

# 食品加工技能検定手順書



令和6年4月～  
広島県教育委員会

# 食品加工技能検定〈計量〉手順書

【制限時間：20分00秒】

【ポイント】

○衛生的に作業し、指示された材料を正確に計量しましょう。

作業項目	作業内容 □：評価対象 ・：評価対象外		留意事項等 ※評価に関わる事項
審査員に呼ばれて準備開始	<p>□適切な服装等で受検する。</p> <p>・審査員「☆☆◇◇さん、マットの上に立ってください。」</p> <p>□「はい。」と返事をし、移動する。</p> <p>・審査員「爪を見るため、手の平を見せてください。」</p> <p>□手の平を見せ、爪の確認を受ける。</p> <p>・審査員「準備を始めてください。」</p> <p>【時間計測開始】</p> <p>□「はい。」と返事をし、準備を始める。</p>		<p>※適切な服装と身だしなみで作業することが大切です。ポイントは、「衛生的である」、「周囲の人等に不快な印象を与えない」です。衣服のしわ(上着のたたみじわは可)や靴の汚れにも注意しましょう。</p> <p>【不適切な服装等の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・長い髪をゴムで束ねていない。</li> <li>・ひげが伸びて清潔感がない。明らかな剃り残しがある。</li> <li>・爪が伸びている。(手の平側から指先を見たときに指から爪がはみ出していたら長い爪と判断します。)</li> <li>・マニキュアをしている。</li> <li>・腕時計、ブレスレット、指輪、ピアス等を身に付けている。</li> <li>・香水をつけている。</li> <li>・上着が汚れて、衛生的でない。</li> <li>・第一ボタン以外のボタンを閉めていない。</li> <li>・上着のファスナーをしない状態で作業する。</li> <li>・シャツをズボンに入れていない。</li> <li>・半ズボンで作業する。</li> <li>・ベルト通しがあるズボンに、ベルトをしていない、ベルトを通してない箇所がある、又は、ベルトがねじれている。</li> <li>・靴紐がほどけている。</li> <li>・靴のかかとを踏んでいる。</li> <li>・サンダルを履いている。(安全でないため、「検定中止」となります。)</li> </ul>
マスクを着用する	<p>□マスクを着用し、口と鼻を覆う。</p>		
ネット帽子を着用する	<p>□ネット帽子を着用し、髪の毛をネットに入れる。</p>		<p>※ネット帽子の中に最終的にすべての髪の毛が入っていないでも、髪の毛を入れようと意識した行動ができていればよいです。髪が長い場合は、予め束ねるなど、髪をまとめてから検定に臨みましょう。</p> <p>・鏡で確認しながら、着用しましょう。</p>
上着を着用する	<p>□上着を着用する(名札は上着の中に入れる。)</p>		<p>※マスク、ネット帽子を着用後、上着を着用しましょう。髪の毛が落ちて、上着につくことを防ぐためです。</p> <p>※上着は、衣服についたホコリや髪の毛が袖口から落ちないようにするため、長袖のものとします。ボタン式、ファスナー式等、形状については定めはありません。</p> <p>※上着がファスナー式の場合は、ファスナーを最後まで上げましょう。</p> <p>※上着がボタン式の場合は、ボタンをすべて留めましょう。試技の途中で上着のボタンが外れたときの評価については、途中で気付いて直した場合は○、そのまま最後まで作業を終了した場合は×となります。本来であれば、途中でボタン等を直すときは、アルコール消毒を再度するのが望ましいですが、検定では求めません。</p> <p>・鏡で確認しながら、着用しましょう。</p>
ローラーがけをする	<p>□上半身(肩、腕、胸、腹、背中)にローラーをかける。</p>		<p>・鏡で確認しながら、上半身にローラーをかけ、ホコリや髪の毛を取り除きましょう。</p>

<p><b>審査員に開始を報告する</b></p>	<p>□所定の位置（マット）に立ち、「準備ができました。」等と準備ができたことを報告する。</p> <p>・審査員「始めてください。」</p> <p>□姿勢を正し、聞こえる声の大きさで、「〇〇立□□特別支援学校☆☆◇◇（氏名）です。始めます。」等と学校名と氏名を伝え、開始を報告する。</p>		<p>※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からず2分経過した場合は、「準備の仕方が分かりますか。」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。</p> <p>・就職後は、自分の所属先や氏名を正確に他者に伝える必要があります。広島県立や広島市立、姓名まで正確に伝えられるようにしましょう。ただし、評価の対象ではありません。</p>
<p><b>手洗いをする</b></p>	<p>□上着の袖を肘の上まで上げ、手を洗う。</p> <p>□20秒以上の予備洗浄とすすぎをする。</p> <p>【方法】 20秒以上流水で、予備洗浄する（汚れを浮かす。）。</p> <p>手洗い用石鹸液をつける。</p> <p>十分に泡立てる。</p> <p>手の平と甲・指の間・指先・爪の間・親指の付け根・手首・肘を各部位、5回程度洗う。</p> <p>20秒以上流水で、よくすすぐ（手洗い用石鹸液をしっかりと洗い流す。）。</p>		<p>※マスク、ネット帽子、上着を着用し、ローラーがけ後、手洗いを行いましょう。</p> <p>※検定時は審査員（補佐係）が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ります。</p> <p>※手洗いの手順は問いませんが、洗っていない箇所があった場合、評価は×となります。</p> <p>・流水での予備洗浄は汚れを浮かせること、最後のすすぎは、洗剤をしっかりと洗い流し、異物として商品に付着させないことを目的としています。</p> <p>※指先とは、手指第2関節より先、爪の間とは、爪と指の間のことを指します。</p> <p>※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、一緒に捨てましょう。</p>
	<p>□ペーパータオルで手の水分を拭き取る。</p> <p>・使い終わったペーパータオルをゴミ箱に捨てる。</p>		<p>・アルコール消毒の効果が発揮されるよう、ペーパータオルで水分を残さず拭き取りましょう。</p>
<p><b>手を消毒をする</b></p>	<p>□手を消毒する。</p> <p>【方法】 消毒液をつける。</p> <p>手の平と甲・指の間・指先・爪の間・親指の付け根・手首を消毒する。</p>		<p>・アルコールが揮発する時に消毒の効果が発揮されるので、消毒液のつけすぎには注意しましょう。</p> <p>※消毒の手順は問いませんが、消毒していない箇所があった場合、評価は×となります。</p>
<p><b>ビニル手袋をする</b></p>	<p>□ビニル手袋をする。</p>		<p>※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しょう。</p> <p>※破れてしまったビニル手袋は、ゴミ箱に捨てましょう。</p> <p>※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、一緒に捨てましょう。</p>
<p><b>ビニル手袋の上から、消毒をする</b></p>	<p>□ビニル手袋の上から、消毒をする。</p>		<p>※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です。</p>

<p><b>調理台を消毒する</b></p>	<p>□調理台の一面にスプレー式消毒液を吹きかける。</p>		<p>※おおよそ一面吹きかけることができればよいです。</p>
<p><b>必要物品等の準備</b></p>	<p>□用具を置く台から調理台に必要な物品等を移動させる。</p>		<p>※必ず移動させる物品等は、次のとおりです。</p> <p>おたまやスプーンが乗っているバット 材料が乗っている材料用トレイ 提出用のボウル等が乗っている提出用トレイ 布巾(白色①枚、黄色②枚) 水切りかご</p> <p>※作業中に、上記の物品等の中で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場合は、評価は×となります。</p> <p>・上記以外の物品等を移動した場合でも、評価の対象ではありません。片付けの際に、用具を置く台に戻しましょう。</p> <p>・バットやトレイの上に乗っている物品等は、バットやトレイごと、移動させましょう。</p> <p>※移動中におたまやスプーンを床に落とした場合は、用具を置く台にある予備のスプーン等を移動させましょう。</p> <p>※移動中に材料が入っている調味料入れやボウルを床に落としてしまった場合は、作業の継続が難しいため、「検定中止」となります。</p>
<p><b>指示書の確認をする</b></p>	<p>□指示書を確認する。</p>		<p>・指示書には 「・強力粉を 150g 計量する ・砂糖を 10g 計量する ・塩を 5g 計量する ・水を 100ml 計量する」 と示してあります。</p> <p>※指示書は何度確認してもかまいません。ただし、指示書の確認を一度もせずに、作業をすべて終了してしまった場合は、評価が×になります。</p>
<p><b>計量し、計量したものを提出トレイに置く</b></p>	<p>□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。</p> <p>□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。</p> <p>□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。</p> <p>□水を計量カップで「100ml」計量する。</p> <p>□計量したものを提出用トレイに置く。</p>	  	<p>※砂糖を計量するスプーンと塩を計量するスプーンは、分けて使用しましょう。一つのスプーンで砂糖と塩を計量した場合、評価が×になります。</p> <p>※強力粉や砂糖、塩を入れ過ぎた場合は、ボウルや調味料入れに戻してもよいです。</p> <p>※計量中、調理台やスケールの上に材料をこぼした場合は、片付けの際に、きれいにしてきましょう。</p> <p>※水を100ml計量する際は、100mlのメモリと110mlのメモリの間であればよいです。</p> <p>※水を入れすぎた場合は、シンクに捨てましょう。</p> <p>※スプーン等を調理台に落とした場合、調理台は消毒しているため、そのまま使用してもよいです。</p> <p>※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、落としたものを床から拾い、水、食器用洗剤で洗い、布巾(白色)で拭いて片付けましょう。</p> <p>・ビニル手袋に多量の材料がついてしまった場合、シンクの上で材料を落として、作業を継続しましょう。</p> <p>・計量する順番は問いません。</p>

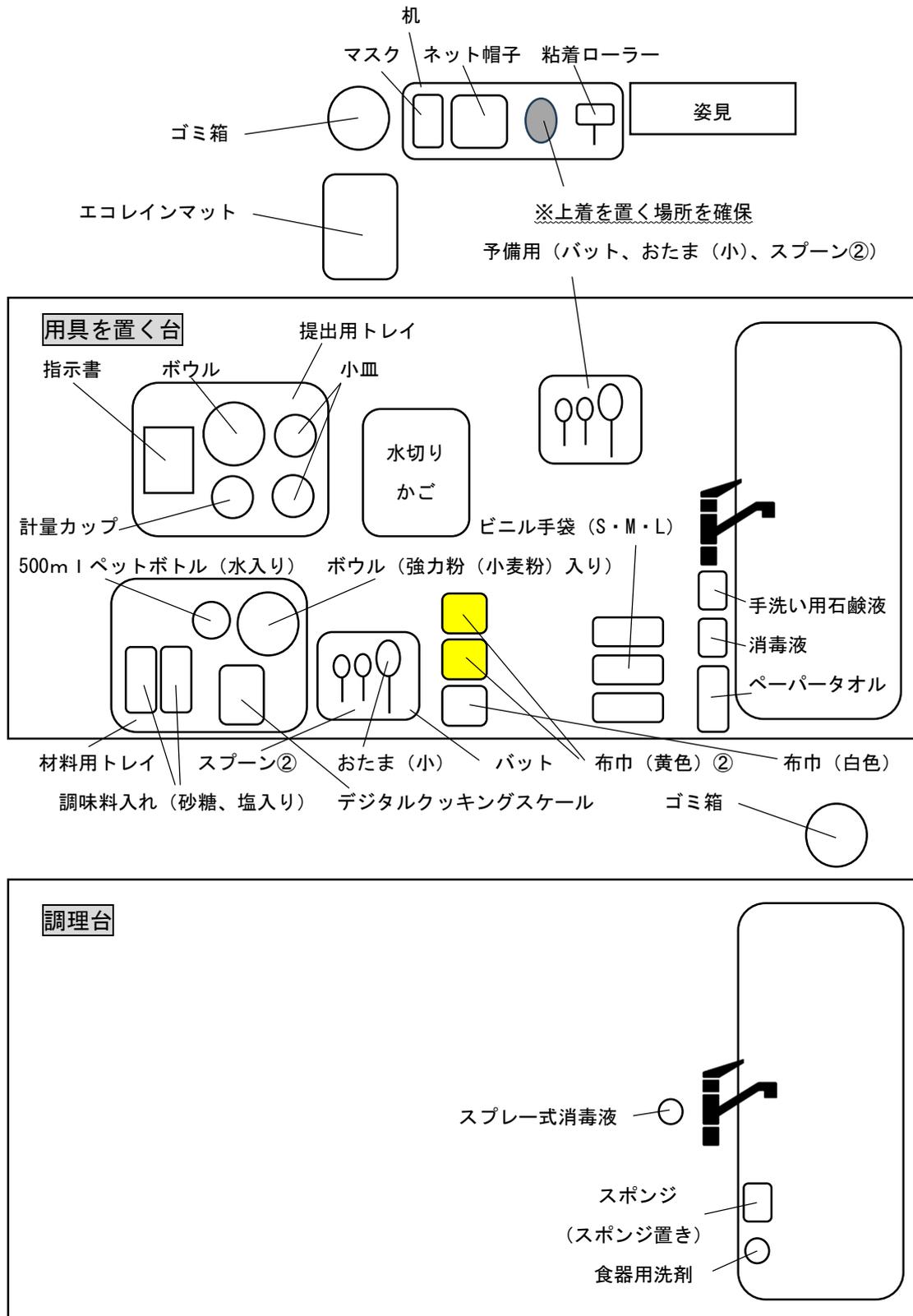
	<p>□提出用トレイと材料用トレイを、用具を置く台に移動させる。</p>		
	<p>□流水でおたま、スプーン、バットを軽く洗う。</p> <p>□食器用洗剤を適量スポンジにつける。</p> <p>□バット、おたま、スプーンをスポンジで洗う。</p> <p>□泡が残らないようにすすぐ。</p> <p>□洗い終わったものを水切りかごに入れる。</p> <p>・スポンジを洗う。</p> <p>□シンクをきれいに流す。</p>		<p>・洗う順番は問いません。</p>
<p>片付けをする</p>	<p>□布巾(白色)でバット、おたま、スプーンを拭く。</p> <p>□拭いたおたま、スプーンをバットに乗せ、用具を置く台に移動させる。</p> <p>□水切りかごの水分をシンクに流し、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。</p>		<p>※バット等を拭く作業は、水気を取るということが重要です。一滴二滴の水が残っているなど、細かいところまでは、評価の対象ではありません。しかし、例えば、バットの四隅のみ水気が多く残っていれば、四隅を意識して拭きとることができていないことが分かります。拭く行為だけではなく、水気を取ることを意識しましょう。</p>
	<p>□濡らした布巾(黄色)で調理台を拭き、その後シンクを拭く。</p> <p>□布巾(黄色)をしぼり、用具を置く台に移動させる。</p>	  	<p>※布巾の使い分けについては、評価の対象となります。</p>

	<p>□乾いた布巾(黄色)で調理台を拭き、その後シンクを拭く。</p> <p>□布巾(黄色)をしぼり、用具を置く台に移動させる。</p>		<p>・蛇口は、調理台を拭いた後、シンクを拭く前に拭きましょう。</p>
<p><b>調理台を消毒する</b></p>	<p>□調理台の一面にスプレー式消毒液を吹きかける。</p>		<p>※おおよそ一面吹きかけることができればよいです。</p>
<p><b>ビニル手袋をはずす</b></p>	<p>□ビニル手袋をはずす。</p> <p>□ビニル手袋をゴミ箱に捨てる。</p>		<p>・床に落としてしまったペーパータオルやビニル手袋がある場合は、拾い、一緒にゴミ箱に捨てましょう。</p>
<p><b>審査員に終了を報告する</b></p>	<p>□所定の場所(マット)に立ち、姿勢を正す。</p> <p>□聞こえる声で「終わりました。」と報告する。</p> <p>【時間計測終了】</p>		<p>・検定本番では上着は、試技終了後、控室に戻ってから脱ぎましょう。</p>

## 食品加工技能検定 必要物品一覧

	必要物品	必要数
1	エコレインマット	1
2	ゴミ箱(ゴミ袋)	2
3	机(マスク、ネット帽子、粘着ローラーを置く用)	1
4	使い捨てマスク	受検者数分
5	ネット帽子	受検者数分
6	粘着ローラー	1
7	姿見	1
8	手洗い用石鹼液	1
9	消毒液	1
10	ペーパータオル(箱等の数)	1
11	ビニル手袋 Sサイズ(箱の数)	1
12	ビニル手袋 Mサイズ(箱の数)	1
13	ビニル手袋 Lサイズ(箱の数)	1
14	布巾(黄色)(40×30cm程度)	2
15	布巾(白色)(40×30cm程度)	1
16	水切りかご	1
17	提出用トレイ(40×30cm程度)	1
18	ボウル(18cm程度)	1
19	小皿(8cm程度)	2
20	計量カップ	1
21	指示書(ラミネートしたもの)	1
22	バット中(25×20×3cm程度)	2
23	おたま(小)	2
24	スプーン	4
25	材料用トレイ(40×30cm程度)	1
26	デジタルクッキングスケール	1
27	ボウル(18cm程度)(強力粉(小麦粉) 300g以上入り)	1
28	調味料入れ(砂糖(茶色) 200g以上入り)	1
29	調味料入れ(塩(白色) 200g以上入り)	1
30	500mlペットボトル(水入り)	1
31	強力粉(小麦粉)	受検者数分(再利用可能)
32	砂糖(茶色)	受検者数分(再利用可能)
33	塩(白色)	受検者数分(再利用可能)
34	スプレー式消毒液	1
35	食器用洗剤	1
36	スポンジ	1
37	スポンジ置き台	1
38	ストップウォッチ	2

# 食品加工技能検定 検定会場図 (参考)



用具を置く台

準備参考イメージ



調理台

準備参考イメージ



# 指示書

## しじしよ 指示書

きょうりきこ 強力粉	を	150 g	けいりょう 計量する
さとう 砂糖	を	10 g	けいりょう 計量する
しお 塩	を	5 g	けいりょう 計量する
みず 水	を	100 ml	けいりょう 計量する