

# 令和6年度 漬物製造管理士（技能評価試験） 受 検 案 内（中部ブロック）

## 1 技能評価試験の等級区分

技能評価試験は合格に必要な技能の程度を等級ごとに次の通りに区分しています。

- 1 級：漬物製造管理の上級の技能労働者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度
- 2 級：漬物製造管理の中級の技能労働者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度
- 3 級：漬物製造管理の初級の技能労働者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度

## 2 技能評価試験の基準

漬物製造管理の技能評価試験は、実技試験及び学科試験によって行われます。

実技試験は、実際に日常行っている実技を行わせて、その技量の程度を評価する試験であり、学科試験は、技能の裏付けとなる知識について行う技能評価試験です。

実技試験及び学科試験は、等級ごとに、それぞれの試験科目及びその範囲により定めております。

### （1）実技試験

実技試験は、実際に作業（物を製作・製造、組立て、調整など）を行わせる試験で、いわゆる作業試験が中心で行われます。

作業試験の内容に代わる技能要素試験（記述試験）も併用して出題されております。試験の概要は公表されます。

**2級並びに3級に限り、学科試験並びに技能要素試験のみにより検定試験を実施します。**

**ただし、1級については、最上位の資格であることに鑑み、学科試験、技能要素試験並びに実技試験により検定試験を実施します。**

試験時間は、2時間【実技試験（作業試験）1時間、技能要素試験（記述試験）1時間】としております。

#### \*技能要素試験（記述試験）

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。

### （2）学科試験

学科試験は、学問的な知識を評価試験するものではなく、作業の遂行に必要な正しい判断力及び知識の有無を判定することに主眼がおかれております。

漬物製造管理士の技能評価試験の学科試験問題の出題方法は、真偽法（○×式）で一つの問題文の正誤を回答する形式を採用しております。

## ■学科試験の概要

等級区分	試験の形式	問題数	試験時間
1 級	真偽法	1 0 0 問	1 時間
2 級	真偽法	1 0 0 問	1 時間
3 級	真偽法	1 0 0 問	1 時間

### 3 技能評価試験の受検資格

農産物漬物製造管理に従事する者で、漬物製造管理職種に関する一定の実務経験を持つ下記の受検対象者であること。

なお、この実務の経験の範囲には、職場での作業のみならず営業、管理、監督、訓練、教育及び研究等の業務の期間が含まれます。

受検する場合は、事業主の経験証明書を添付する必要があります。

#### 1 級の受検対象者

漬物製造管理に関し7年以上の実務経験を有し、かつ、漬物製造管理士2級技能評価試験に合格した者。

#### 2 級の受検対象者

漬物製造管理に関し2年以上の実務経験を有し、かつ、漬物製造管理士3級技能評価試験に合格した者。

#### 3 級の受検対象者

漬物製造管理に関する経験を有し、1年以上の実務を有すると認められる者。

### 4 技能評価試験の実施日程

技能評価試験の実施日程の概要は次のとおりです。

項目	実 施 日 程
試験日	【中部ブロック】 日時：令和6年9月28日（土） 受付12：30～ 試験開始13：00～ 学科試験（筆記） 13：00～14：00 技能要素試験（筆記） 14：10～15：10 実技試験（1級のみ） 15：30～16：30 会場：愛知県「名古屋調理師専門学校」
受付期間	令和6年8月30日（金）まで必着
合格発表	令和6年10月18日（金）予定

### 5 受検受付・受験票

技能評価試験の受験申請については、漬物製造管理士技能評価試験受験申請書に記載事項を記入し、全日本漬物協同組合連合会に申請して下さい。

経験年数の証明は、受験申請書の経験年数証明欄に、必ず事業主の証明の捺印をして、受検申請して下さい。

また、顔写真を貼り付け、下記の住所までお送り下さい。

送り先  
全日本漬物協同組合連合会  
〒135-0022 東京都江東区三好1-1-2 渡辺ビル

## 6 技能評価試験の受検手数料・合格手数料

(1) 技能評価試験の受検手数料は、次のとおりです。

なお、学科試験又は実技試験のどちらかが不合格の場合、次回1回に限りその不合格の部門について再受検ができます。

※受験料の支払いは、試験終了後にこちらからご請求いたします。(合格者は、合格手数料を含む)

### ※全漬連会員

	受検手数料	再受検手数料(学科)	再受検手数料(実技)
1級	25,000円	10,000円	15,000円
2級	20,000円	10,000円	10,000円
3級	15,000円	5,000円	10,000円

### ※全漬連会員以外

	受検手数料	再受検手数料(学科)	再受検手数料(実技)
1級	45,000円	20,000円	25,000円
2級	40,000円	20,000円	20,000円
3級	35,000円	15,000円	20,000円

(2) 合格証書の交付手数料 3,000円

※合格発表後にお支払いただきます。(合格通知と一緒にご請求いたします。)

## 7 合格・不合格の通知

以下の内容の通り、受験者本人に通知します。

合否	学科試験	実技試験
合格	合格	合格
不合格	合格	不合格
	不合格	合格
	不合格	不合格

(学科試験又は実技試験にどちらかが不合格の場合は、次回の試験日にその再受検ができます。)

## 8 技能評価試験の合格者

技能評価試験の合格者には、1級、2級、3級漬物製造管理士の合格証書等として、「合格証書・徽章・身分証明」が交付され、「漬物製造管理士」と称することができます。

## 9 問合せ先

全日本漬物協同組合連合会 TEL 03-5875-8094

## その他

試験当日のスケジュール、試験会場の詳細は、受検申請書を受付後にこちらから発送する受験票と併せてお知らせいたします。(令和6年9月上旬に発送予定)

## 漬物製造管理士技能評価試験テキスト（2019年改訂版）販売のご案内

漬物製造管理士技能評価試験テキスト（1～3級共通）の改訂版を購入希望の方は、（1冊5,000円＋税、送料別）で販売しております。会社ごとに希望部数を取りまとめ、FAX（03-5875-8095）でご連絡ください。テキストと一緒にご請求書をお送りいたします。

全漬連 FAX 03-5875-8095

全日本漬物協同組合連合会 行

年 月 日

漬物製造管理士テキスト (2019年改訂版)	希望部数 (部)
送付先住所	〒
会社名	
担当者名	
連絡先	TEL :