

水産加工食品製造業技能評価試験【上級実技試験概要】

判断等試験（ペーパーテスト）

判断等試験はペーパーテスト形式です。次の回答方法をよく確認の上受検してください。また、原則として実技試験のうち判断等試験は、学科試験の前後どちらかで実施いたします。

実技試験のみ受検する場合もえんぴつと消しゴム等筆記用具が必要ですので、ご注意ください。

1. 共通問題

1-1. 作業の安全・衛生管理

2分間でチェック項目を確認する。その後、動画を見て、正しいと思う項目には、解答欄の○の欄に✓を、間違いと思う項目には、×の欄に✓を記入し回答する。（10項目出題）

動画の内容が正しい		動画の内容が間違い	
○	×	○	×
✓			✓

1-2. 器具の衛生管理

2分間でチェック項目を確認する。その後、動画を見て、正しいと思う項目には、解答欄の○の欄に✓を、間違いと思う項目には、×の欄に✓を記入し回答する。（10項目出題）

動画の内容が正しい		動画の内容が間違い	
○	×	○	×
✓			✓

1-3. 原料魚介類の選定

ひらがなで書かれた原料魚介の名前から番号を選び、それぞれの原料魚介の絵にある□の中に番号を記入し回答する。（10魚種出題）



1-4. 包丁と原料魚種のマッチング

4種類の包丁の写真と4種類の原料魚介類の写真をそれぞれの点を線で結び回答する。



1-5. 原料魚の鮮度・品質判定

魚の写真を見て、鮮度・品質の良いまたは悪い順に（ ）欄に番号（1～3）を記入して回答する（3魚種出題）



1-6. 原料解凍

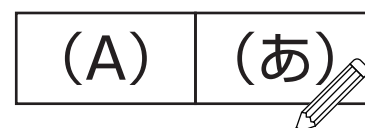
解凍方法別に解凍時間の早い方法、または遅い順に（ ）欄に番号（1～4）を記入して回答する（解凍4方法出題）



2. 専門問題（作業別に問題が異なります）

2-1. 製造工程表の作成

製造工程表の虫食い部分(A)～(E)に該当する工程(あ)～(お)を選び、記入し回答する。



2-1-2. 機器の用途確認

機器の写真を見て、製造工程表の中で用いられる箇所の番号を選び の中に番号を記入し回答する。(機械 4 方法出題)



2-2. 製品の判別

ひらがなで書かれた製品の名前から番号を選びそれぞれの製品の写真にある の中に番号を記入し回答する。(5 種類出題)



2-3. 作業の説明

作業の説明について、正しいまたは間違っ文章を選び、 の中に番号を記入し回答する。



2-4. くん材の選定 (*くん製品製造作業のみ)

5 種類のくん材の名前から、水産加工品のくん煙に使用するのに適した 3 種類くん材の () 欄に ✓ を記入して回答する



製作等作業試験 (実作業テスト)

- * 1 : 上級試験では製作等作業試験の中で作業の安全・衛生管理の試験を行いません。したがって、事前に作業に適した服装に着替え、手洗いやローラー掛けも済ませて衛生的な状態でお待ちください。
- * 2 : 上級試験では製作等作業試験の中で器具の衛生管理の試験を行いません。したがって持ち込みいただく器具等は衛生的な状態でお持ちいただくか事前に洗浄をお願いいたします。また、調理台も事前に衛生的濡れ布巾等拭いてください。
- * 3 : 上級試験では製作等作業試験の中で原料解凍の試験を行いません。したがって持ち込みいただく原料魚介類は完全凍結した状態でお持ちいただき、管理官もしくは試験官に指定された場所で保管してください。

専門問題 (選択した作業で受検する)

製作等作業試験は指示文書を配布し、試験時間内に指示通り作業を実施していただきます。※試験中の質問は受け付けません。

1. 塩蔵品製造作業

●塩蔵さば (例)

①食塩水の調製

・用意された材料と器具を使い、指定された量・濃度の食塩水を作る

②たて塩漬け及び振り塩漬の製造

・用意された原料魚でフィレー (三枚卸し) を作成して塩蔵処理する

2. 乾製品製造作業

●開き干しあじ (例)

①食塩水の調製

・用意された材料と器具を使い、指定された量・濃度の食塩水を作る

②調味処理

・用意された原料魚で開きを作成して調味処理する

3. 発酵食品製造作業

●いか塩辛（例）

①魚体処理

- ・用意された材料と器具を使い、指定された使用の通りイカを処理する

②食塩の計量

- ・処理した肉の量をはかり、指定された濃度の食塩を計算して、シートに記載し、計量する

③攪拌処理

- ・胴肉と足肉と食塩を混合する（※1）
- ・チョッパー、すり鉢などを使い肝臓をすりつぶし、食塩と混合する（※2）
- ・※1と※2を容器に入れ、攪拌する

4. 加熱乾製品製造作業

●煮干しいわし（例）

①食塩水の調製

- ・用意された材料と器具を使い、指定された量・濃度の食塩水を作る

②加熱乾製品の製造

- ・ガスコンロの火をつけ、調整した食塩水を沸騰させる
- ・用意された量の原料魚介類を計量し煮熟する。
- ・煮あがったらざるにあけた後、きれいに皿の上に並べる

5. 調味加工品製造作業

●こうなご佃煮（例）

①調味液の調製

- ・用意された材料と器具を使い、指定された量の調味液を作る

②いりつけ煮

- ・指定された量の原料を選別し計量する
- ・用意された材料と器具を使い、いりつけ煮をする
- ・終わったら指定された量のいりつけ煮を計量する

6. 節類製造作業

●さば節（例）

①魚体処理

- ・用意された原料魚でフィレー（三枚卸し）を作成し、合断して、かご立てする

②ボイル原料魚の身割り（予めボイルしたものををご用意下さい）

- ・ヘラ等を用いボイル原料魚を身割する（※手で身割することも可）
- ・骨を除去し形をきれいにする

7. くん製品製造作業

●さばくん製品（例）

①食塩水の調製

- ・用意された材料と器具を使い、指定された量・濃度の食塩水を作る

②調味処理

- ・用意された原料魚でフィレー（三枚卸し）を作成して調味処理する