

食品加工技能検定〈計量〉評価表

【制限時間：20分00秒】

【評価のポイント】
 ○衛生的に作業ができたか ○指示された材料を正確に計量できたか

検定日：令和 年 月 日 () () 立 () 特別支援学校 () 生徒氏名 ()

級	検定の流れ	項目番号	評価項目	評価内容（できていない箇所には○する）	評価	審査員等のセリフ 留意事項等
10級 ～ 9級	準備	1	服装等	<input type="checkbox"/> 適切な服装等（衛生的、周囲の人等に不快な印象を与えない） ※爪の確認は、手の平側から指先を見たときに指から爪がはみ出ていたら長い爪と判断する <input type="checkbox"/> 返事をする		審査員「☆☆◇◇さん、マットの上に立ってください。」 審査員「爪を見るため、手の平を見せてください。」 審査員「準備を始めてください。」 【時間計測の開始】
			マスクを着用する	<input type="checkbox"/> マスクを着用し、口と鼻を覆う		
			ネット帽子を着用する	<input type="checkbox"/> ネット帽子を着用し、髪の毛をネットに入れる（最終的にすべての髪の毛が入っていないくても、髪の毛を入れようとした行動ができていればよい）		
			上着を着用する	<input type="checkbox"/> マスク、ネット帽子を着用後、上着を着用する（名札を上着の中に入れる、ファスナーを上まで上げる、すべてボタンを留める）（×途中でボタンが外れて、直さずに試技が終了）		
			ローラーがけをする	<input type="checkbox"/> 上半身（肩、腕、胸、腹、背中）にローラーをかける		
			審査員に開始を報告する	<input type="checkbox"/> 準備ができたことを報告する <input type="checkbox"/> 学校名と氏名を伝え、「始めます。」等と報告する <input type="checkbox"/> 姿勢を正し、聞こえる声の大きさと報告する		審査員「始めてください。」 ・準備完了の報告があったが準備が完全ではない場合は、「準備に足りないところがあります。」又は、準備開始の指示から準備の仕方が分らず2分経過した場合は、「準備の仕方が分かりませんか。」等と審査員が1回のみ伝えます。その後、正しく準備をやり直した場合、評価は○になりますが、準備をやり直したが、準備が不十分な場合や、準備の方法が分からなくなった場合は、審査員が準備方法等について教えます。その場合、「準備」の評価が×となりますが、その後の検定は継続できます。
	手洗い等	2	手洗い等	<input type="checkbox"/> マスク、ネット帽子、上着を着用、ローラーがけ後、手洗いを行う <input type="checkbox"/> 上着の袖を肘の上まで上げ、手を洗う <input type="checkbox"/> 20秒以上の予備洗浄とすすぎをする（肘まで） <input type="checkbox"/> 手洗い用石鹸液洗いをする（手の平と甲、指の間、指先・爪の間、親指の付け根、手首、肘）（×洗っていない箇所がある）※手順は問わない <input type="checkbox"/> ペーパータオルで手の水分を拭き取る <input type="checkbox"/> 消毒をする（手の平と甲、指の間、指先・爪の間、親指の付け根、手首）（×消毒していない箇所がある）※手順は問わない		補佐係等：20秒以上の予備洗浄と最後のすすぎ時間をストップウォッチで計測する。 ・床にペーパータオルを落としてしまった場合は、すべての作業が終わり、ビニル手袋をゴミ箱に捨てる際に、床から拾って、一緒に捨てます。
8級 ～ 1級	作業準備	3	ビニル手袋をし、消毒をする	<input type="checkbox"/> ビニル手袋をする <input type="checkbox"/> ビニル手袋の上から、消毒をする（おおよそビニル手袋に消毒液をつけることができればよい）		・床にビニル手袋を落としてしまったり、破れてしまったりした場合は、新しいものを使います。 ・床にビニル手袋を落としてしまった場合は、すべての作業が終わり、ビニル手袋をゴミ箱に捨てる際に、床から拾って、一緒に捨てます。
		4	調理台を消毒する	<input type="checkbox"/> 調理台の一面にスプレー式消毒液を吹きかける（おおよそ一面吹きかけることができればよい）		
		5	必要物品等の準備	<input type="checkbox"/> 用具を置く台から調理台に必要な物品等を移動させる（×計量作業している際、足りない物品等があることに気付き、用具を置く台から移動させた）		・材料を床に落としてしまった場合は、検定中止です。
	計量等	6	計量等	<input type="checkbox"/> 指示書を確認する（×計量作業がすべて終了してから初めて指示書を確認した） <input type="checkbox"/> ボウルをスケールに置き、0gに設定し、おたまを使用して、強力粉を「150g」計量する <input type="checkbox"/> 小皿をスケールに置き、0gに設定し、スプーンを使用して、砂糖を「10g」計量する（×塩を計量したスプーンを使用） <input type="checkbox"/> 小皿をスケールに置き、0gに設定し、スプーンを使用して、塩を「5g」計量する（×砂糖を計量したスプーンを使用） <input type="checkbox"/> 水を計量カップで「100ml」計量する（100mlのメモリと110mlのメモリの間であればよい） <input type="checkbox"/> 計量したものを提出用トレイに置く		・スプーン等を床に落とした場合は、用具を置く台にある予備を使用し、片付けの際、床から拾い、水、食器用洗剤で洗い、布巾（白色）で拭いて片付けます。 ・計量する順番は問いません。
				7	片付けをする	<input type="checkbox"/> 提出用トレイと材料用トレイを、用具を置く台に移動させる <input type="checkbox"/> 流水でおたま、スプーン、バットを軽く洗う <input type="checkbox"/> 食器用洗剤を適量スポンジにつけ、バット、おたま、スプーンを洗う <input type="checkbox"/> 泡が残らないようにすすぐ <input type="checkbox"/> 洗い終わったものを水切りかごに入れる <input type="checkbox"/> シンクをきれいに流す <input type="checkbox"/> 布巾（白色）でバット、おたま、スプーンを拭く（一滴二滴の水が残っているなど、細かいところまでは、評価の対象としない） <input type="checkbox"/> 拭いたおたま、スプーンをバットに乗せ、用具を置く台に移動させる <input type="checkbox"/> 水切りかごを布巾（白色）で拭き、布巾（白色）と一緒に用具を置く台に移動させる <input type="checkbox"/> 濡らした布巾（黄色）で調理台、その後シンクを拭き、用具を置く台に移動させる <input type="checkbox"/> 乾いた布巾（黄色）で調理台、その後シンクを拭き、用具を置く台に移動させる
		8	調理台を消毒する	<input type="checkbox"/> 調理台の一面にスプレー式消毒液を吹きかける（おおよそ吹きかけることができればよい）		
		9	ビニル手袋をはずす	<input type="checkbox"/> ビニル手袋をはずし、ゴミ箱に捨てる		・床に落ちたペーパータオル等は、この時に一緒に捨てます。
	報告	10	報告	<input type="checkbox"/> 姿勢を正し、聞こえる声で「終わりました。」と報告する		・上着は、控室で脱ぐように伝えましょう。

受検者へのアドバイス

評価対象の○の数 個 試技時間： 分 秒

○の数	0個	1個	2個	3個	4個	5個	6個	7個	8個	9個	10個
級	級なし	10級	9級	8級	7級	6級	5級	4級	3級	2級	1級

※評価項目ごとの評価内容をすべてクリアすることで、課題に合格したものとし、評価の欄に○がつきます。
 ※評価項目1及び2に合格した場合に、3以降の課題が評価対象となります。