

水産加工食品製造業技能実習評価試験

上級試験【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									
3	-	2	3	-	0	1	3	5	7
0		0	0		●	0	0	0	0
1		1	1		1	●	1	1	1
2		●	2		2	2	2	2	2
●		3	●		3	3	●	3	3
4		4	4		4	4	4	4	4
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
SAYORI ITO

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

じょうきゅうがっかしけん
上級学科試験

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70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は50問となります

こた かた
答え方


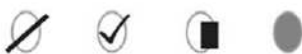
しき もん もんだい
○×式 …… 30問 (問題 1～10、21～40)

もんだいぶん ないよう ただ かいとうようし
問題文の内容が正しいものは解答用紙の ⊙ を、
まちが ぬ
間違いは ⊗ を塗りつぶしなさい。

たくしき もん もんだい
4 択式 …… 20問 (問題11～20、41～50)

もんだいぶん よ
問題文を読んで、①～④ から答えを選び
ぬ
塗りつぶしなさい。

ぬ かた れい
【塗り方の例】

よ 良い	
わる 悪い	

【○×式】^{しき} 解答方法^{かいとうほうほう}

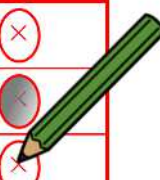
きょうつうもんだい
共通問題

1 ^ど_こ ^さ_へ ^き_さ ^え_ん ^{さん}_{さん} ^{ひと}_{ひと} ^{けんこう}_{けんこう}
DHA（ドコサヘキサエン酸）は、人の健康に
^よ_よ ^し_し ^{ぼう}_{ぼう} ^{さん}_{さん}
良い脂肪酸である。

2 ^え_い ^こ_こ ^さ_さ ^{ぺん}_{ぺん} ^た_た ^{えん}_{えん} ^{さん}_{さん} ^{ひと}_{ひと} ^{けんこう}_{けんこう}
EPA（エイコサペンタエン酸）は、人の健康に
^{わる}_{わる} ^し_し ^{ぼう}_{ぼう} ^{さん}_{さん}
悪い脂肪酸である。

がっかしけん
学科試験
きょうつうもんだい
共通問題

^{かいとうらん} 解答欄	○	×
1	●	⊗
2	○	⊗
3	○	⊗
4	○	⊗
5	○	⊗



たくしき かいとうほうほう
【4 択式】 解答方法

きょうつうもんだい
共通問題

11	ぎょかいるい つぎ 魚介類は、次のうちどれか。	<p style="text-align: center;">いか 1 イカ</p> <p style="text-align: center;">うし 2 ウシ</p> <p style="text-align: center;">にわとり 3 ニワトリ</p> <p style="text-align: center;">ぶた 4 ブタ</p>
----	----------------------------	---

12	すいさんかこうひん 水産加工品ではないものは、 つぎ 次のうちどれか。	<p style="text-align: center;">しおさば 1 塩サバ</p> <p style="text-align: center;">くじらベーコン 2 クジラベーコン</p> <p style="text-align: center;">さきいか 3 さきいか</p> <p style="text-align: center;">ぼーくそーせーじ 4 ポークソーセージ</p>
----	--	--

かいとうらん 解答欄	
11	● (2) (3) (4)
12	(1) (2) (3) ●
13	(1) (2) (3) (4)
14	(1) (2) (3) (4)
15	(1) (2) (3) (4)



水産加工食品製造業技能実習評価試験

上級実技試験

【判断等試験（ペーパーテスト）】マークシート

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**

☆ 試験時間は45分間程度で原則として途中退席はできません

- ・ 動画試験 2問 20分程度（1問10分程度）
- ・ その他の試験 8問 25分

☆ 1～3以降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とおりです。

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

1. 共通問題

問題 I. 作業の安全・衛生管理

動画を流す前に2分間で下記1～10のチェック項目を黙読確認する。

1～10の順に動画を見ながら動画に映る人物がチェック項目通り正しく作業できたら、解答欄の○を、間違った作業をしていたら、×を塗りつぶす。

ただし、間違っている作業は3つあります。

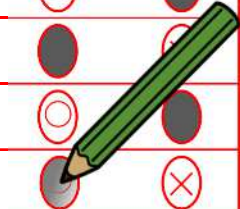
【例題】

動画を見て、作業が正しい項目は解答欄の○を、間違いは×を塗りつぶしなさい。

ただし、間違い(×)は3つです。

チェック項目	
1	体調チェック表(健康管理表)を記入する。
2	作業衣を着て汚れ等をチェックする。
3	顔のまわりをチェックする。
4	粘着ローラーで作業衣のゴミ等を取り除く。
5	流水で手の汚れを洗い流す。
6	洗剤と爪ブラシを使って手を洗い、流水で洗い流す。
7	逆性石けん液に30秒手を浸し、その間に爪ブラシをかけた後、流水で洗い流す。
8	ペーパータオルで手を拭く。
9	手袋をつけてアルコールで消毒する。
10	長靴を殺菌する。

問題 I	○	×
1	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
2	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
3	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
4	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
5	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
6	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
7	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
8	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
9	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
10	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



かくち え っ く こうもく しょうさい どうが ないよう
 ★各チェック項目の詳細（動画の内容）

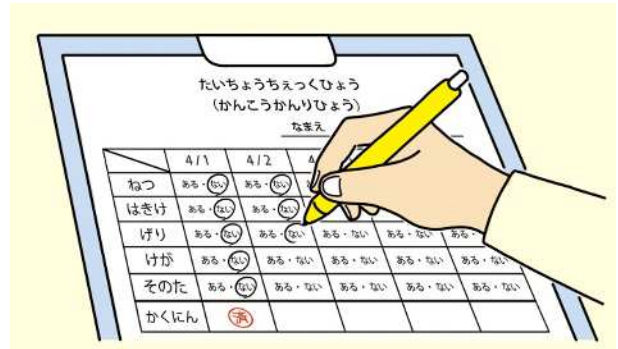
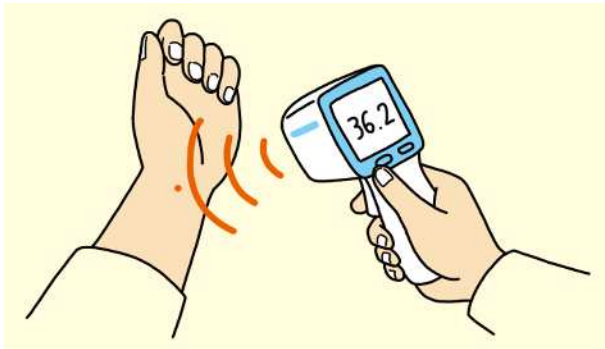
1 体調チェック表（健康管理表）を記入する。

・体温を測って熱がないか確認します。

・その他にも体調に問題がなければ体調チェック表の「ない」に○をする。

（発熱やだるさがない、下痢や嘔吐がない、手に傷や肌荒れがない、その他体調不良がない）

*上記の症状がある場合は「ある」に○をして、必ず上司に報告すること



◆嘘を書かないこと

（発熱・ケガ・体調不良があるのに体調チェック表の「ない」に○をして工場に入らないこと）

2 作業衣を着て汚れ等をチェックする。

・鏡の前に立って作業衣を正しく着ているか、汚れがないかを確認します。



- ◆ 作業衣に乱れや汚れがないこと
 (内部の衣類が出ていないこと、作業衣は清潔であること)

3 顔のまわりをチェックする。

- ・ 鏡をみながら顔の周りを確認します。



- ◆ 手には指輪や腕時計等は付けないこと (爪に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

4 粘着ローラーで作業衣のゴミ等を取り除く。

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



◆ わき うちまた せなか ろーらー をかけること

◆ つか おわった ろーらー ごみ の ついた 部分を 捨て 元の 位置 に 戻す こと

5 ^{りゅうすい て よご なら なが} 流水で手の汚れを洗い流す。

・ ^{さぎょうい すそ ひじ あ} 作業衣の裾を肘まで上げ、^{りゅうすい て よご なら なが} 流水で手の汚れを洗い流します。



◆ ^{てくび} 手首までではなく、^{ひじ した} 肘の下まで^{あら なが} 洗い流すこと

6 ^{せんざい つめぶらし つか て あら りゅうすい あら なが} 洗剤と爪ブラシを使って手を洗い、流水で洗い流す。

- ・ ^{せんじょうえき つか て あら} 洗剤液を使って手を洗います。
- ・ ^{つめぶらし つか つめ ゆび あいだ あら} 爪ブラシを使って爪と指の間を洗います。
- ・ ^{りゅうすい あわ} 流水で泡をよく洗い流します。



- ◆ ^{てくび}手首までではなく、^{ひじ した}肘の下まで^{あら}洗うこと
- ◆ ^{つめぶらし}爪ブラシは^{つめさき}爪先だけに^{つか}使うこと
- ◆ ^{あわ}泡は^{すべ}全て^{あら}洗い^{なが}流すこと

7 ^{ぎゃくせいせつ}逆性石けん液に^{えき}30秒^{びょうて}手を^{ひた}浸し、その^{あいだ}間に^{つめぶらし}爪ブラシを^{あと}かけた^{りゅうすい}後、流水

^{あら}で^{なが}洗い流す。

- ・ ^{ぎゃくせいせつ}逆性石けん液に^{えき}手を^{ひた}浸します。（^{たいまー}タイマーで^{びょうはか}30秒計ります）
- ・ ^{つめぶらし}爪ブラシを^{つめさき}爪先にかけます。
- ・ ^{びょう}30秒^{りゅうすい}たった^{ぎゃくせいせつ}ら、流水で^{えき}逆性石けん液を^{あら}洗います。



- ◆ ^{びょういじょうぎゃくせいせつ}30秒以上^{えき}逆性石けん液に^{ひた}浸すこと（^{ひた}浸す^{じかん}時間が^{みじか}短すぎないこと）
- ※ ^{こうじょう}工場では^{しょうどくえき}消毒液の^{しゅるい}種類や^{のうど}濃度により^{ひた}浸す^{じかん}時間が^か変わります。
- ◆ ^{つめぶらし}爪ブラシを^{わす}忘れずに^{つか}使うこと

◆ 逆性石けん液を流水で洗い忘れないこと

8 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ります。
- ・ その後裾を下ろします。



◆ 作業衣等で拭かないこと

9 手袋をつけてアルコールで消毒する。

- ・ 手袋をつけます。
- ・ アルコールスプレーをして、よく揉みこみます。



◆ 手袋が破れてしまったら新しいものと交換すること

10 ^{ながぐつ さっきん} 長靴を殺菌する。

- ^{ながぐつようさっきんそう なか} 長靴用殺菌槽の中で、^{ながぐつ さっきん} 長靴を殺菌します。



- ◆ ^{ながぐつようさっきんそう なか} 長靴用殺菌槽の中で ^{りょうあし さっきん} 両足を殺菌すること

もんだい きぐ えいせいかんり
問題Ⅱ. 器具の衛生管理

動画がながまえ ふんかん かき
 動画を流す前に2分間で下記 1～10 のチェック項目を黙読確認する。

1～10 の順に動画を見ながら動画に映る人物がチェック項目通り正しく作業できたら、解答欄の○を、間違っただけの作業をしていたら、×を塗りつぶす。

ただし、間違っている作業は3つあります。

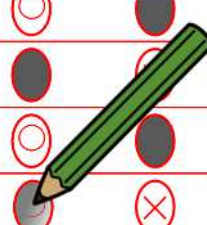
れいだい
【例題】

動画を見て、作業が正しい項目は解答欄の○を、間違いは×を塗りつぶしなさい。

ただし、間違い(×)は3つです。

ちえっくこうもく チェック項目	
1	ちょうりだい 調理台をきれいに拭く。
2	いた すぼんじ みずあら まな板をスポンジで水洗いする。
3	すぼんじ せんざい つ あわだ いた あら スポンジに洗剤を付けて泡立て、まな板を洗う。
4	りゅうすい せんざい あわ あら なが 流水で洗剤の泡を洗い流す。
5	ほうちょう すぼんじ みずあら 包丁をスポンジで水洗いする。
6	すぼんじ せんざい つ あわだ ほうちょう あら スポンジに洗剤を付けて泡立て、包丁を洗う。
7	りゅうすい せんざい あわ あら なが 流水で洗剤の泡を洗い流す。
8	あら きぐ きっせんえき いっていじかん やく ぶん ひた 洗った器具を殺菌液に一定時間(約1分)浸す。
9	りゅうすい きっせんえき あら なが みずけ ふ と 流水で殺菌液を洗い流し、水気を拭き取る。
10	なが しんく あわ あら なが まわ みずけ 流し(シンク)の泡を洗い流し、周りの水気を拭き取る。

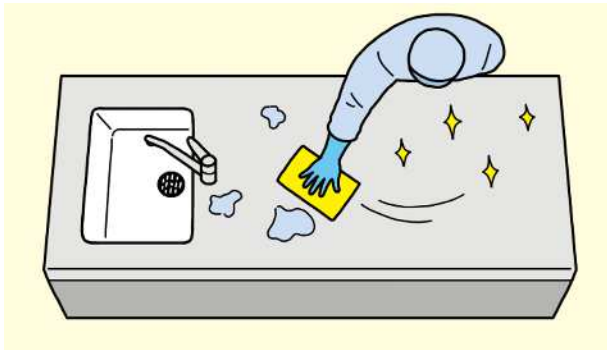
もんだい 問題Ⅱ	○	×
1	●	⊗
2	○	●
3	●	⊗
4	●	⊗
5	●	⊗
6	●	⊗
7	○	●
8	●	○
9	○	●
10	●	⊗



かくち え っ く こうもく しょうさい どうが ないよう
★各チェック項目の詳細（動画の内容）

1 調理台をきれいに拭く。

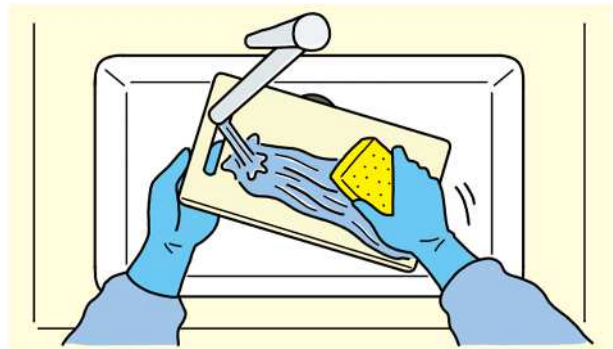
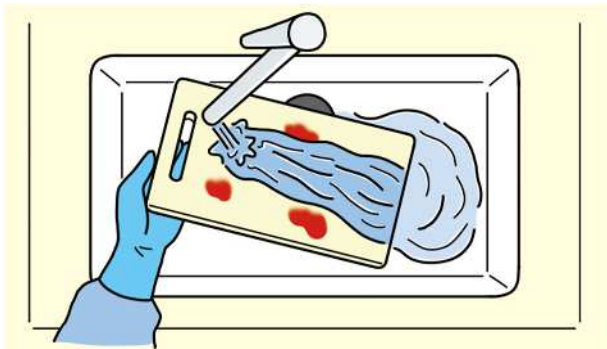
- ・調理台を衛生的な布巾やペーパータオルを使って拭きます。



- ◆調理台は拭き残しの無いように拭くこと
- *流し台の中は作業が終わってから拭くこと

2 まな板をスポンジで水洗いする。

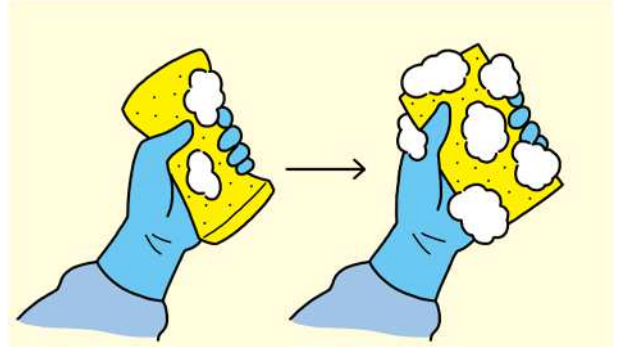
- ・水でまな板の汚れを流します。
- ・スポンジに水を含ませます。
- ・まな板に水を流しながら、スポンジを使って洗います。



- ◆手で直接こすらないこと

3 スポンジに洗剤を付けて泡立て、まな板を洗う。

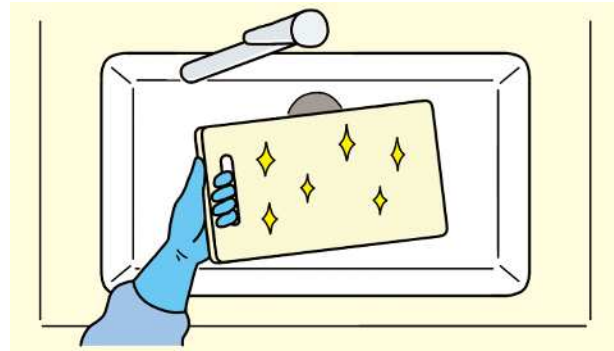
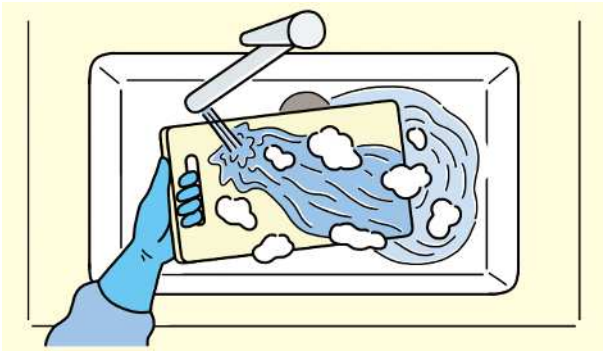
- ・ スポンジに水を含ませて、少量の洗剤液を付けます。
- ・ スポンジをよく泡立て、まな板を洗います。



- ◆ 洗剤液はスポンジに付けること
- ◆ スポンジでよく泡立ててからこすり洗いすること

4 流水で洗剤の泡を洗い流す。

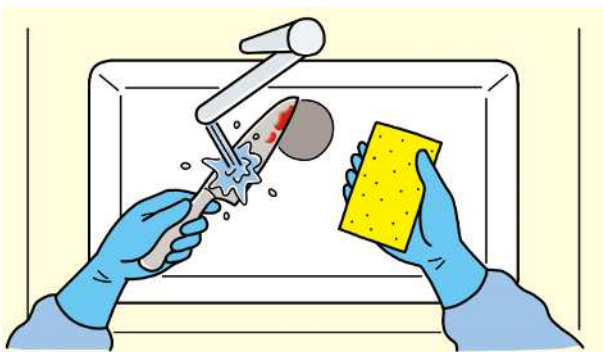
- ・ まな板の泡を残さず洗います。



◆^て手でこすって^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流さないこと

5 ^{ほうちよう}包丁を^{すぽんじ}スポンジで^{みずあら}水洗いする。

- ・^{みず}水で^{ほうちよう}包丁の^{よご}汚れを^{なが}流します。
- ・^{すぽんじ}スポンジに^{みず}水を^{ふく}含ませます。
- ・^{ほうちよう}包丁に^{みず}水を^{なが}流しながら、^{すぽんじ}スポンジを^{つか}使って^{あら}洗います。

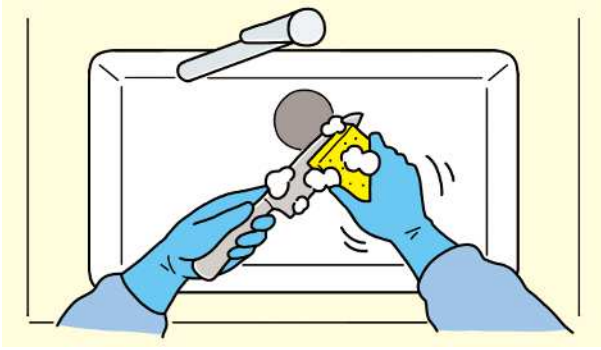
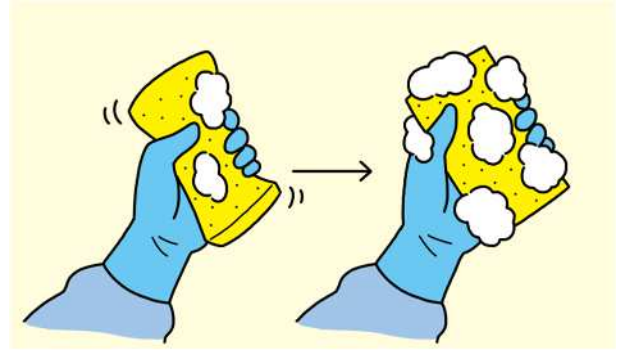
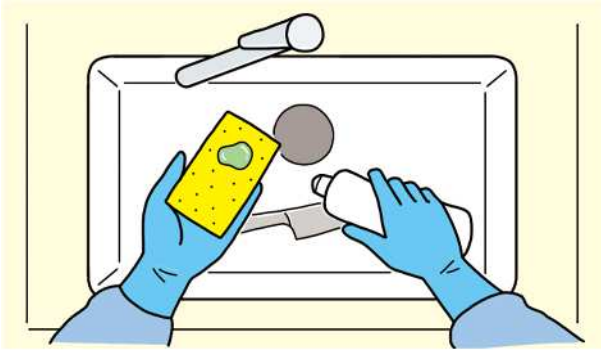


◆^て手で^{ちよくせつ}直接こすらないこと

◆^{ほうちよう}包丁の^は刃は^{あんぜん}安全に^{あつか}扱うこと

6 ^{すぽんじ}スポンジに^{せんざい}洗剤を^つ付けて^{あわだ}泡立て、^{ほうちよう}包丁を^{あら}洗う。

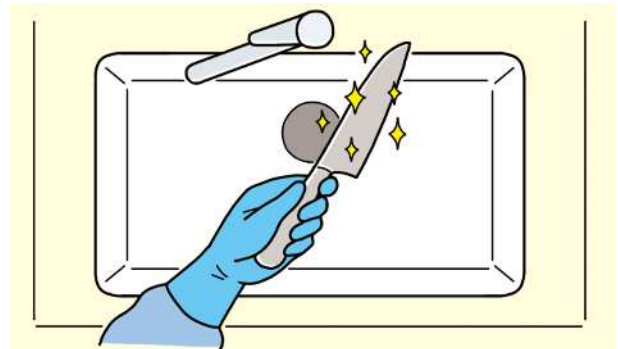
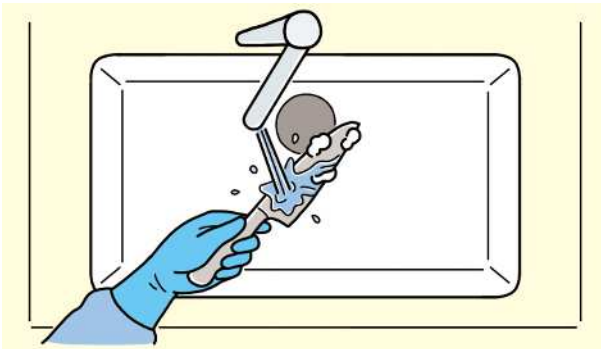
- ・^{すぽんじ}スポンジに^{みず}水を^{ふく}含ませて、^{しょうりよう}少量の^{せんざいえき}洗剤液を^つ付けます。
- ・^{すぽんじ}スポンジをよく^{あわだ}泡立て^{ほうちよう}包丁を^{あら}洗います。



- ◆ せんざいえき 洗剤液は ほうちょう 包丁に ちよくせつ 直接かけないこと
- ◆ え 柄 (手で持つ部分) も ぶぶん 洗い あら 忘れないこと
- ◆ ほうちょう 包丁の刃は ばんぜん 安全に あつか 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 洗い流す。

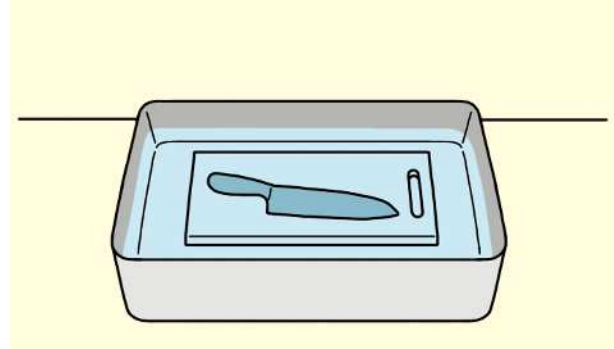
- ・ ほうちょう 包丁の あわ 泡を のこ 残さず りゅうすい 流水で あら 洗います。



- ◆ て 手で あわ こすって あら 泡を なが 洗い流さないこと

8 洗った器具を殺菌液に一定時間（約1分）浸す。

- ・ 洗い終わった器具（まな板・包丁）を殺菌液槽に浸けます。
- ・ タイマーをかけて1分間殺菌します。

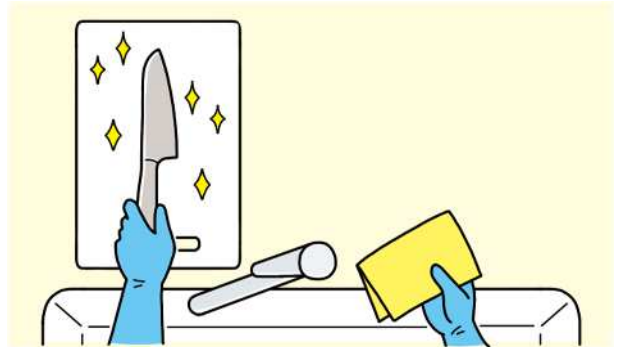
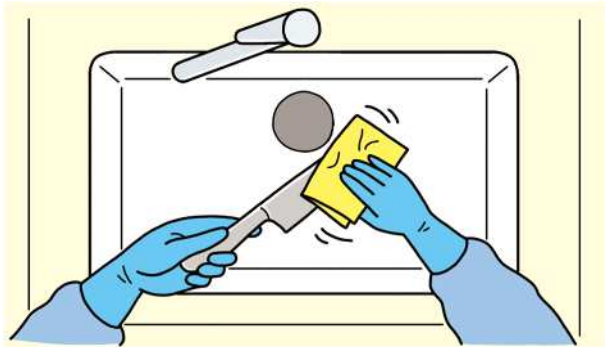
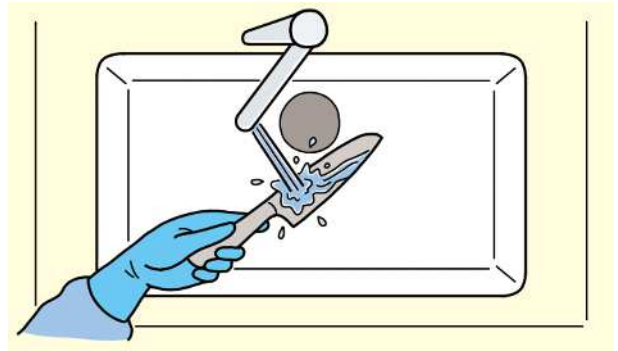
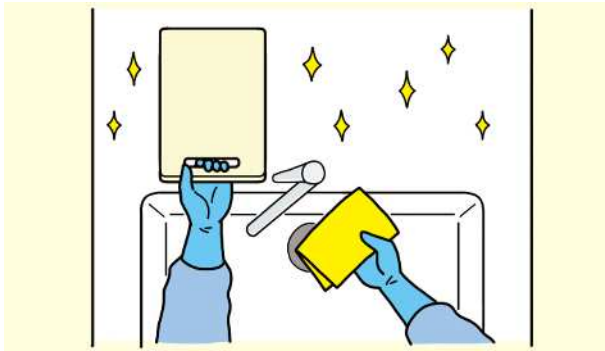


- ◆ 包丁とまな板は殺菌液からはみ出さないこと
- ◆ 浸ける時間は一定時間より短くならないこと
- ※ 工場では消毒液の種類や濃度により浸ける時間が変わります。

9 流水で殺菌液を洗い流し、水気を拭き取る。

- ・ 殺菌液から取り出した器具を流水で洗います。
- ・ 布巾やペーパータオルで水気を拭き取ります。
- ・ 拭き終わった器具は衛生的な場所に置きます。





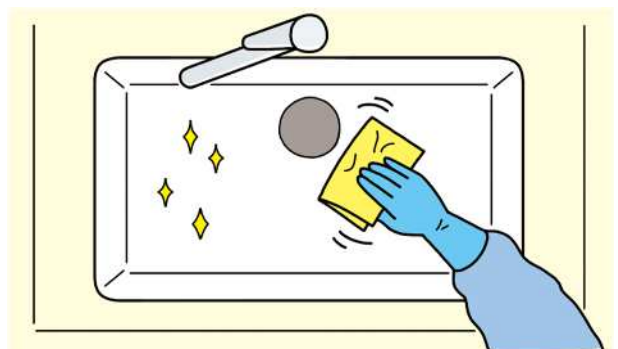
◆^{さっきんえき}殺菌液を^{なが}流し^{わす}忘れないこと

◆^{みずけ}水気を^{のこ}残さないこと

10 ^{なが}流し（^{しんく}シンク）の^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流し、^{まわ}周りの^{みずけ}水気を^ふ拭きとる。

・^{なが}流し（^{しんく}シンク）に^{のこ}残った^{あわ}泡を^{あら}洗い^{なが}流します。

・^{ふきん}布巾や^{ペーパータオル}ペーパータオルを使って^{なが}流し（^{しんく}シンク）の^{まわ}周りの^{みずけ}水気を^ふ拭きとります。



◆^{あわ}泡を^{なが}流し^{わす}忘れないこと。

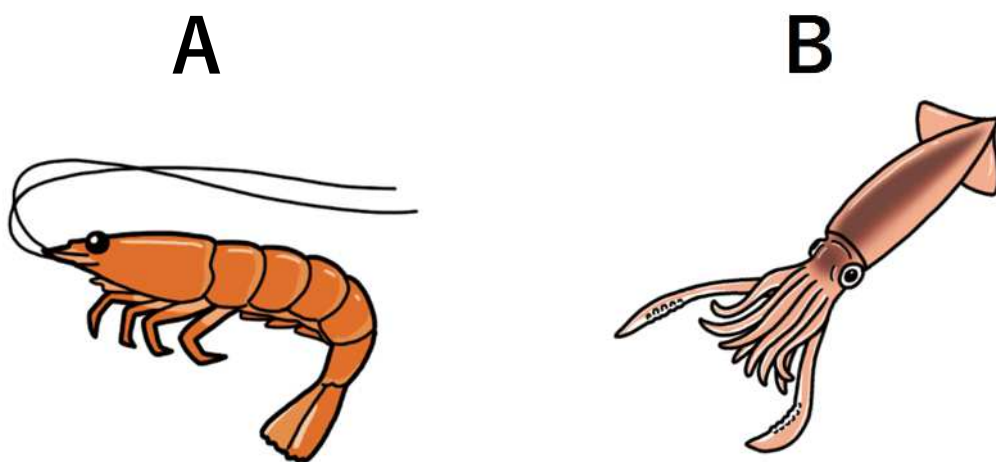
◆^{なが}流し（^{しんく}シンク）の^{まわ}周りの^{みずけ}水気を^{のこ}残さないこと。

もんだい げんりょうぎょかいるい せんてい
問題Ⅲ. 原料魚介類の選定

10種類 A ~ J の原料魚介類の名前を番号 ① ~ ⑩ から選び解答する

れいだい ちゅう れいだい しゅるい しけん しゅるい
【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は10種類です。

げんりょうぎょかいるい なまえ えら ぬ
 原料魚介類A~Bの名前を①~②から選び塗りつぶしなさい。



① え び

② い か

もんだい 問題Ⅲ										
A	<input checked="" type="radio"/>	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
B	①	<input checked="" type="radio"/>	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩

もんだい ほうちょう げんりょうぎょかいるい
問題IV. 包丁と原料魚介類のマッチング

4種類 (A~D) の包丁がどの原料 (①~④) に使用するか番号を選び解答する

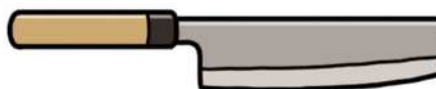
れいだい ちゅう れいだい しゅるい しけん しゅるい
【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は4種類です。

ほうちょう つか げんりょう えらぬ
 包丁A~Bを使う原料を①~④から選び塗りつぶしなさい。

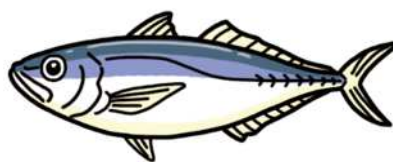
A



B



①



②

もんだい 問題IV				
A	①	③	④	
B	②	③	④	

もんだい げんりょうぎょ せんど ひんしつはんてい
問題V. 原料魚の鮮度・品質判定

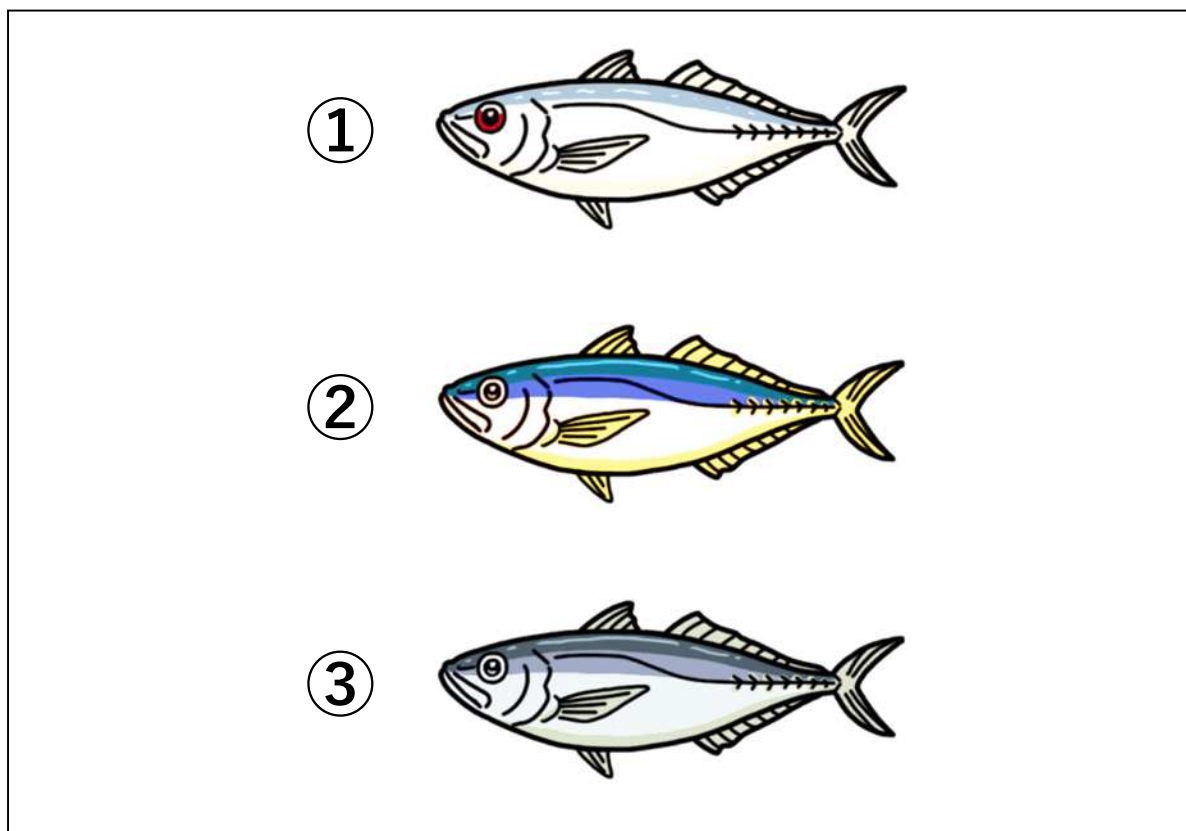
しゅるい ぎょしゅ (A~C) それぞれ鮮度・品質の異なる3枚の写真から良い、または悪い物の番号を選び解答する。

ぎょしゅしゅつだい
(3魚種出題)

れいだい ちゅう れいだい ぎょしゅ しけん
【例題】 注) 例題は1魚種ですが試験は3魚種です。

つぎ しゅるい さかな せんど ひんしつ もっと わる もの えらぬ
次の種類の魚について、鮮度・品質の最も悪い物を選び塗りつぶしなさい。

A



もんだい げんりょうかいとう
問題VI. 原料解凍

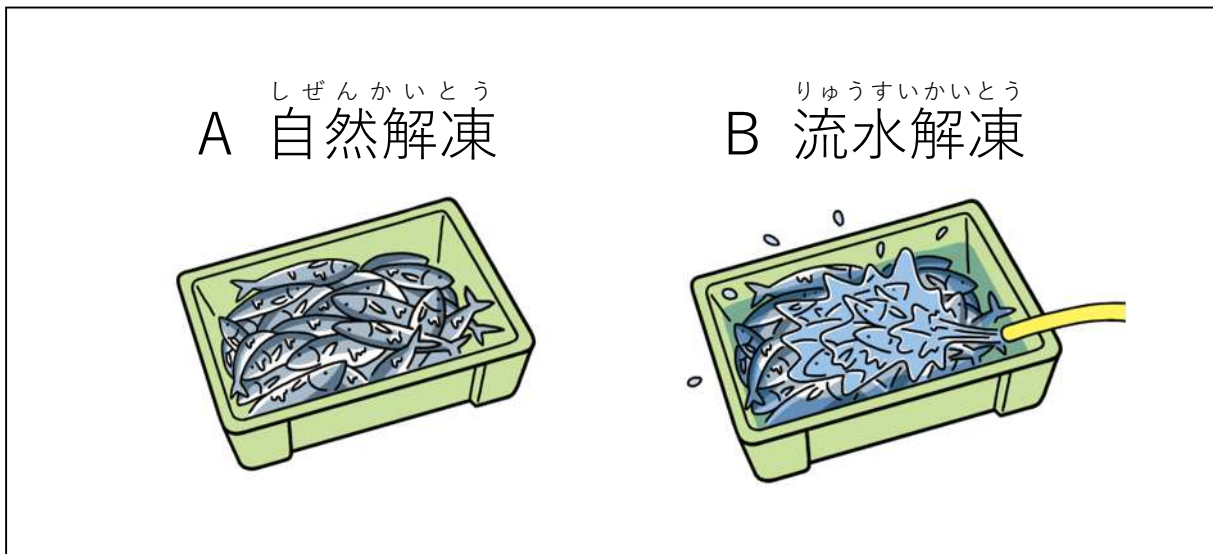
4種類 (A~D) の解凍方法を解凍時間の早い順に①~④を選び解答する。

※ ① 1番早い ② 2番目に早い ③ 3番目に早い ④ 1番遅い

(解凍4方法出題)

【例題】 注) 例題は2方法ですが試験は4方法です。

次の解凍方法のうち、解凍時間が早い順に①、②の番号を塗りつぶしなさい。



もんだい
問題VI

A	①	②	③	④
B	①	②	③	④

もんだい あんぜんかんり
問題Ⅶ. 安全管理

3つの事故（A～C）が起きる場所を絵の中の番号①～⑤から選び解答する。

（3つの事故出題）

【例題】 注）例題は事故2種類ですが試験は事故3種類です。

次の事故が起きるのはどの場所か、下の絵の①～③から選び塗りつぶしなさい。

A 落ちる（落下）

B 滑る（転倒）



もんだい 問題Ⅶ					
A	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
B	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

2. 専門問題 ☆ 作業別に問題が異なります

問題Ⅷ-1. 製造工程表の作成

製造工程表の虫食い部分A～Cに該当する工程(あ)～(う)を選び、記入し解答する。

【例題】 注) 例題は2工程ですが試験は3工程です。

塩サバフィレの工程表のA～Bに当てはまる工程を下の(あ)～(い)から選びなさい。

- (あ) 異物検査 (い) 三枚卸し

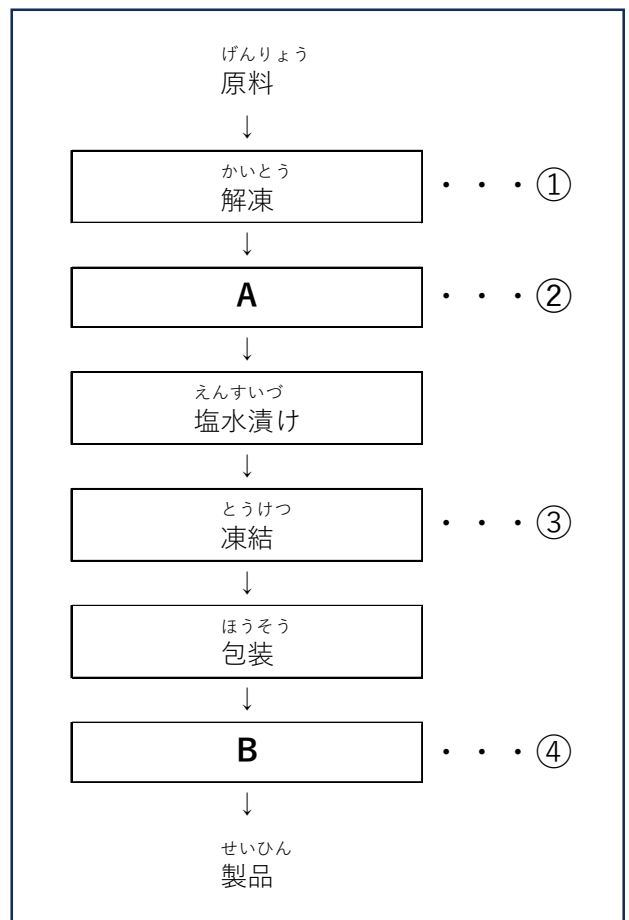
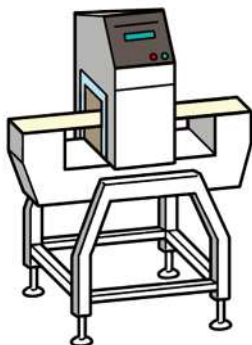
問題Ⅷ-2. 機器の用途確認

機器の写真を見て、製造工程表のどこで使うか工程番号①～④から選び解答する。
(機械2種出題)

【例題】 注) 例題は1機器ですが
試験は2機器です。

下の機械は工程表のどの工程で使うか
①～④から選び塗りつぶしなさい。

a 金属探知機



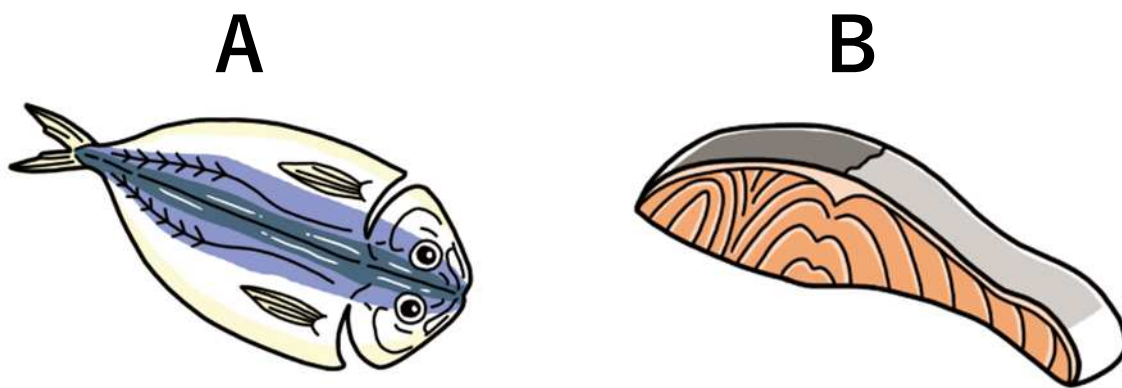
もんだい 問題Ⅶ			
1	A	(あ) ● (う)	
	B	● (い) (う)	
2	a	(1) (2) (3)	● (4)

もんだい せいひん はんべつ
問題IX. 製品の判別

しゅるい (A~E) の せいひん なまえ ばんごう (①~⑤) を えら かいとう 解答する

れいだい ちゅう れいだい しゅるい しけん しゅるい
【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は5種類です。

せいひん なまえ を ① ~ ② から えら ぬ 塗りつぶしなさい。



① しお 塩さけ

② ひら ぼ あじ開き干し

もんだい 問題IX	
A	① ② ③ ④ ⑤
B	① ② ③ ④ ⑤

もんだい さぎょう せつめい
問題X. 作業の説明

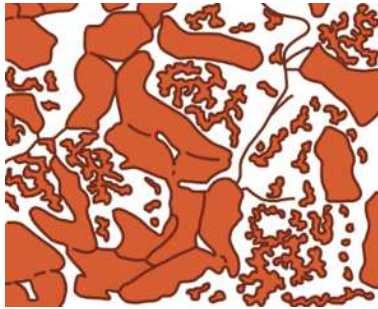
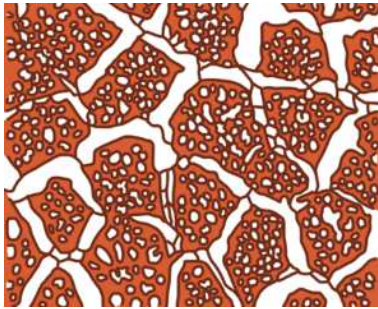
さぎょう せつめい ただ ばんごう えら かいとう
作業の説明について、正しい番号①・②から選び解答する。

だいしゅつだい
(2題出題)

れいだい
【例題】

つぎ ぶんしょう ●● かこうひん せいぞう かん せつめい ぶんしょうちゅう あ
次の文章は、●●加工品の製造に関する説明です。文章中にある()に当てはまる
ものを、それぞれ①・②から選び塗りつぶしなさい。

もんだい さかな かんまんとうけつ ぎょにくそしきない ひょうけっしょう
問題 魚を緩慢凍結すると、魚肉組織内に()氷結晶ができ、
ひんしつ ていか
品質が低下しやすくなる。

① おお 大きな	② ちい 小さな
	



【製作等作業試験（実作業テスト）】

せんもんもんだい 専門問題

はいふ し じぶんしょ み じけんじかんない し じ さぎょう
配布された指示文書を見ながら、試験時間内に指示どおり作業します

※ さぎょうかいしご しつもん う つ しつもん かいしまえ
作業開始後は質問を受け付けませんので質問があれば開始前までにしてください

1. しけんじかん 試験時間

ひょうじゆんじかん ふん う き じかん ふん
標準時間 25分 打ち切り時間 30分

*** 打ち切り時間を過ぎ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時間を確認しながら作業すること**

- ふん かうんとだうんけいしき はじ
・ 30分からカウントダウン形式で始める
- かだい かだい あいだ さいてんじかん たいまー ていし
・ 課題と課題の間の採点時間はタイマーを停止する
- じゆけんしゃ たいまー さわ
・ 受検者はタイマーに触らない

2. ちゆういじこう 注意事項

- じぜん かくにん きかい きぐ ざいりょういがい つか
① 事前に確認した機械・器具、材料以外は使えない
- しけん あいず はじ
② 試験は合図があったら始める
- かだい お い
③ 課題が終わったら「できました」と言う
- しゅうりょう あいず しけん し じ したが
④ 終了の合図があったら試験をやめて指示に従う
- ふせいこうい きんし
⑤ 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)
- けいたいでんわなど しょう きんし さつえい ろくおんなど
⑥ 携帯電話等の使用を禁止する（撮影・録音等）
- し じぶんしょ しけんしゅうりょうご かいしゅう
⑦ 指示文書は試験終了後に回収する

3. 受検準備

* 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わない

- ・ 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にしておく

* 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わない

- ・ 器具等は衛生的な状態で持ち込むか、事前に洗浄をしておく
- ・ また、調理台も事前に衛生的な濡れ布巾等で拭いて衛生的な状態にしておく

* 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わない

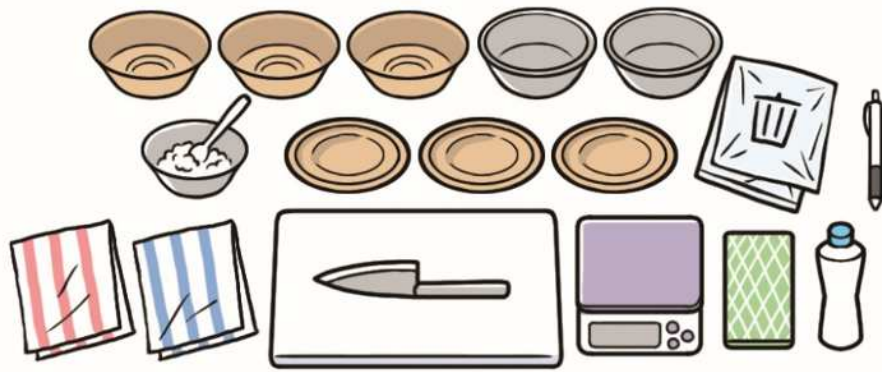
- ・ 持ち込む原料魚介類は完全凍結した状態で持ち込み、作業試験まで管理官もしくは試験官に指定された場所で保管する
 - ・ 作業試験前または作業試験中に解凍作業を行う時間を作るので処理しやすい半解凍または全解凍の状態まで解凍する
- ※解凍時間は試験時間に含めない（タイマーを止めた状態で行う）

はっこうしょくひんせいぞうさぎょう
発酵食品製造作業

●いか塩辛 (例)

必要器具	数量	備考
包丁	1	使い慣れたもの
まな板	1	
はかり	1	0.1g単位ではかれるもの (デジタル)
皿	6	胴肉・足肉、肝臓、非可食部に分ける (3) 塩の計量で使用 (3) (紙皿推奨)
ボウル	2	塩の混合・攪拌で使用
スプーン	1	塩の計量、混合・攪拌で使用
筆記用具	1	記録用紙への記入で使用
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
マイカ	2杯	半解凍したマイカ (29 ページ * 3 参照) * 他のイカは肝臓が小さいため、いか塩辛には不向きです
食塩 (精製塩)	100 g	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 げんりょうしょり
課題1. 原料処理

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

* 課題1 を始める前に持参した冷凍イカを半解凍にする (試験時間には含まない)

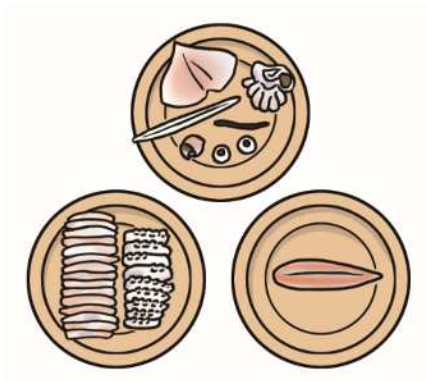
し じ ないよう
【指示内容】

- ① い か はい かくぶ い わ しょり
イカ2杯を各部位ごとに分けて処理しなさい
(どうにく みみ あし かんぞう すみぶくろ がんきゅう なんこう
胴肉・耳・脚・肝臓・墨袋・眼球・くちばし・軟甲)
- ② どうにく はば なが ていど あしにく なが ていど ほそぎ
胴肉は幅●～●mm、長さ●～●cm程度に、脚肉は長さ●～●cm程度に細切りに
しなさい
- ③ い か かわ む しょり
イカの皮は剥かずに処理しなさい

てじゅん れい
【手順】 (例)

- (1) い か か き とお しょり かみざら にく かんぞう ひかしょくぶ さら わ なら
イカを下記の通り処理し、紙血に肉・肝臓・非可食部に血に分けて並べる
 - ・両手でイカの胴と足 (内臓つき) を引き離す
あるいは、どうにく ほうちよう い き ひら ないぞう て ひ はな
あるいは、胴肉に包丁を入れて切り開き※1、内臓を手で引き離す
 - ◆ どうにく かわつ しょり かわ む
胴肉は皮付きのまま処理すること (皮は剥かなくてもよい)
 - ・ どうにく ひれ みみ えんぺら ひ ひれ いご しょりたいしょうがい
胴肉からヒレ (耳・エンペラ) を引きはがす (ヒレは以後の処理対象外とする)
 - ・ ないぞう あし ほうちよう き はな がんきゅう なんこうなど と わ
内臓と足を包丁で切り離したのち、眼球・くちばし・軟甲等を取り分ける
 - ・ あし きゅうばん いた うえ ほうちよう せ かくしつかん と のぞく
足の吸盤をまな板の上で包丁の背でしごいて角質環を取り除く
 - ・ ないぞう かんぞう と だ すみぶくろ やぶ ちゅうい と わ
内臓から肝臓を取り出し、墨袋を破らないように注意して取り分ける

- ・^{かんぞう}肝臓は^{かわ}皮がついた^ままま^き皿に^{なら}並べる
 - ・^{どうにく}胴肉の中に^{なか}包^{ほうちよう}丁の^は刃を^い入れ^き切り^{ひら}開く※1
 - ・^{どうにく}胴肉、^{あし}足を^{みず}水で^{あら}洗う
 - ・^{どうにく}胴肉を^{してい}指定された^{ほそ}細さ・^{なが}長さ^{ほそぎ}に細切りする
 - ・^{あし}足を一本一本^{ほうちよう}包丁で^き切り^{はな}離した^{あと}後、^{してい}指定された^{なが}長さ^{ほそぎ}に細切りする
- 注) ※1 の^{ちゆう}工程は^{こうてい}最初または^{さいしよ}中間^{ちゆうかんこうてい}工程どちらで^{おこな}行っても^か可とする



(2) ^{しけんかん}試験官に^{しゅうりよう}終了の^{ほうこく}報告をする



課題2. ^{しよくえん}食塩の^{けいりよう}計量

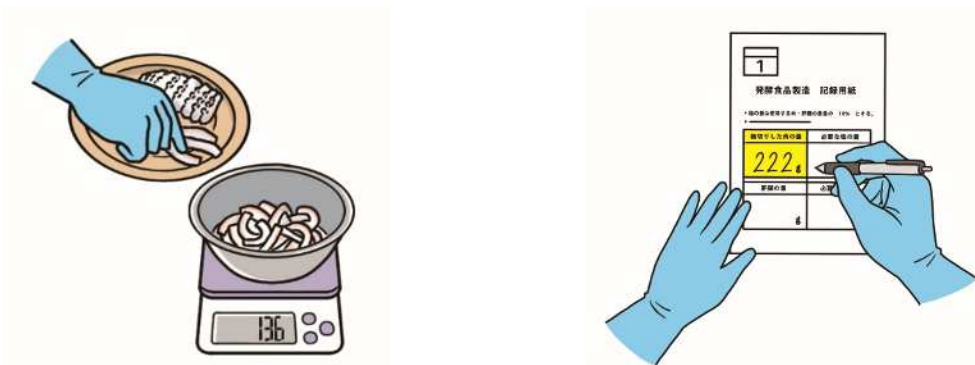
^{してい}指定された^{ざいりよう}材料と^{きぐ}器具^{つか}を使い、^{しよくえん}食塩^{けいりよう}を計量する

【指示内容】

- ① 肉の量を計量し、記録用紙に記入しなさい
- ② 肉用の塩の量を計算し、記録用紙に記入した後、計量しなさい
(塩の量は肉の重量の●%とする)
- ③ 肝臓の量を計量し、記録用紙に記入しなさい
(肝臓は中身をボウルに出して計量すること)
- ④ 肝臓用の塩の量を計算し、記録用紙に記入した後、計量しなさい
(塩の量は肝臓の重量の●%とする)

【手順】 (例)

- (1) ボウルの中に細切りにした肉を入れ、重量をはかり、記録用紙に記入する
◆1g単位で計量すること



- (2) 記録用紙に「塩の量は使用する肉の重量の●%とする」と記載があるので指定された食塩の重量を計算し記入する
◆0.1g単位で計算すること *計算で電卓を使用可



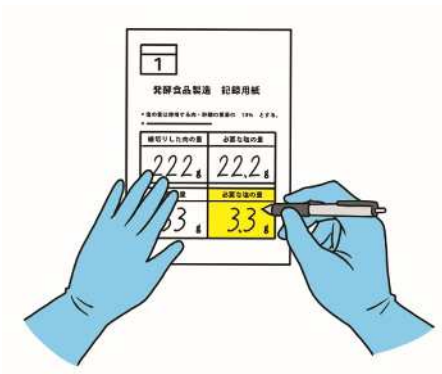
(3) もう一つのボウルの中に皮をはがした肝臓の中身を入れ、重量をはかり、記録用紙に記入する

◆ 1g単位で計量すること

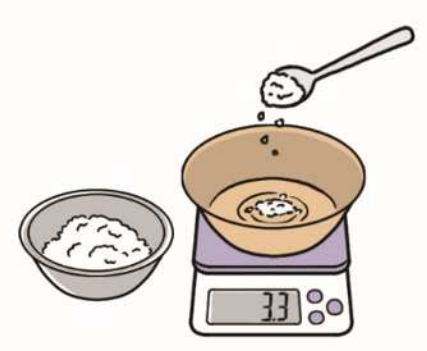
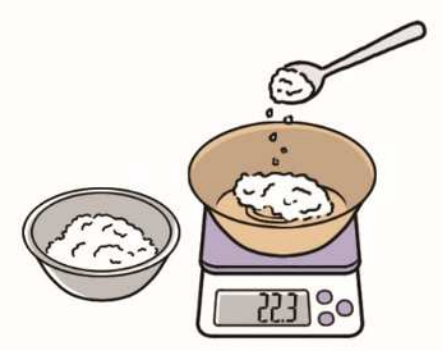


(4) 記録用紙に「塩の量は使用する肝臓の重量の●%とする」と記載があるので指定された食塩の重量を計算し記入する

◆ 0.1g単位で計算すること * 計算で電卓を使用可



(5) 肉用の塩、肝臓用の塩をそれぞれ計量する



(6) 試験官に終了の報告をする



課題3. 加塩処理

指定された材料と器具を使い、原料イカと塩を混合・攪拌する

【指示内容】

- ① 細切りした肉と肉用の塩を混合し、攪拌しなさい
- ② 肝臓をすりつぶしながら肝臓用の塩を混合し、攪拌しなさい
- ③ ①と②を混合しなさい

【手順】 (例)

- (1) 肉用に計量した塩と肉を手またはスプーンで混合する



(2) 肝臓用に計量した塩と肝臓を混合する

肝臓はスプーンを使ってつぶしながら混合する



(3) (1)を(2)に入れ手またはスプーンを使って攪拌する



(4) 試験官に終了の報告をする

