

水産加工食品製造業技能実習評価試験

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

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）

必要器具	数量	備考
筆記用具	各自	HB又はBの鉛筆、消しゴム

【受検番号】マークシート受検番号と名前の書き方

受検番号 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

名前 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
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	<p>さかなは、たべることが、できる。 Sakana wa, taberukoto ga, dekiru .</p>
---	---

2	<p>えびは、たべることが、できない。 Ebi wa, taberukoto ga, dekinai.</p>
---	--

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	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
3	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



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

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	また HB又は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 の写真しゃしんを番号①～③から選えらび解かい答とうする

【例題】注) 例題は2種類しけんですが試験は3種類しゅるいです。

げんりょうぎょかいるいを①～②からえらびぬりつぶしなさい。

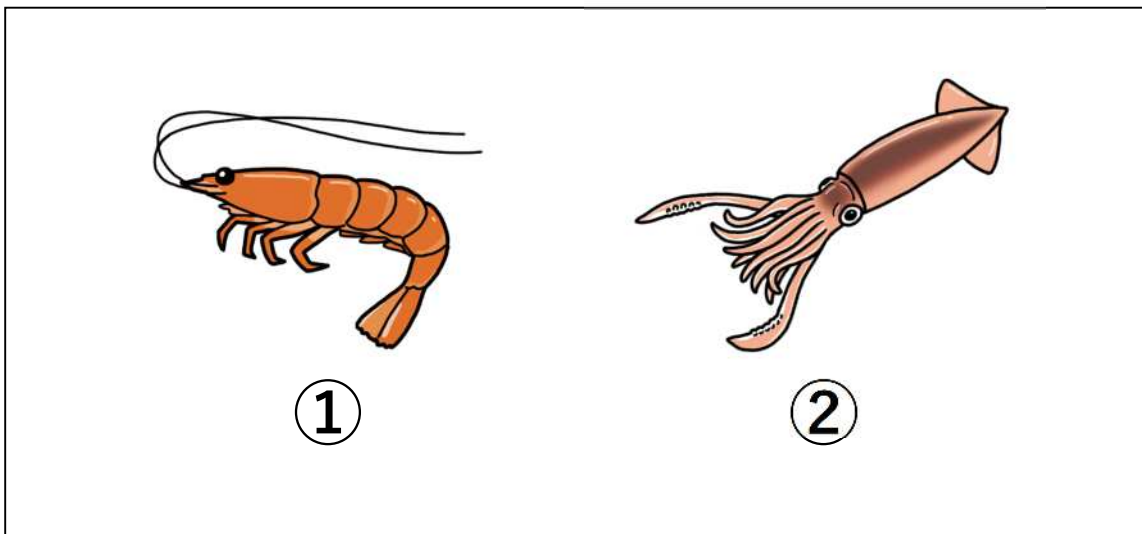
Genryōgyokairui o ①～② kara erabi nuritsubushinasai.

い か

Ika

え び

Ebi



もんだい I Mon dai I			
い か	①	<input type="radio"/>	③
え び	<input checked="" type="radio"/>	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

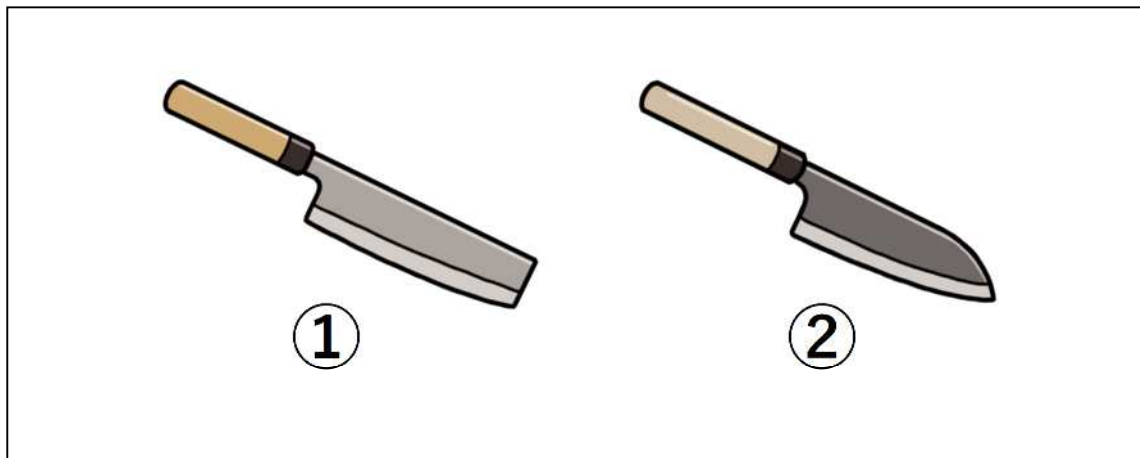
【例題】注) 例題は2種類ですが試験は4種類です。

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 dai II				
おおでば	①	<input type="radio"/>	③	④
なきり	<input checked="" type="radio"/>	②	③	④

あんぜんかんり
もんだいⅢ. 安全管理

ほうちょう についてよい、わるい取り扱いかたの絵を番号①～②からえらびかいとうする

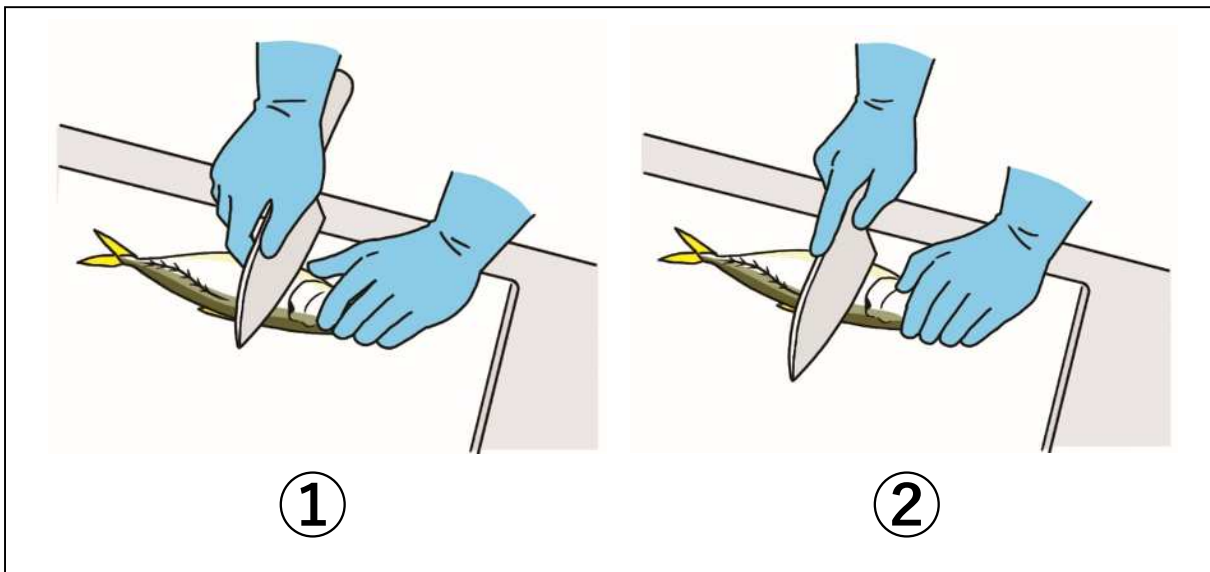
れいだい
【例題】

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 d ai III	
よい	① <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
わるい	<input checked="" type="radio"/> ② <input type="radio"/>

【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



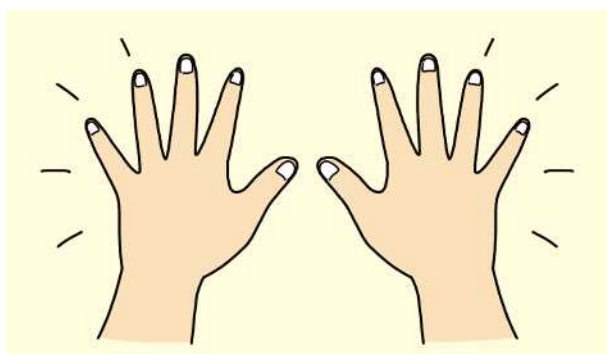
◆ 作業着に乱れや汚れがないこと

(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、マニキュアを付けないこと)

◆ 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 ^{ねんちやくろーらー}粘着ローラーで^{さぎょうぎふちやく}作業着に付着した^{いぶつなどじょきよ}異物等を除去する

- ^{かがみ}鏡を見ながら^{ねんちやくろーらー}粘着ローラーを^{ぜんしん}全身にかける
(^{あたま}頭から^{あし}足まで^{うえ}上から^{した}下へ^{ろーらー}ローラーをかける)



◆ ^{わき}脇、^{うちまた}内股、^{せなか}背中も^{ろーらー}ローラーをかけること

④ ^{りゅうすい}流水で^て手の^{よご}汚れを^{あら}洗い^{なが}流す

- ^{さぎょうぎ}作業着の^{そで}袖を^{ひじ}肘まで^あ上げ、^{りゅうすい}流水で^て手の^{よご}汚れを^{あら}洗い^{なが}流す



◆ ^{ひじ}肘の^{ちか}近くまで^{あら}洗い^{なが}流すこと

⑤ ^{てあら} ^{せんざい} ^{つか} ^て ^{あら} ^{りゅうすい} ^{あら} ^{なが}
手洗い洗剤を使って手を洗い、流水でよく洗い流す

- ^{てあら} ^{せんざい} ^{つか} ^て ^{あら}
手洗い洗剤を使って手を洗う
- ^{りゅうすい} ^{あわ} ^{あら} ^{なが}
流水で泡をよく洗い流す



◆ ^{ひじ} ^{ちか} ^{あら}
肘の近くまで洗うこと

◆ ^{あわ} ^{すべ} ^{あら} ^{なが}
泡は全て洗い流すこと

⑥ ^{ペーパータオル} ^で ^手 ^を ^拭 ^く
ペーパータオルで手を拭く

- ^{ペーパータオル} ^を ^{つか} ^て ^{みずけ} ^ふ ^と
ペーパータオルを使って手の水気を拭き取る
- ^{ごそで} ^お
その後袖を下ろす



◆ ^{さぎょうぎ} ^{など} ^ふ
作業着等で拭かないこと

◆ ^{てあら} ^ご ^{えいせいじょうたい} ^て ^{しんく} ^の ^こ ^{あわ} ^{すいてき} ^{ペーパータオル} ^{など} ^ふ ^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}はかっているの ^おで ^{おわ}終わったら ^{すぐ}すぐに ^{ほうこく}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

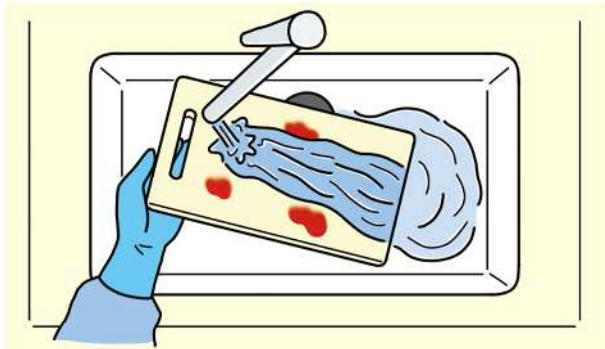
タイマーを設置するので確認しながら作業すること

必要器具	数量	備考
包丁	1	専門作業で使用しない場合は菜箸またはへらで代用
まな板	1	専門作業で使用し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

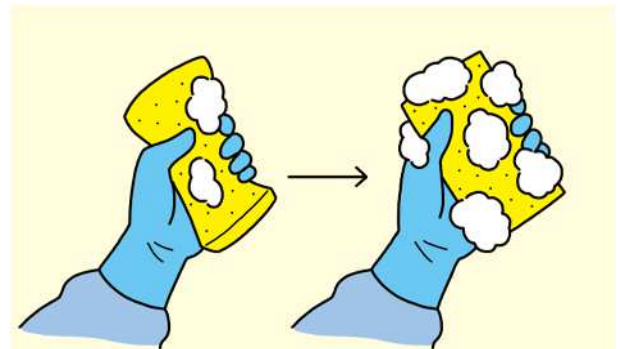
- ・ 水でまな板の汚れを流す
- ・ スポンジに水を含ませる
- ・ まな板に水を流しながら、スポンジを使って洗う



◆ 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



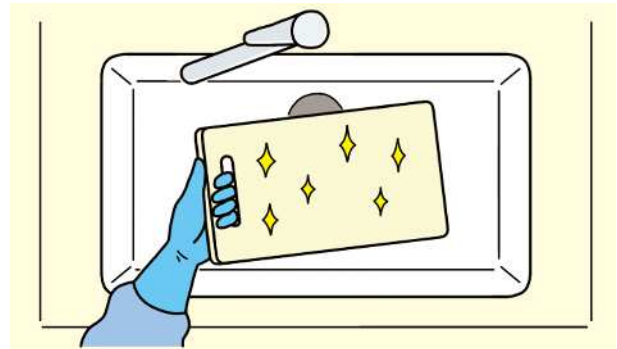


◆^{せんざいえき}洗剤液は^{すぽんじ}スポンジに^つ付けること

◆^{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^{いた}こすって^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}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

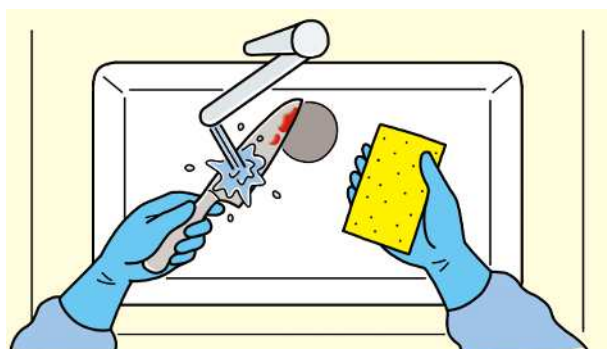
(置く場所が濡れていたり汚れていたりしたら事前に清潔にしておくこと)

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

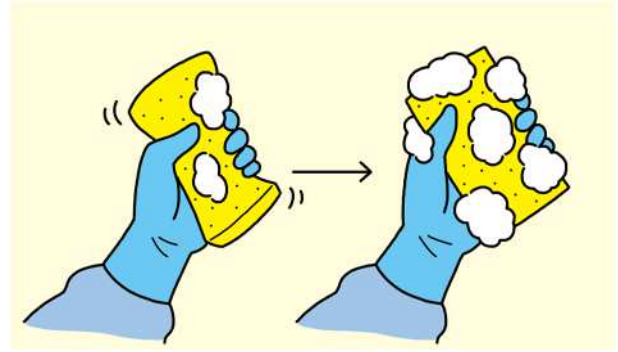
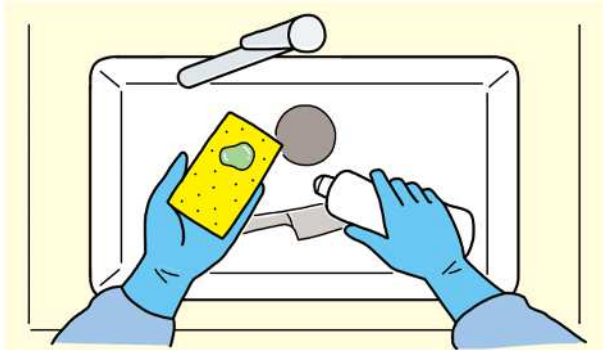


◆ 手で直接こすらないこと

◆ 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

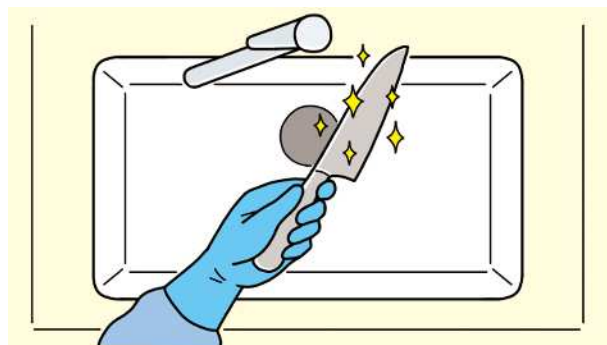
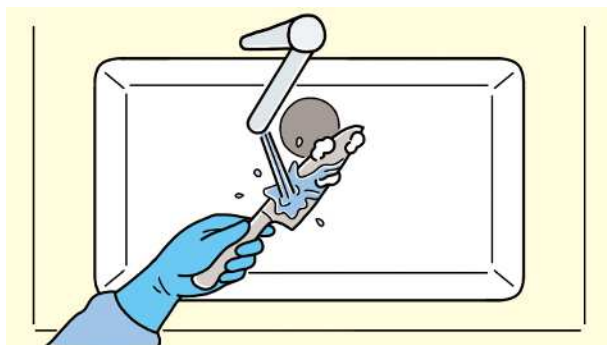
- スポンジに水を含ませて、少量の洗剤液を付ける
- スポンジをよく泡立て包丁を洗う



- ◆ 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

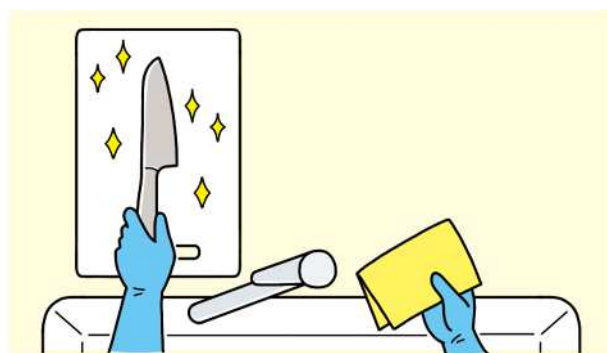
- ^{ほうちよう}包丁の^{あわ}泡を^{のこ}残さず^{りゅうすい}流水で^{あら}洗い^{なが}流す



- ◆ ^て手で^こすって^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流さないこと

⑧ ^{ほうちよう}ふきんで^{みずけ}包丁の水気を^ふ拭き^と取る

- ^{つか}ふきんを使って^{ほうちよう}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^ふ拭き取った^{ほうちよう}包丁は^{せいけつ}清潔な^{いた}まな板の^{うえ}上に^お置くこと
- ◆ ^{しん}シンク内の^く泡の^{あら}洗い流しや^{しん}シンク^く周り^{すい}水滴^き拭き取りは^{しけんじかん}試験時間に^{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【加熱乾製品製造作業】

● 煮干しいわし (例)

必要器具	数量	備考
はかり	1	1g単位ではかれるもの (デジタル推奨)
皿	2	計量で使用 (紙皿推奨)
計量カップ	1	1ℓ はかれるものを推奨、最低でも 500 ml はかれること (透明で目盛りが見えるもの)
計量カップ	1	調整用の小さいもの (コップ等で代用可)
両手鍋	1	3ℓ 入る大きさのもの
スプーン	1	塩の計量、攪拌で使用
菜箸	1	
ザル	1	耐熱性のもの
皿	1	煮熟した原料を並べられる大きさのもの (小さい紙皿の場合は複数枚用意)
バット	1	原料の選別で使用
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	12尾 (120g)	カタクチイワシ、キビナゴ、有頭エビ等の生の原料 (原料が 7 cm ~ 10 cm の場合 12 尾、7 cm 以下の場合 120g)
食塩 (精製塩)	100g	減塩タイプ、岩塩、粗塩は使用しないこと



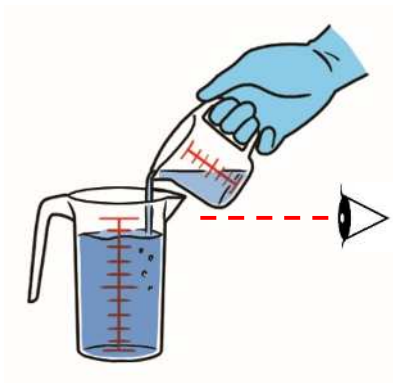
しけんまえ ちょうりだい じゅんび
試験前の調理台の準備

かだい 1. しよくえんすい けいりょう
課題 1. 食塩水の計量

してい ざいりょう きぐ つか しよくえんすい つく
指定された材料と器具を使い、食塩水を作る

ざいりょう りょう しじ
材料の量は指示される

① しじ りょう みず
指示された量の水をはかる

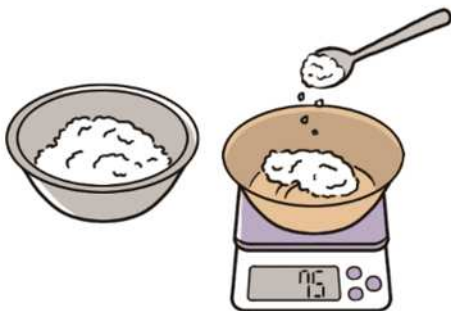


- ◆ しよきゅう てぶくろちやくよう ひつす
初級では手袋着用が必須ではありません
ひつよう かた ちやくよう
必要な方のみ着用してください
すべ げんりょう き つ
滑りやすい原料などに気を付けてください

(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)

- ◆ すいへい めせん
水平な目線ではかること

② しじ りょう しよくえん
指示された量の食塩をはかる



- ◆ ふうたい さらなど おも ひ ちょうせい
風袋(皿等)の重さを引いて0調整すること

③ 試験官に終了の報告をする



④ はかった水と食塩を鍋に入れて塩が溶けるまでかき混ぜる



⑤ 試験官に終了の報告をする



課題2. 煮熟処理

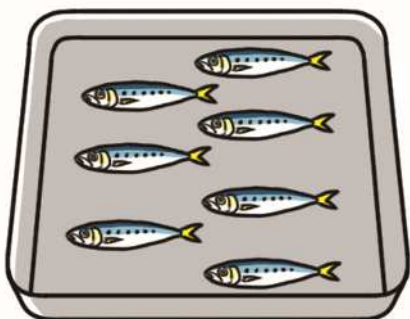
指定された材料と器具を使い、原料を煮熟処理する

材料の量と煮熟する時間は指示される

① ^{なべ}鍋を火にかけて^ひ食塩水^{しょくえんすい}を沸騰^{ふつとう}させる



② ^{しじ}指示された^{りょう}量の^{げんりょうぎょ}原料魚^{せんべつ}を選別^{けいりょう}（または計量）する



◆ ^{ふうたい}風袋^{さらなど}（皿等）の^{おも}重さを引いて^ひ0 ^{ちょうせい}調整すること

③ ^{せんべつ}選別^{けいりょう}（または計量）した^{げんりょうぎょ}原料魚^{ざる}をザルに入れて^{なべ}まま鍋^いに入れる



◆ ^{げんりょうぎょ}原料魚^{ざる}をザルに入れず^{なべ}鍋に直接^{ちよくせつ}入れてもよい

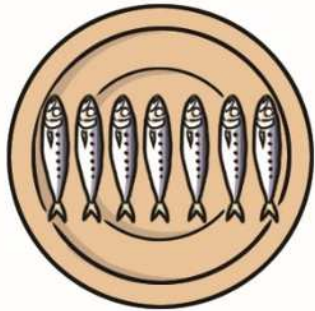
④ ひかげん ちょうせつ しじ じかん に しゃじゆく
火加減を調節しながら指示された時間で煮る（煮熟する）



⑤ に 煮あがったら火を止めザルをあげる（またはザルにあげる）



⑥ 皿の上にならぬように並べてほうれい
皿の上に重ならないように並べて放冷する



⑦ しけんかん しゅうりょう ほうこく
試験官に終了の報告をする

