

製^{めん} 麵 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 1 8 年 3 月

厚生労働省職業能力開発局

1. 製^{めん}麵技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目(単一等級) 1 ページ
制定 昭和59年度 改正 平成17年度

1 製麵技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目(単一等級)

(1) 技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度

製麵の職種における上級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とする。

(2) 試験科目及びその範囲

表1の左欄のとおりである。

(3) 試験科目及びその範囲の細目

表1の右欄のとおりである。

表1

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>学 科 試 験</p> <p>1 食品一般</p> <p> 栄養及び食品衛生の基礎理論</p> <p>2 麵一般</p> <p> 麵の種類及び特徴</p> <p>3 材 料</p> <p> 麵の材料の種類、性質及び用途</p>	<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> <p>(1) 栄養素の種類及び機能</p> <p>(2) 主な植物性及び動物性食品の成分及び特徴</p> <p>(3) 糖質、脂質及びたん白質の体内における消化及び吸収</p> <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> <p>(1) 食品の加工及び貯蔵</p> <p>(2) 食中毒の原因及び予防</p> <p>(3) 食品の腐敗、変敗及び変質</p> <p>1 次に掲げる麵の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 生 麵</p> <p> イ 機械麵 ロ 手打ち麵 ハ 皮 類</p> <p>(2) 乾 麵</p> <p> イ 機械麵 ロ 手延べ麵</p> <p>2 次に掲げる麵の種類及び特徴について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1) 即席麵</p> <p>(2) マカロニ、スパゲッティ</p> <p>(3) その他の麵</p> <p>1 次に掲げる麵の材料の種類、性質及び用途について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1) 小麦粉 (2) そば粉 (3) 食 塩</p> <p>(4) 水 (5) その他の麵の材料</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
	<p>2 次に掲げる^{めん}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^{めん}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>4 関係法規 食品衛生法(昭和22年法律第233号)関係法令のうち、^{めん}製^{めん}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>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>5 安全衛生 安全衛生に関する詳細な知識</p> <p>1 ^{めん}製^{めん}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、器工具、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) ^{めん}製^{めん}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^{めん}製^{めん}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
<p>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</p> <p>イ 機械生麵製造法</p> <p>生麵の生地^{めん}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</p> <p>生麵の生地^{めん}の調整の方法</p> <p>生麵の生地^{めん}の成形加工の方法</p> <p>生麵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> <p>生麵の仕上げ加工の方法</p> <p>生麵の熟成</p> <p>生めん類の表示に関する公正競争規約</p>	<p>2 労働安全衛生法(昭和47年法律第57号)関係法令のうち製麵^{めん}作業に関する規定について詳細な知識を有すること。</p> <p>次に掲げる生麵^{めん}の生地^{めん}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。</p> <p>(1) ミキサ (2) 製麵機^{めん} (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> <p>1 次に掲げる生麵^{めん}の生地^{めん}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) 中華麵^{めん}生地 (4) 皮類の生地</p> <p>2 生麵^{めん}の生地^{めん}のミキシングについて詳細な知識を有すること。</p> <p>生麵^{めん}の生地^{めん}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。</p> <p>(1) 整形 (2) 複合 (3) 圧延 (4) 切出し (5) ウェーブかけ</p> <p>次に掲げる生麵^{めん}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) 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) 生麵^{めん}の仕上げ加工に使用する器工具 (8) 冷蔵・冷凍装置</p> <p>生麵^{めん}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。</p> <p>(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^{めん} (6) 包装の方法^{めん}</p> <p>次に掲げる各段階における生麵^{めん}の熟成による麵質^{めん}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) 麵^{めん}帯 (3) 製品</p> <p>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。</p>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>保存の方法 製品検査 製造計画</p> <p>ロ 機械乾麵製造法</p> <p>乾麵の生地^{めん}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> <p>乾麵^{めん}の生地^{めん}の調整の方法</p> <p>乾麵^{めん}の生地^{めん}の成形加工の方法</p> <p>乾麵^{めん}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> <p>乾麵^{めん}の仕上げ加工の方法</p> <p>乾麵^{めん}の熟成</p> <p>乾麵^{めん}製造に関する日本農林規格等</p>	<p>生麵^{めん}の保存の方法について一般的な知識を有すること。 生麵^{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。 生麵^{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。</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> <p>次に掲げる乾麵^{めん}の生地^{めん}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) 製麵機^{めん} (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> <p>1 次に掲げる乾麵^{めん}の生地^{めん}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) 中華麵生地 2 乾麵^{めん}の生地^{めん}のミキシングについて詳細な知識を有すること。 3 短麵^{めん}の処理の方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>乾麵^{めん}の生地^{めん}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) 整形 (2) 複合 (3) 圧延 (4) 切出し</p> <p>次に掲げる乾麵^{めん}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) 麵線かけ機 (2) 包装機 (3) 定置及び移行装置 (4) 空気攪拌^{かくはん}及び給排風装置 (5) 調温調湿装置 (6) 切断器 (7) 乾麵^{めん}の仕上げ加工に使用する器工具</p> <p>乾麵^{めん}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</p> <p>次に掲げる各段階における乾麵^{めん}の熟成による麵質^{めん}の変化について一般的な知識を有すること。 (1) 生地 (2) 麵帯^{めん} (3) 製品</p> <p>次に掲げる乾麵^{めん}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
<p>保存の方法</p> <p>製品検査</p> <p>製造計画</p> <p>ハ 手延べ干し^{めん}製造法</p> <p>手延べ干し^{めん}麵の生地^{めん}の調整の方法</p> <p>手延べ干し^{めん}麵の生地^{めん}の成形加工の方法</p> <p>手延べ干し^{めん}麵の仕上げ加工の方法</p>	<p>(1) 乾めん類の日本農林規格</p> <p>(2) 乾めん類品質表示基準</p> <p>乾^{めん}麵の保存の方法について一般的な知識を有すること。</p> <p>乾^{めん}麵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>乾^{めん}麵の製造計画に関し、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) 年間製造計画</p> <p>(2) 工程表の作成及び工程管理</p> <p>(3) 材料の手配及び保管</p> <p>(4) 品質管理</p> <p>1 次に掲げる手延べ干し^{めん}麵の生地^{めん}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) ひらめん生地</p> <p>(3) ひやむぎ生地 (4) そうめん生地</p> <p>2 手延べ干し^{めん}麵のこねについて詳細な知識を有すること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>1 手延べ干し^{めん}麵の生地^{めん}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) 圧 延 (2) 板切り (3) 油返し</p> <p>(4) 細 目 (5) こなし (6) かけば</p> <p>(7) 小引き (8) さばき (9) ハタ掛け</p> <p>2 次に掲げる手延べ干し^{めん}麵の生地^{めん}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。</p> <p>(1) 生地を作る機械 (2) 麵^{めん}帯を作る機械</p> <p>(3) 麵^{めん}紐を作る機械</p> <p>1 手延べ干し^{めん}麵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</p> <p>(3) 仕上げ乾燥の方法 (4) 切断の方法</p> <p>(5) 計量包装の方法</p> <p>2 次に掲げる手延べ干し^{めん}麵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>

試験科目及びその範囲	試験科目及びその範囲の細目
<p>手延べ干し^{めん}麺の熟成</p> <p>手延べ干し^{めん}麺製造に関する日本農林規格等</p> <p>保存の方法</p> <p>製品検査</p> <p>製造計画</p>	<p>(1) 切断器 (2) 結束機 (3) 包装機</p> <p>(4) 空気^{かくはん}攪拌及び給排風装置 (5) 調温調湿装置</p> <p>(6) 仕上げ加工に使用する器工具</p> <p>次に掲げる各段階における手延べ干し^{めん}麺の熟成による^{めん}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) ^{めん}麺 帯 (3) ^{めん} 紐 ^{ひも}</p> <p>(5) ^{めん} 線 (6) 製 品</p> <p>次に掲げる手延べ干し^{めん}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> <p>(1) 乾めん類の日本農林規格</p> <p>(2) 手延べ干し^{めん}の日本農林規格</p> <p>(3) 乾めん類品質表示基準</p> <p>手延べ干し^{めん}麺の保存の方法について詳細な知識を有すること。</p> <p>手延べ干し^{めん}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>手延べ干し^{めん}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) 年間製造計画</p> <p>(2) 工程表の作成及び工程管理</p> <p>(3) 材料の手配及び保管</p> <p>(4) 品質管理</p>
<p>実 技 試 験</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の科目</p> <p>1 機械^{めん}生麺製造作業</p> <p> 材料の選定</p> <p> 生地^{めん}の調整</p> <p> 成形加工</p> <p> 仕上げ</p> <p> 製品検査</p> <p> 積 算</p> <p>2 機械^{めん}乾麺製造作業</p> <p> 材料の選定</p> <p> 生地^{めん}の調整</p>	<p>生^{めん}麺の材料の選定ができること。</p> <p>1 生^{めん}麺の生地^{めん}の配合ができること。</p> <p>2 生^{めん}麺の生地^{めん}のミキシングができること。</p> <p>生^{めん}麺の成形加工ができること。</p> <p>生^{めん}麺の仕上げ加工ができること。</p> <p>生^{めん}麺の製品検査ができること。</p> <p>積算ができること。</p> <p>乾^{めん}麺の材料の選定ができること。</p> <p>1 乾^{めん}麺の生地^{めん}の配合ができること。</p>

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