のものを含む。〕】

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について詳細な知識を有すること。

- 1 いわし(かたくちいわし、まいわし、うるめいわし等)
- 2 とびうお
- 3 ほたて貝柱
- 4 あわび(まだかあわび、めがいあわび、くろあわび、えぞあわび等)
- 5 えび(てながえび、くるまえび等)
- 6 いかなご
- 7 とびうお
- 8 さくらえび
- 9 なまこ(まなまこ、きんこ等)
- 10 貝類(たいらぎ、いたやがい等)
- 11 その他の魚介藻類

④副資材に関する知識

次に掲げる副資材の特徴について詳細な知識を有すること。

- 1.食塩(原料の洗浄及び煮熟用)
- 2.酸化防止剤(食品添加物)等
- 3.その他の副資材

⑤製品の品質に関する知識

製品の品質に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。

- 1.カビ
- 2.腐敗
- 3.味
- 4.照り
- 5.匂い
- 6.油(脂)焼け
- 7.歯触り
- 8.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等)

⑥製品の種類に関する知識

次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について詳細な知識を有すること。

- 1.煮干しいわし
- 2.干しあわび
- 3.煮干し貝柱
- 4.干しえび
- 5.しらす干し
- 6.干しさくらえび
- 7.干しなまこ
- 8.焼きあご
- 9.ひじき
- 10.その他の加熱乾製品

3 調味加工品製造作業

①製造法に関する知識

製造法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。

- 1.いりつけ煮、うかし煮
- 2.煮熟温度の設定・調整
- 3.煮熟時間の設定・調整
- 4.夾雑物の選別
- 5.調味液の調合
- 6.乾燥方法
- 7.凍結
- 8.包装

②機械、装置、器具に関する知識

機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。

- 1.煮釜
- 2.秤量器(機)
- 3.凍結機
- 4.解凍機
- 5.選別機
- 6.包装機
- 7.真空包装機
- 8.急速凍結機

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について詳細な知識を有すること。

- 1 佃煮類【はぜ、わかさぎ、しらすお、いかなご、かつお、まぐろ、ふな、ごり、あさり、はまぐり、あかがい、しじみ、えび類、あみ類、こんぶ、ひとえぐさ、あおのり、あおさ、その他の魚介藻類〔一次加工(処理)後のものを含む。〕等】
- 2 調味乾燥品(焼き加工品)【乾燥いかなご、かえりちりめん、干しだら、乾燥小あじ、干しわかさぎ、するめ、干しえび、干しあみ、乾燥貝類、こんぶ、干しのり、あなご、きす、はぜ、さば、うなぎ、小魚、小えび、海藻等】
- 3 茹で加工品(たこ、ほたるいか、べにずわい等)
- 4 魚介藻類味噌(ふな、かき、たい、かに等)
- 5 その他の調味加工品【いか、さけ、こんぶ、かつお等〔一次加工(処理)後のものを含む。〕】

④副資材に関する知識

次に掲げる副資材の特徴について初歩的な知識を有すること。

- 1.佃煮類の調味液(水飴、砂糖、醤油、食塩、みりん、清酒、うまみ調味料等)
- 2.焼き加工品(醤油、みりん、清酒、発酵調味料等)
- 3.その他の副資材

⑤製品の品質に関する知識

次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について初歩的な知識を有すること。

- 1.カビ
- 2.腐敗
- 3.その他

⑥製品の種類に関する知識

次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について初歩的な知識を有すること。

i)つくだ煮(甘露煮、しぐれ煮、角煮等)

- 1.こうなご
- 2.わかさぎ
- 3.あさり
- 4.いか
- 5.えび類
- 6.こんぶ
- 7.のり
- 8.その他のつくだ煮製品

ii)調味乾燥品(焼き加工品)

- 1.さきいか
- 2.うなぎ蒲焼き
- 3.ぶり照焼
- 4.その他の調味乾燥品(焼き加工品)

iii)茹で加工品

- 1.茹でかに
- 2.その他の茹で加工品

iv)魚介藻類味噌

- 1.かに味噌
- 2.その他の魚介味噌加工品

v)その他の調味加工品

④副資材に関する知識

次に掲げる副資材の特徴について一般的な知識を有すること。

- 1.佃煮類の調味液(水飴、砂糖、醤油、食塩、みりん、清酒、うまみ調味料等)
- 2.焼き加工品(醤油、みりん、清酒、発酵調味料等)
- 3.風味向上(生姜、山椒の実、ごま等)
- 4.光沢と粘性を付与〔寒天、ゼラチン、澱粉(でんぷん)等〕
- 5.茹で加工品〔食塩、澱粉(でんぷん)分解物等〕
- 6.魚介藻類味噌〔米麴、食塩、豆みそ等、調味料(アミノ酸等)等〕
- 7.その他の副資材

⑤製品の品質に関する知識

次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について一般的な知識を有すること。

- 1.カビ
- 2.腐敗
- 3.味
- 4.照り
- 5.匂い
- 6.油(脂)焼け
- 7.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等)

⑥製品の種類に関する知識

次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について一般的な知識を有すること。

i)つくだ煮(甘露煮、しぐれ煮、角煮等)

- 1.こうなご
- 2.わかさぎ
- 3.あさり
- 4.いか
- 5.えび類
- 6.こんぶ
- 7.のり
- 8.はぜ
- 9.ふな
- 10.はまぐり
- 11.あみ類
- 12.その他のつくだ煮製品

ii)調味乾燥品(焼き加工品)

- 1.さきいか
- 2.うなぎ蒲焼き
- 3.ぶり照焼
- 4.焼きあなご
- 5.焼きはぜ
- 6.焼きさば
- 7.その他の調味乾燥品(焼き加工品)

iii)茹で加工品

- 1.茹でかに
- 2.茹でほたて貝
- 3.茹でほたるいか
- 4.煮だこ
- 5.その他の茹で加工品

iv)魚介藻類味噌

- 1.かに味噌
- 2.たい味噌
- 3.その他の魚介味噌加工品

v)その他の調味加工品

④副資材に関する知識

次に掲げる副資材の特徴について詳細な知識を有すること。

- 1.佃煮類の調味液(水飴、砂糖、醤油、食塩、みりん、清酒、うまみ調味料等)
- 2.焼き加工品(醤油、みりん、清酒、発酵調味料等)
- 3.風味向上(生姜、山椒の実、ごま等)
- 4.光沢と粘性を付与〔寒天、ゼラチン、澱粉(でんぷん)等〕
- 5.茹で加工品〔食塩、澱粉(でんぷん)分解物等〕
- 6.魚介藻類味噌〔米麴、食塩、豆みそ等、調味料(アミノ酸等)等〕
- 7.その他の調味加工品:ソフト裂きいか、さけフレーク等(剥皮用酵素、食塩、糖、アミノ酸調味料等)
- 8.その他の副資材

⑤製品の品質に関する知識

次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について詳細な知識を有すること。

- 1.カビ
- 2.腐敗
- 3.味
- 4.照り
- 5.匂い
- 6.油(脂)焼け
- 7.粘度
- 8.菌触り
- 9.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等)

⑥製品の種類に関する知識

次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について詳細な知識を有すること。

i)つくだ煮(甘露煮、しぐれ煮、角煮等)

- 1.こうなご
- 2.わかさぎ
- 3.あさり
- 4.いか
- 5.えび類
- 6.こんぶ
- 7.のり
- 8.はぜ
- 9.ふな
- 10.はまぐり
- 11.あみ類
- 12.その他のつくだ煮製品

ii)調味乾燥品(焼き加工品)

- 1.さきいか
- 2.うなぎ蒲焼き
- 3.ぶり照焼
- 4.焼きあなご
- 5.焼きはぜ
- 6.焼きさば
- 7.その他の調味乾燥品(焼き加工品)

iii)茹で加工品

- 1.茹でかに
- 2.茹でほたて貝
- 3.茹でほたるいか
- 4.煮だこ
- 5.その他の茹で加工品

iv)魚介藻類味噌

- 1.かに味噌
- 2.たい味噌
- 3.ふな味噌
- 4.かき味噌
- 5.その他の魚介味噌加工品

v)その他の調味加工品

4 くん製品製造作業

①製造法に関する知識

製造法に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。

- 1.前処理
- 2.塩漬け
- 3.塩抜き
- 4.洗浄

②機械、装置、器具に関する知識

機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。

- 1.くん製室
- 2.くん材

4 くん製品製造作業

①製造法に関する知識

製造法に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。

- 1.前処理
- 2.塩漬け
- 3.塩抜き
- 4.洗浄
- 5.調味
- 6.水切り風乾
- 7.くん煙処理
- 8.仕上げ手入れ
- 9.凍結
- 10.包装

②機械、装置、器具に関する知識

機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。

- 1.くん製室
- 2.くん材
- 3.くん煙温度
- 4.くん煙時間
- 5.くん製品保存法

4 くん製品製造作業

①製造法に関する知識

製造法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。

- 1.前処理
- 2.塩漬け
- 3.塩抜き
- 4.洗浄
- 5.調味
- 6.水切り風乾
- 7.くん煙処理
- 8.仕上げ手入れ
- 9.凍結
- 10.包装

②機械、装置、器具に関する知識

機械、装置、器具に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。

- 1.くん製室
- 2.くん材
- 3.くん煙温度
- 4.くん煙時間
- 5.くん製品保存法

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について初歩的な知識を有すること。

- 1 魚類[さけ、ます、さんまにしん、ぶり、たら等]
- 2 いか・たこ類
- 3 貝類(ほたてがい等)
- 4 その他の魚介藻類

④副資材に関する知識

次に掲げる副資材の特徴について初歩的な知識を有すること。

- 1.くん材用薪(かし、くぬぎ、さくら)
- 2.チップ(くん材用の樹木を粉碎したもの)
- 3.塩漬け用食塩
- 4.その他の副資材

⑤製品の品質に関する知識

製品の品質に関し、次に掲げる事項について初歩的な知識を有すること。

- 1.カビ
- 2.腐敗
- 3.その他

⑥製品の種類に関する知識

次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について初歩的な知識を有すること。

i)冷くん品

- 1.さけ
- 2.ます
- 3.さんま
- 4.にしん
- 5.ぶり
- 6.たら
- 7.ほたて貝柱
- 8.その他の冷くん製加工品

ii)温くん品

- 1.さけ
- 2.ます
- 3.さんま
- 4.にしん
- 5.ぶり
- 6.たら
- 7.ほたて貝柱
- 8.その他の温くん製加工品

iii)調味くん製品

- 1.いかくん製品
- 2.たこくん製品
- 3.たらくん製品
- 4.その他の調味くん製品

iv)その他のくん製品

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について一般的な知識を有すること。

- 1 魚類[さけ(しろざけ)、べにざけ(べにます)、からふとます、にじます、アトランティックサーモン、さば、さんま、にしん、たら、うなぎ等]
- 2 いか・たこ類(するめいか、あかいか、みずだこ等)
- 3 貝類(ほたてがい等)
- 4 その他の魚介藻類

④副資材に関する知識

次に掲げる副資材の特徴について一般的な知識を有すること。

- 1.くん材用薪(かし、くぬぎ、さくら、なら、ぶな)
- 2.チップ(くん材用の樹木を粉碎したもの)
- 3.塩漬け用食塩
- 4.スモークウッド(くん材用のチップまたは微粉を棒状に圧縮成形したもの)
- 5.調味温くん品用調味料[砂糖、醤油、調味料(アミノ酸等)、みりん、清酒等]
- 6.その他の副資材

⑤製品の品質に関する知識

製品の品質に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。

- 1.カビ
- 2.腐敗
- 3.味
- 4.照り
- 5.匂い
- 6.油(脂)焼け
- 7.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等)

⑥製品の種類に関する知識

次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について一般的な知識を有すること。

i)冷くん品

- 1.さけ
- 2.からふとます
- 3.さんま
- 4.にしん
- 5.ぶり
- 6.たら
- 7.ほたて貝柱
- 8.さけ棒くん(棒くん:頭部、腹部を除いた冷くん品)
- 9.にじます
- 10.うなぎ
- 11.その他の冷くん製加工品

ii)温くん品

- 1.さけ
- 2.からふとます
- 3.さんま
- 4.にしん
- 5.ぶり
- 6.たら
- 7.ほたて貝柱
- 8.にじます
- 9.うなぎ
- 10.その他の温くん製加工品

iii)調味くん製品

- 1.いかくん製品
- 2.たこくん製品
- 3.たらくん製品
- 4.かきくん製品
- 5.その他の調味くん製加工品

iv)その他のくん製品

③原料に関する知識

次に掲げる魚介藻類(加工原料)の特徴について詳細な知識を有すること。

- 1 魚類[さけ(しろざけ)、べにざけ(べにます)、からふとます、にじます、アトランティックサーモン、いわな、さば、さんま、にしん、ほっけ、とびうお、たら、ふぐ、うなぎ等]
- 2 いか・たこ類(するめいか、あかいか、みずだこ等)
- 3 貝類(ほたてがい等)
- 4 その他の魚介藻類

④副資材に関する知識

次に掲げる副資材の特徴について詳細な知識を有すること。

- 1.くん材用薪(かし、くぬぎ、さくら、なら、ぶな、なら、しらかば、さくら、りんご、おにごるみ、ヒッコリー、メスキート等)
- 2.チップ(くん材用の樹木を粉碎したもの)
- 3.塩漬け用食塩
- 4.スモークウッド(くん材用のチップまたは微粉を棒状に圧縮成形したもの)
- 5.調味温くん品用調味料[砂糖、醤油、調味料(アミノ酸等)、みりん等]
- 6.香味改善用香辛料(ペッパー、ジンジャー、オールスパイス、クローブ、セージ、シナモン等)
- 7.酒類(ワイン、清酒等)
- 8.その他の副資材

⑤製品の品質に関する知識

製品の品質に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。

- 1.カビ
- 2.腐敗
- 3.味
- 4.照り
- 5.匂い
- 6.油(脂)焼け
- 7.菌触り
- 8.その他(姿、硬度、吸湿・乾燥、褐変、虫害、色等)

⑥製品の種類に関する知識

次に掲げる加熱性水産加工食品の製品について詳細な知識を有すること。

i)冷くん品

- 1.さけ
- 2.からふとます
- 3.さんま
- 4.にしん
- 5.ぶり
- 6.たら
- 7.ほたて貝柱
- 8.さけ棒くん(棒くん:頭部、腹部を除いた冷くん品)
- 9.にじます
- 10.うなぎ
- 11.さば
- 12.ふぐ
- 13.その他の冷くん製加工品

ii)温くん品

- 1.さけ
- 2.からふとます
- 3.さんま
- 4.にしん
- 5.ぶり
- 6.たら
- 7.ほたて貝柱
- 8.にじます
- 9.うなぎ
- 10.さば
- 11.ふぐ
- 12.その他の温くん製加工品

iii)調味くん製品

- 1.いかくん製品
- 2.たこくん製品
- 3.たらくん製品
- 4.かきくん製品
- 5.その他の調味くん製加工品

iv)その他のくん製品

実技試験	実技試験	実技試験
<p>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つの科目</p>	<p>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つの科目</p>	<p>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つの科目</p>
<p>1 節類製造作業</p> <p>(1)衛生管理作業</p> <p>①作業者の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.自らの健康状態を把握できること。 2.作業衣を着用できること。 3.作業衣から異物を除去できること。 4.手洗いができること。 5.手の消毒・殺菌ができること。 6.手袋を着用できること。 7.長靴を着用できること。 8.手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。 <p>②器具の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.器具の洗浄ができること。 2.器具の殺菌ができること。 3.作業場を衛生状態にできること。 <p>(2)節類製品製造作業</p> <p>①原料魚介類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料魚介類の種類分けができること。 2.原料魚介類のサイズ分けができること。 <p>②原料魚介類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.包丁の種類分けができること。 2.原料魚介類を解凍できること。 3.原料魚介類の解凍状況が判別できること。 4.原料魚介類の一次処理(頭・内臓除去、異物除去等)ができること。 <p>③煮熟作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.煮熟温度を確認できること。 2.煮熟時間を確認できること。 <p>④焙乾作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.身割りができること。 2.骨抜きができること。 3.焙乾温度の確認ができること。 4.焙乾時間の確認ができること。 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製品の種類を判別できること。 2.異物混入を確認できること。 <p>⑤製造工程表の確認作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製造工程表が確認できること。 2.製造工程に適した機器を選択できること。 	<p>1 節類製造作業</p> <p>(1)衛生管理作業</p> <p>①作業者の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.自らの健康状態を把握できること。 2.作業衣を着用できること。 3.作業衣から異物を除去できること。 4.手洗いができること。 5.手の消毒・殺菌ができること。 6.手袋を着用できること。 7.長靴を着用できること。 8.手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。 <p>②器具の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.器具の洗浄ができること。 2.器具の殺菌ができること。 3.作業場を衛生状態にできること。 <p>(2)節類製品製造作業</p> <p>①原料魚介類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料魚介類の種類分けができること。 2.原料魚介類のサイズ分けができること。 3.原料魚介類の鮮度が判別できること。 <p>②原料魚介類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料魚介類に合った包丁の選定ができること。 2.原料魚介類を解凍できること。 3.原料魚介類の解凍状況が判別できること。 4.原料魚介類を加工に適した形態(フィレ等)に処理できること。 <p>③煮熟作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.煮熟温度を管理できること。 2.煮熟時間を管理できること。 3.放冷ができること。 4.かご立てができること放冷ができること。 5.原料魚介類の煮熟状況が判別できること。 <p>④焙乾作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.身割りができること。 2.骨抜きができること。 3.焙乾温度の管理ができること。 4.焙乾時間の管理ができること。 5.原料魚介類の焙乾状況が判別できること。 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製品の種類を判別できること。 2.異物混入を確認できること。 3.製品の品質を判別できること。 <p>⑤製造工程表の確認及び作成作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製造工程表が確認及び作成できること。 2.製造工程に適した機器を選定できること。 	<p>1 節類製造作業</p> <p>(1)衛生管理作業</p> <p>①作業者の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.自らの健康状態を把握できること。 2.作業衣を着用できること。 3.作業衣から異物を除去できること。 4.手洗いができること。 5.手の消毒・殺菌ができること。 6.手袋を着用できること。 7.長靴を着用できること。 8.手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。 9.作業者の衛生管理について問題点を指摘できること。 <p>②器具の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.器具の洗浄ができること。 2.器具の殺菌ができること。 3.作業場を衛生状態にできること。 4.器具の衛生管理について問題点を指摘できること。 <p>(2)節類製品製造作業</p> <p>①原料魚介類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料魚介類の種類分けができること。 2.原料魚介類のサイズ分けができること。 3.原料魚介類の鮮度が判別できること。 <p>②原料魚介類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料魚介類に合った包丁の選定ができること。 2.原料魚介類を解凍できること。 3.原料魚介類の解凍状況が判別できること。 4.原料魚介類を加工に適した形態(フィレ等)に処理できること。 <p>③煮熟作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.煮熟温度を管理できること。 2.煮熟時間を管理できること。 3.放冷ができること。 4.かご立てができること放冷ができること。 5.原料魚介類の煮熟状況が判別できること。 <p>④焙乾作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.身割りができること。 2.骨抜きができること。 3.焙乾温度の設定・管理ができること。 4.焙乾時間の設定・管理ができること。 5.原料魚介類の焙乾状況が判別できること。 <p>④製品の仕上げ(検査等)作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製品の種類を判別できること。 2.異物混入を確認できること。 3.製品の品質を判別できること。 <p>⑤製造工程表の確認及び作成作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.製造工程表が確認及び作成できること。 2.製造工程に適した機器を選定できること。 <p>※上記の①～⑤の作業のポイントの説明及び指導ができることを目途とする。</p>
<p>2 加熱乾製品製造作業</p> <p>(1)衛生管理作業</p> <p>①作業者の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.自らの健康状態を把握できること。 2.作業衣を着用できること。 3.作業衣から異物を除去できること。 4.手洗いができること。 5.手の消毒・殺菌ができること。 6.手袋を着用できること。 7.長靴を着用できること。 8.手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。 <p>②器具の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.器具の洗浄ができること。 2.器具の殺菌ができること。 3.作業場を衛生状態にできること。 <p>(2)加熱乾製品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料魚介藻類の種類分けができること。 2.原料魚介藻類のサイズ分けができること。 <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.包丁の種類分けができること。 2.原料魚介藻類を解凍できること。 3.原料魚介藻類の解凍状況が判別できること。 4.原料魚介藻類の一次処理(頭・内臓除去、異物除去等)ができること。 <p>③加熱作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.加熱用食塩水の調合ができること。 2.加熱温度の確認ができること。 3.加熱時間の確認ができること。 	<p>2 加熱乾製品製造作業</p> <p>(1)衛生管理作業</p> <p>①作業者の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.自らの健康状態を把握できること。 2.作業衣を着用できること。 3.作業衣から異物を除去できること。 4.手洗いができること。 5.手の消毒・殺菌ができること。 6.手袋を着用できること。 7.長靴を着用できること。 8.手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。 <p>②器具の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.器具の洗浄ができること。 2.器具の殺菌ができること。 3.作業場を衛生状態にできること。 <p>(2)加熱乾製品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料魚介藻類の種類分けができること。 2.原料魚介藻類のサイズ分けができること。 3.原料魚介藻類の鮮度が判別できること。 <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料魚介藻類に合った包丁の選定ができること。 2.原料魚介藻類を解凍できること。 3.原料魚介藻類の解凍状況が判別できること。 4.原料魚介藻類を加工に適した形態(フィレ等)に処理できること。 <p>③加熱作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.加熱用食塩水の調製ができること。 2.加熱温度の管理ができること。 3.加熱時間の管理ができること。 	<p>2 加熱乾製品製造作業</p> <p>(1)衛生管理作業</p> <p>①作業者の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.自らの健康状態を把握できること。 2.作業衣を着用できること。 3.作業衣から異物を除去できること。 4.手洗いができること。 5.手の消毒・殺菌ができること。 6.手袋を着用できること。 7.長靴を着用できること。 8.手袋・長靴の消毒・殺菌ができること。 9.作業者の衛生管理について問題点を指摘できること。 <p>②器具の衛生管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.器具の洗浄ができること。 2.器具の殺菌ができること。 3.作業場を衛生状態にできること。 4.器具の衛生管理について問題点を指摘できること。 <p>(2)加熱乾製品製造作業</p> <p>①原料魚介藻類の判別作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料魚介藻類の種類分けができること。 2.原料魚介藻類のサイズ分けができること。 3.原料魚介藻類の鮮度が判別できること。 <p>②原料魚介藻類の処理作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.原料魚介藻類に合った包丁の選定ができること。 2.原料魚介藻類を解凍できること。 3.原料魚介藻類の解凍状況が判別できること。 4.原料魚介藻類を加工に適した形態(フィレ等)に処理できること。 <p>③加熱作業</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.加熱用食塩水の調製ができること。 2.加熱温度の設定・管理ができること。 3.加熱時間の設定・管理ができること。

③くん製処理作業

- 1.漬け込み液(塩水)の計量ができること。
- 2.調味(加塩)ができること。
- 3.くん材の選定ができること。
- 4.くん製処理に適した並べ方ができること。
- 5.くん製温度の確認ができること。
- 6.くん製時間の確認ができること。

③くん製処理作業

- 1.漬け込み液(塩水)の調合ができること。
- 2.調味(加塩)ができること。
- 3.くん材の選定ができること。
- 4.くん製処理に適した並べ方ができること。
- 5.くん製温度の管理ができること。
- 6.くん製時間の管理ができること。
- 7.原料魚介藻類のくん製状況が判別できること。

④製品の仕上げ(検査等)作業

- 1.製品の種類を判別できること。
- 2.異物混入を確認できること。

⑤製造工程表の確認作業

- 1.製造工程表が確認できること。
- 2.製造工程に適した機器を選択できること。

③くん製処理作業

- 1.漬け込み液(塩水)の調整ができること。
- 2.調味(加塩)ができること。
- 3.くん材の選定ができること。
- 4.くん製処理に適した並べ方ができること。
- 5.くん製温度の設定・管理ができること。
- 6.くん製時間の設定・管理ができること。
- 7.原料魚介藻類のくん製状況が判別できること。

④製品の仕上げ(検査等)作業

- 1.製品の種類を判別できること。
- 2.異物混入を確認できること。
- 3.製品の品質を判別できること。

⑤製造工程表の確認及び作成作業

- 1.製造工程表が確認及び作成できること。
- 2.製造工程に適した機器を選定できること。

※上記の①～⑥の作業のポイントの説明及び指導ができることを目途とする。