

平成30年度漬物製造管理士 技能評価試験

1級 実技試験 概要

I. 作業試験

課 題 「漬物製造の作業」

- 1 試験時間 60分以内
- 2 試験内容 漬物製造の作業等の審査を行う。
- 3 原材料 原料野菜2種類
- 4 作業の概要
 - (1) 原材料を裁断し、成形する。
 - (2) 成形原材料に食塩を混ぜて下漬けする。
 - (3) 調味液を調整する。
 - (4) 下漬け材料を計量し、調味液を充填・包装して、浅漬け漬物を製造する。
- 5 注意事項
 - (1) 作業は、職場のユニフォーム等の身なりで行うこと。
 - (2) 作業開始前に、食材、調理器具等に不足、異常があったときは申し出ること。
 - (3) ケガの無いように気を配り作業すること。
 - (4) 作業中に体調不良等が生じたときは、試験委員に申し出て、指示に従うこと。
 - (5) スマートフォン等の携帯電話は、試験会場に持ち込まないこと（控室のバックに保管すること）。
 - (6) 試験問題等のメモをとって、試験会場から持ち出さないこと。

II. 技能要素試験（記述試験）60分以内

実技試験問題で、作業試験の内容が不足している場合に用いられるもので、作業現場における実践的、応用的な課題を、表、グラフ、文章などで明示し、計算、計画立案、予測などを記載させることにより、技能者の全般的な程度を評価する試験であります。作業試験の実施が困難の場合に用いられるもので、例えば、漬物製造管理技能者として体得していなければならない基本的な技能について、原材料、模型、イラスト、写真等を受検者に提示し、判断、判別などを行い、その技能を評価する試験であります。

平成30年度漬物製造管理士 技能評価試験

2級 実技試験 概要

I. 作業試験

課 題 「漬物製造の作業」

- 1 試験時間 60分以内
- 2 試験内容 漬物製造の作業等の審査を行う。
- 3 原材料 原料野菜1種類
- 4 作業の概要
 - (1) 原材料を裁断し、成形する。
 - (2) 成形原材料に食塩を混ぜて下漬けする。
 - (3) 調味液を調整する。
 - (4) 下漬け材料を計量し、調味液を充填・包装して、浅漬け漬物を製造する。
- 5 注意事項
 - (1) 作業は、職場のユニフォーム等の身なりで行うこと。
 - (2) 作業開始前に、食材、調理器具等に不足、異常があったときは申し出ること。
 - (3) ケガの無いように気を配り作業すること。
 - (4) 作業中に体調不良等が生じたときは、試験委員に申し出て、指示に従うこと。
 - (5) スマートフォン等の携帯電話は、試験会場に持ち込まないこと（控室のバックに保管すること）。
 - (6) 試験問題等のメモをとって、試験会場から持ち出さないこと。

II. 技能要素試験（記述試験）60分以内

実技試験問題で、作業試験の内容が不足している場合に用いられるもので、作業現場における実践的、応用的な課題を、表、グラフ、文章などで明示し、計算、計画立案、予測などを記載させることにより、技能者の全般的な程度を評価する試験であります。作業試験の実施が困難の場合に用いられるもので、例えば、漬物製造管理技能者として体得していなければならない基本的な技能について、原材料、模型、イラスト、写真等を受検者に提示し、判断、判別などを行い、その技能を評価する試験であります。

平成30年度漬物製造管理士 技能評価試験

3級 実技試験 概要

I. 作業試験

課 題 「漬物製造の作業」

- 1 試験時間 60分以内
- 2 試験内容 漬物製造のため作業等の審査を行う。
- 3 原材料 原料野菜1種類
- 4 作業の概要
 - (1) 浅漬け用に、原材料を2種類のタイプに切断、成形する。
 - (2) 2種類のタイプに成形したものを計量し、包装する。
- 5 注意事項
 - (1) 作業は、職場のユニフォーム等の身なりで行うこと。
 - (2) 作業開始前に、食材、調理器具等に不足、異常があったときは申し出ること。
 - (3) ケガの無いように気を配り作業すること。
 - (4) 作業中に体調不良等が生じたときは、試験委員に申し出て、指示に従うこと。
 - (5) スマートフォン等の携帯電話は、試験会場に持ち込まないこと（控室のバックに保管すること）。
 - (6) 試験問題等のメモをとって、試験会場から持ち出さないこと。

II. 技能要素試験（記述試験）60分以内

実技試験問題で、作業試験の内容が不足している場合に用いられるもので、作業現場における実践的、応用的な課題を、表、グラフ、文章などで明示し、計算、計画立案、予測などを記載させることにより、技能者の全般的な程度を評価する試験であります。作業試験の実施が困難の場合に用いられるもので、例えば、漬物製造管理技能者として体得していなければならない基本的な技能について、原材料、模型、イラスト、写真等を受検者に提示し、判断、判別などを行い、その技能を評価する試験であります。