

すいさんかこうしょくひんせいぞうぎょうぎのうじっしゅうひょうかしけん
水産加工食品製造業技能実習評価試験

しょきゅうしけん まーくしーと
初級試験【マークシート】

☆ ペーパーテスト形式（マークシート）のため鉛筆と消しゴム等筆記用具が必要です

ちゅういじこう
注意事項

- ① 試験は合図があったら始める
- ② 終了の合図があったら試験をやめて指示に従う
- ③ 不正行為は禁止する（カンニング、私語、問題や解答の書き写し・持ち出し等）
- ④ 机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かない
- ⑤ 携帯電話等の使用を禁止する（撮影・録音等）

ひつようきぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
ひっきようぐ 筆記用具	かくじ 各自	HB又はBの鉛筆、消しゴム

じゅけんばんごう まーくしーと じゅけんばんごう なまえ か かた
【受検番号】 マークシート受検番号と名前の書き方

じゅけん ばんごう Juken bangō									
1	-	2	3	-	0	1	3	5	7
0		0	0		0	0	0	0	0
1		1	1		1	1	1	1	1
2		2	2		2	2	2	2	2
3		3	3		3	3	3	3	3
4		4	4		4	4	4	4	4
5		5	5		5	5	5	5	5
6		6	6		6	6	6	6	6
7		7	7		7	7	7	7	7
8		8	8		8	8	8	8	8
9		9	9		9	9	9	9	9

☆ マークシート解答用紙のおもて面に
 受検番号と名前を書きます

なまえ Namae
TARO SUZUKI

すいさんかこうしょくひんせいぞうぎょうぎのうじっしゅうひょうかしけん
水産加工食品製造業技能実習評価試験

しょきゅうがっかしけん
初級学科試験

がっかしけん (ペーパーテスト) マークシート
【学科試験 (ペーパーテスト)】マークシート

しゅつだいほうほう こた かた
出題方法と答え方

☆ マークシート 解答用紙のおもて面 (魚 マーク面) に答えを書きます

☆ 試験時間は 60分間 で原則として 30分経過後途中退席ができます

☆ 以下の例題は答え方の解説であり実際の出題数とは異なります

じっさい しゅつだいすう もん
実際の出題数は20問です

こたえかた
Kotaekata

もんだいぶんの ないよう が ただしい もの は
Mondaibun no naiyō ga tadashii mono wa
かいとうようしの ○ を、まちがいは × を
kaitōyōshi no ○ o, machigai wa × o
ぬりつぶしなさい。
nuritsubusinasai.

【ぬりかたのれい】
Nurikata no rei

よい Yoi	
わるい Warui	   

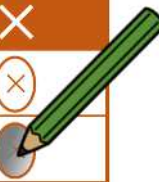
きょうつう もんだい Kyōtsū mondai

1	さかな は、たべることが、できる。 Sakana wa, taberukoto ga, dekiru .
---	--

2	えび は、たべることが、できない。 Ebi wa, taberukoto ga, dekinai.
---	---

がっか しけん Gakka shiken きょうつう もんだい Kyōtsū mondai

かいとうらん Kaitōran	ただしい Tadashii ○	まちがい Machigai ×
1	☒	☐
2	☐	☒
3	☐	☐
4	☐	☐
5	☐	☐



すいさんかこうしょくひんせいぞうぎょうぎのうじっしゅうひょうかしけん
水産加工食品製造業技能実習評価試験

しょきゅうじつぎしけん
初級実技試験

はんだんとうしけん (ペーパーテスト) マークシート
【判断等試験（ペーパーテスト）】マークシート

しゅつだいほうほう こた かた
出題方法と答え方

☆ マークシート 解答用紙のうら面に答えを書きます

☆ ペーパーテスト形式（マークシート）のため鉛筆と消しゴム等筆記用具が必要です

☆ 試験時間は 5分間 で原則として途中退席はできません

☆ 以下の例題は答え方の解説であり実際の出題数とは異なります

じっさい しゅつだいすう かくもんだい せつめいないよう とおり
実際の出題数は各問題の説明内容の通りです

ちゅういじこう
注意事項

- ① 試験は合図があったら始める
- ② 終了の合図があったら試験をやめて指示に従う
- ③ 不正行為は禁止する（カンニング、私語、問題や解答の書き写し・持ち出し等）
- ④ 机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かない
- ⑤ 携帯電話等の使用を禁止する（撮影・録音等）

ひつようきぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
ひっきようぐ 筆記用具	かくじ 各自	HB または B の鉛筆、消しゴム

もんだいⅠ. 原料魚介類の選定

いか・えび・さかな の写真番号 ①～③ から選び解答する

【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は3種類です。

げんりょうぎょかいりい を ①～② から えらび ぬりつぶしなさい。

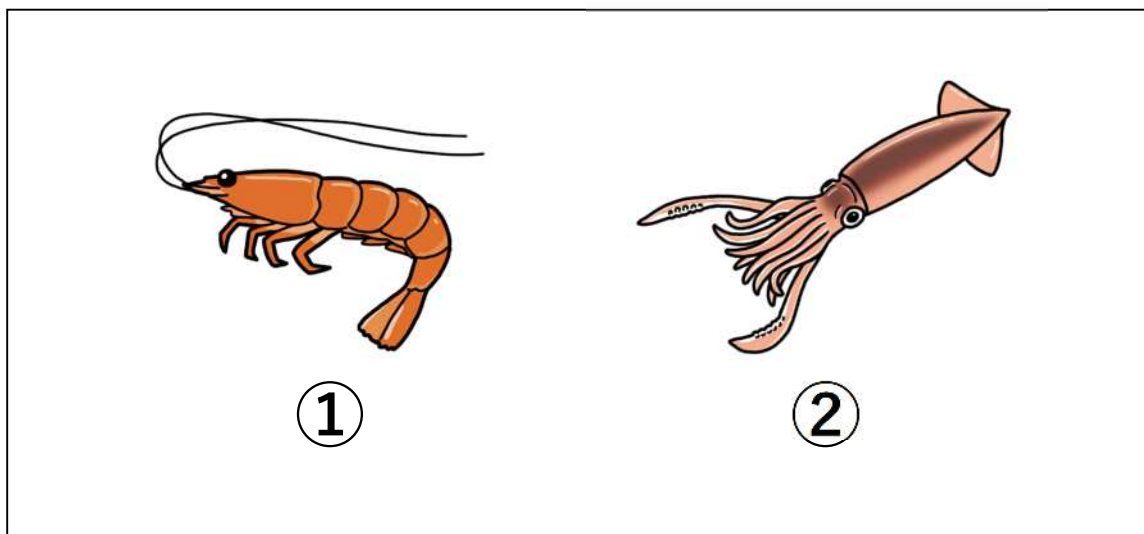
Genryōgyokairui o ①～② kara erabi nuritsubushinasai.

い か

Ika

え び

Ebi



もんだいⅠ Mon dāi I			
い か	①	☐	③
え び	☒	②	③

もんだいⅡ. 包丁の選定

おおでば・こでば・さしみ・なきり 包丁の写真を番号①～④から選び解答する

【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は4種類です。

ほうちょうを①～②からえらびぬりつぶしなさい。

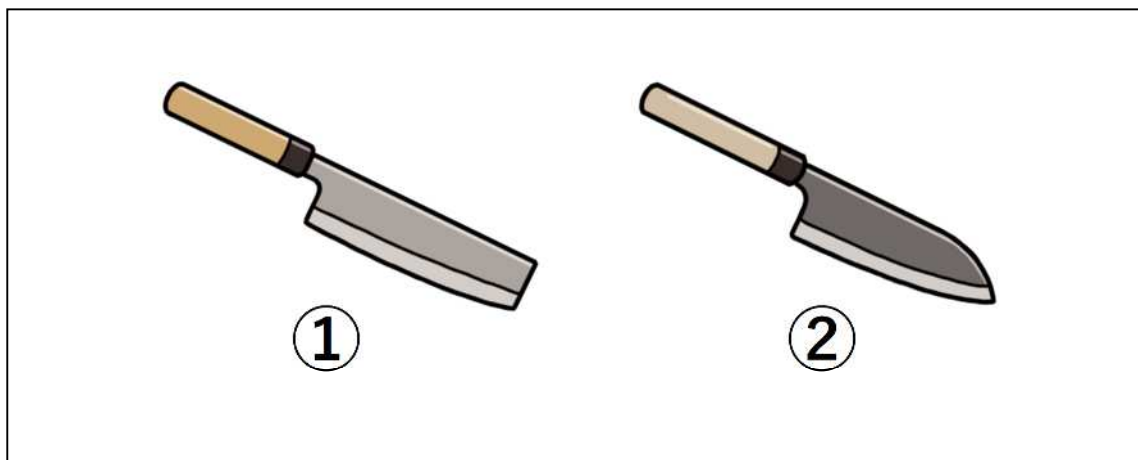
Hōchō o ①～② kara erabi nuritsubushinasai.

おおでば ほうちょう

Ōdeba hōchō

なきり ほうちょう

Nakiri hōchō



もんだいⅡ Mon dāi II				
おおでば	①	②	③	④
なきり	①	②	③	④

もんだいⅢ. 安全管理 あんぜんかんり

ほうちょう よ 包丁について良い、悪い取り扱 わる い方の絵を番号①～②から選 え び解 ばんごう 答する えら かいとう

【例題】 れいだい

ほうちょう の つかいかた の よい・わるい を ①・② から えらびぬりつぶしなさい。

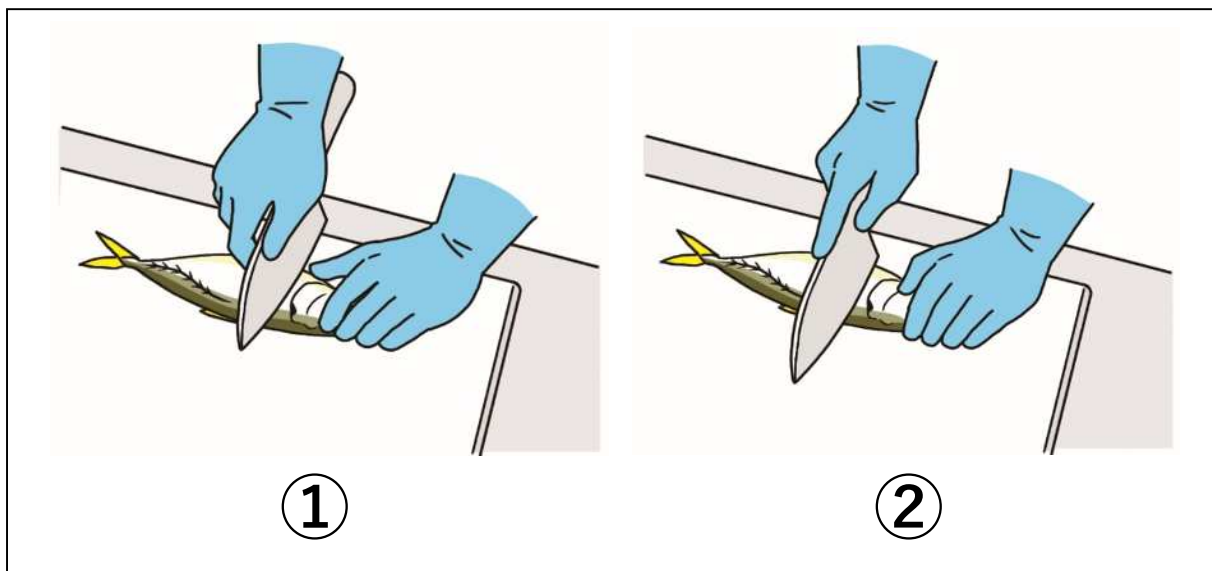
Hōchō no tsukaikata no **yoi**・**warui** o ①・② kara erabi nuritsubushinasai.

よ い

Yoi

わるい

Warui



もんだいⅢ Mon dāi III	
よい	① ☐
わるい	☒ ②

【製作等作業試験（作業試験）】

1. 共通問題

- ☆ 必要器具類に不備があった場合、その項目の採点ができませんので、必ず事前に確認してください（機械や器具の故障や破損を含む）
- ☆ 試験中に機械・器具等の貸し借りをすることは原則として禁止です（事前に指示された必要な数を用意すること）

1－1. 作業者の衛生管理

試験時間 標準時間 5分 打ち切り時間 7分

- * 打ち切り時間を超過した場合は試験途中でも終了とする
- タイマーを設置するので確認しながら作業すること

必要器具	数量	備考
作業着	各自	帽子（ヘアネットのみは不可）、マスクは必須
鏡	1	上半身が映るもの（姿見推奨）
粘着ローラー	1	背中全体まで届く大きさのもの
手洗い洗剤	1	液体石けん（泡タイプも可）
ペーパータオル	1	
ゴミ袋	1	粘着ローラー、ペーパータオルのゴミを捨てる

① 作業着を着用し、汚れなどをチェックする

※ 食品取り扱いに適した作業着を用意し着用すること

- ・ 鏡の前に立って作業着を正しく着ているか、汚れがないかを確認する



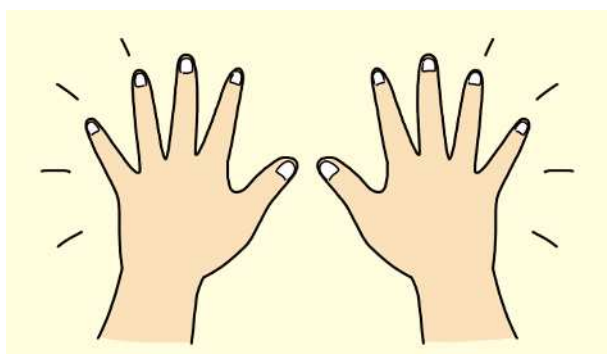
◆ 作業着に乱れや汚れがないこと

(内部の衣類が出ていないこと、作業着は清潔であること)

◆ スカート、サンダル(クロックス含む)、ハイヒール等は着用しないこと

② 手のまわりと帽子のまわりをチェックする

- ・ 鏡を見ながら手と帽子の周りを確認する



◆ 手には指輪や腕時計等は付けないこと

(爪の先端の白い部分は1mm程度、マニキュアをつけないこと)

◆ 髪の毛は帽子からはみ出していないこと

◆ 鼻孔がマスクから出していないこと

③ 粘着ローラーで作業着に付着した異物等を除去する

- ・ 鏡を見ながら粘着ローラーを全身にかける
(頭から足まで上から下へローラーをかける)



◆ 脇、内股、背中もローラーをかけること

④ 流水で手の汚れを洗い流す

- ・ 作業着の袖を肘まで上げ、流水で手の汚れを洗い流す



◆ 肘の近くまで洗い流すこと

⑤ 手洗い洗剤を使って手を洗い、流水でよく洗い流す

- ・手洗い洗剤を使って手を洗う
- ・流水で泡をよく洗い流す



◆ 肘の近くまで洗うこと

◆ 泡は全て洗い流すこと

⑥ ペーパータオルで手を拭く

- ・ペーパータオルを使って手の水気を拭き取る
- ・その後袖を下ろす



◆ 作業着等で拭かないこと

◆ 手洗い後の衛生状態にある手でシンクに残った泡や水滴をペーパータオル等で拭き取らないこと

⑦ ^{さぎょう}作業が^{しゅうりょう}終了したら、^{しけんかん}試験官に^{ほうこく}報告する

・^て手を^あ挙げて「できました」と^{ほうこく}報告する



◆ ^{しけんじかん}試験時間をはかっているの^おで終わったら^{ほうこく}すぐに報告すること

1－2. 器具の衛生管理

試験時間 標準時間 5 分 打ち切り時間 7 分

* 打ち切り時間を超過した場合は試験途中でも終了とする

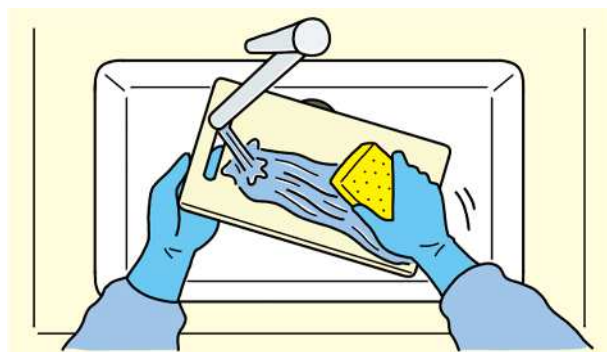
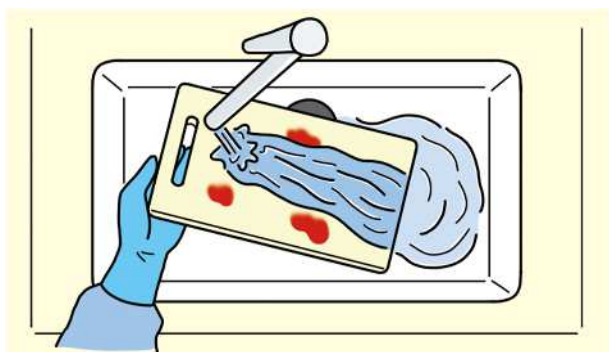
タイマーを設置するので確認しながら作業すること

必要器具	数量	備考
包丁	1	専門作業で使わない場合は菜箸またはへらで代用
まな板	1	専門作業で使わない場合は鍋で代用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること（ペーパータオルで代用可）
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること（ペーパータオルで代用可）

◆ 初級では手袋着用が必須ではありませんので、必要な方のみ着用してください
（ただし、生食用加工品製造を除く）

① まな板をスポンジで水洗いする

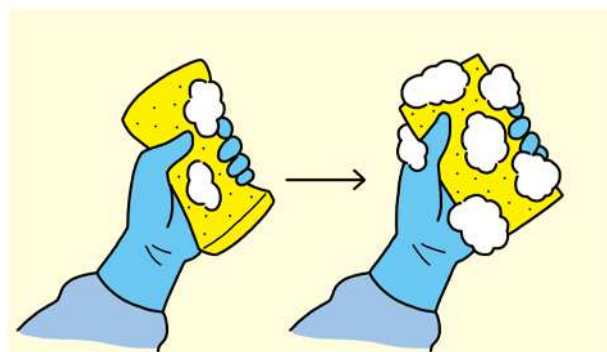
- ・ 水でまな板の汚れを流す
- ・ スポンジに水を含ませる
- ・ まな板に水を流しながら、スポンジを使って洗う



◆ 手で直接こすらないこと

② スポンジに少量の洗剤液を付けて泡立て、まな板を洗う

- ・ スポンジに水を含ませて、少量の洗剤液を付ける
- ・ スポンジをよく泡立て、まな板を洗う



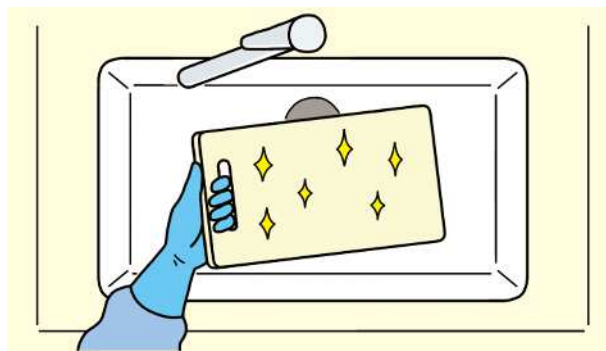


◆^{せんざいえき}洗剤液は^{すぽんじ}スポンジに^つ付けること

◆^{すぽんじ}スポンジでよく^{あわだ}泡立ててから^{あら}こすり洗いすること

③^{りゅうすい}流水で^{せんざい}洗剤の^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流す

・^{いた}まな板の^{あわ}泡を^{のこ}残さず^{あら}洗い^{なが}流す



◆^て手で^{あわ}こすって^{あら}泡を^{なが}洗い流さないこと

④ ふきんでまな板の水気を拭き取る

- ・ ふきんを使ってまな板の水気を残さず拭き取る



◆ 水気は残さないこと

◆ 水気を拭き取ったまな板は清潔な場所に置くこと

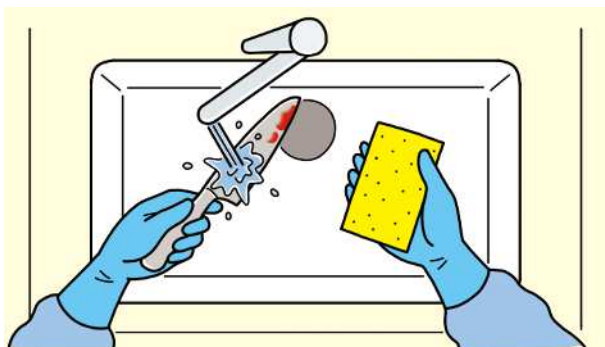
(置く場所が濡れていたり汚れていたりしたら事前に清潔にしておくこと)

⑤ 包丁をスポンジで水洗いする

・ 水で包丁の汚れを流す

・ スポンジに水を含ませる

・ 包丁に水を流しながら、スポンジを使って洗う

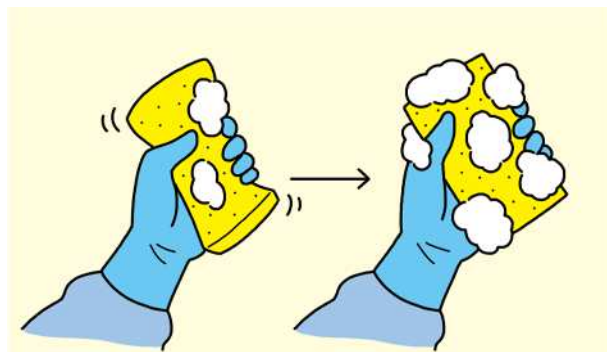
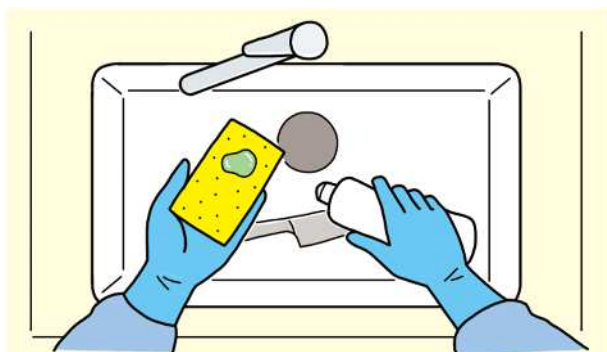


◆ 手で直接こすらないこと

◆ 包丁の刃は安全に扱うこと

⑥ スポンジに少量の洗剤液を付けて泡立て、包丁の刃と柄を洗う

- ・ スポンジに水を含ませて、少量の洗剤液を付ける
- ・ スポンジをよく泡立て包丁を洗う

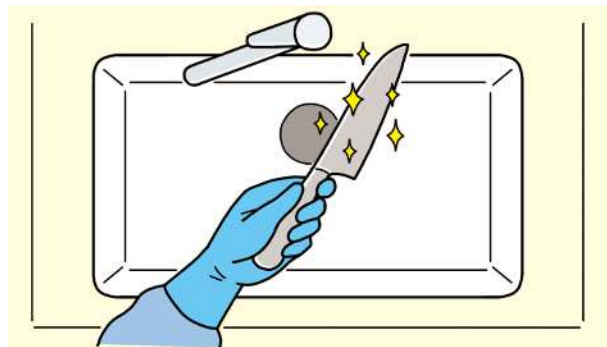
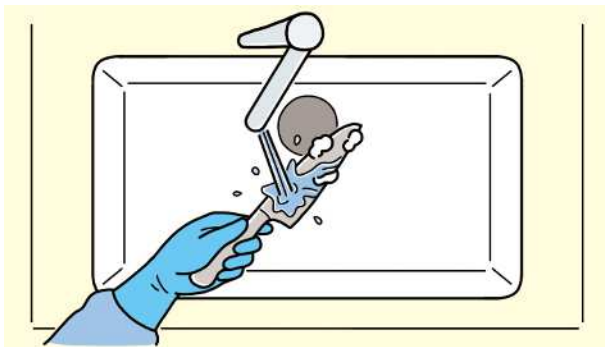


◆ 洗剤液は包丁に直接かけないこと

◆ 包丁の刃は安全に扱うこと

⑦ ^{りゅうすい}流水で^{せんざい}洗剤の^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流す

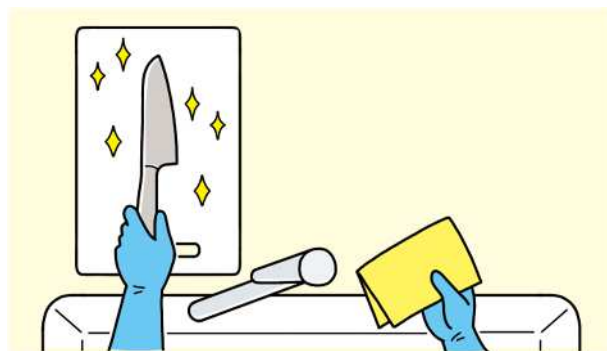
- ・^{ほうちょう}包丁の^{あわ}泡を残さず^{りゅうすい}流水で^{あら}洗い^{なが}流す



- ◆^て手でこすって^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流さないこと

⑧ ^{ほうちょう}包丁の^{みずけ}水気を^ふ拭き^と取る

- ・^{つか}ふきんを使って^{ほうちょう}包丁の^{みずけ}水気を^{のこ}残さず^ふ拭き^と取る



- ◆^{みずけ}水気は^{のこ}残さないこと

- ◆^{みずけ}水気を拭き取った^ふ包丁は^と清潔な^{ほうちょう}まな板の^{せいけつ}上に^{いた}置く^{うえ}こと

- ◆^{しんく}シンク内の^{ない}泡の^{あわ}洗い^{あら}流しや^{なが}シンク周り^{しんくまわ}水滴^{すいできふ}拭き取りは^と試験時間^{しけんじかん}に^{せいげん}制限があるため、
ここでは^{おこな}行わず、^{さぎょうしけんしゅうりょうご}作業試験終了後（^{しけんじかんがい}試験時間外）に^{おこな}行うこと

⑨ 作業が終了したら、試験官に報告する

・手を挙げて「できました」と報告する



◆ 試験時間を計っているので終わったらすぐに報告すること

1-3. 原料の解凍

必要器具	数量	備考
冷凍魚	1	バラ凍結された丸のままの魚（ラウンド） サバ・アジ・サンマ等でサイズは 20cm程度推奨
バケツ	1	持参した冷凍魚が入る大きさのもの

- ① 冷凍された魚（アジ、サバ等）をバケツ等に入れる
- ② バケツ等に水を入れて流水で解凍する
- ③ 半解凍状態を手で確認したら水を止める
- ④ 試験官に終了の報告をする



- ◆半解凍の目安は包丁で切れ、ドレス（頭部と内臓除去）にできる、
芯（凍結部）を感じる硬さであること

2. 専門問題【節類製造作業】

●さば節（例）

必要器具	数量	備考
包丁	1	使い慣れたもの
まな板	1	
へら	1	身割りで使用（手で割ってもよい）
骨抜き	1	身割りした魚の骨を抜くときに使用
皿	1	除去した骨を並べる（紙皿推奨）
バット	1	非可食部を除去したボイルサバを並べる
ゴミ袋	1	生ゴミ用
食器用洗剤	1	
スポンジ	1	
食器用ふきん	1	台ふきんと区別できること（ペーパータオルで代用可）
台ふきん	1	食器用ふきんと区別できること（ペーパータオルで代用可）

必要材料	数量	備考
原料魚	1尾	半解凍試験で半解凍した原料魚
ボイル魚	1尾	サバのドレスをボイルしたもの、身割りの試験で使用

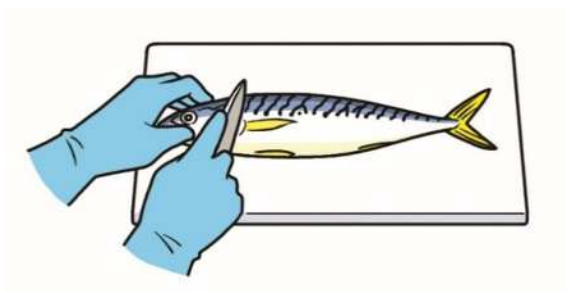


しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい げんりょうしより 課題 1. 原料処理

してい ざいりょう きぐ つか げんりょう しより
指定された材料と器具を使い、原料を処理する

① げんりょうぎょ あたま ないぞう ほうちよう じょきよ どれ すしより 原料魚の頭と内臓を包丁で除去する（ドレス処理）



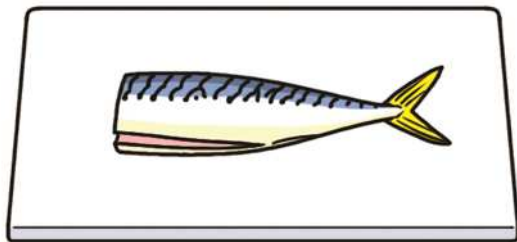
◆ しょきゅう てぶくろちやくよう ひつす
初級では手袋着用が必須ではありません
ひつよう かた ちやくよう
必要な方のみ着用してください
すべ げんりょう き つ
滑りやすい原料などに気を付けてください
(ただし、なましよくようかこうひんせいぞう のぞ
生食用加工品製造を除く)

② りゅうすい せんじょう 流水で洗浄する



◆ じんぞう (めふん) もできるだけ取り除くこと
と のぞ

③ まな^{いた}板^{うえ}の^お上に置く



④ 試験官^{しけんかん}に終^{しゅうりょう}了^{ほうこく}の報告をする



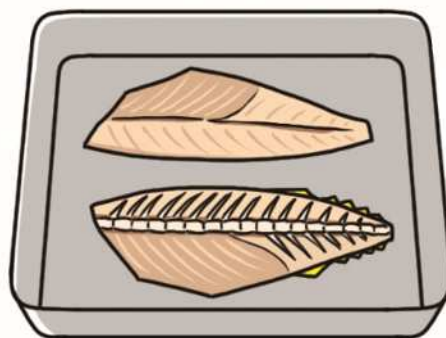
課題^{かだい}2. ボイル魚^{ぼいるぎょ}の身割^{みわり}り

指定^{してい}された材料^{ざいりょう}と器具^{きぐ}をつか^{つか}い、ボイル魚^{ぼいるぎょ}の身割^{みわり}りと骨^{ほね}抜^ぬきをする

(あらかじめボイル^{ぼいる}した魚^{さかな}を^{ようい}用意すること)

① 手^てでボイルサバ^{ぼいるさば}を身割^{みわり}りする

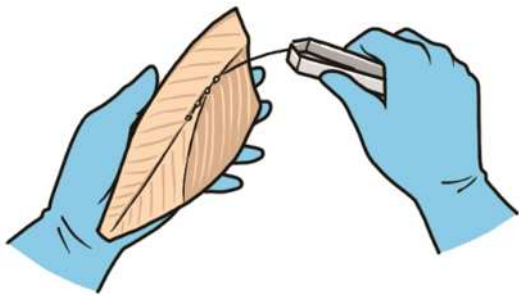
(へら^{つか}を使って身割^{みわり}りすることも可^か)



② ^{なかほね}中骨を^{じょきよ}除去する



③ ^{ほね}骨^ぬ抜きを使って^{つか}半身^{はんみ}（^{さゆう}左右どちらか^{かたほう}片方の^み身）の^{ほね}骨を^{じょきよ}すべて除去する
^{じょきよ}除去した^{ほね}骨は^{さら}皿に^{なら}並べる
 （もう1つの^{はんみ}半身は^{ほね}骨を^ぬ抜かなくて^{よい}良い）



④ ^{しけんかん}試験官に^{しゅうりょう}終了の^{ほうこく}報告をする

