食品加工技能検定＜調理（おにぎり）＞評価表　（四訂版）

制限時間30分

試技時間	分　　秒

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

級	検定の流れ	項目番号	評価項目	評価内容	評価	決まった言い方の例
10級～9級	準備	1	（審査員に呼ばれて準備開始）	□衛生的な服装等（頭髪，ひげ，爪，服装）　□返事をする		審査員「爪を見せてください」 審査員「準備を始めてください。」 受検者「はい。」
			マスクの着用	□マスクを付ける(鼻を覆う)		
			ネット帽子の着用	□頭部にネットを付ける　□ネットの中に髪の毛を入れる		
			上着の着用	□上着を着る　□ボタン（又は，ファスナー）を留めて，上着を整える		
			ローラーがけをする	□全身にローラがけをする		
			審査員に開始を伝える	□適切な声の大きさ及び態度で伝える		「〇〇特別支援学校の△△□□（氏名）です。始めます。」
	手洗い	2	手洗い	□流水で予備洗浄　□手を洗う(手の平･甲･指の間・指先･手首から肘)　□爪ブラシで洗う □流水ですすぐ　□ペーパータオルで拭く　□アルコール消毒液を擦りこむ		
8級～1級	調理	3	材料･調理道具の準備	□材料を準備する　□調理道具を準備する		
		4	米を研ぐ	□米１合をざるに入れる　□ざるとボウルを使って研いでいる　□３回水をかえる		
		5	炊飯器で炊く	□内釜を炊飯器に入れる　□決まった水分量を入れる　□炊飯器の蓋を閉める		
			パック・手水を準備する	□パックを準備する　□手水を準備する		
		6	ビニル手袋をはめる	□ビニル手袋を正しくはめる　□はめた後は，衛生的に扱う		
		7	おにぎりを作る	□おにぎりを２個作る(手で握る)　□同じ大きさに握る　□同じ形に握る		
		8	おにぎりをパックに入れる	□作ったおにぎりをパックに入れる　□バランを入れる　□たくあんを２枚入れる		
			ビニル手袋をはずす	□ビニル手袋をはずす　□ビニル手袋を三角コーナーに捨てる		
			パック詰めをする	□ふたを閉めて輪ゴムをかける		
	片付け・報告	9	後片付けをする	□流水で調理道具を軽く洗う　□洗剤を適量スポンジに付ける　□調理道具をスポンジで洗う □道具が入っていたバットを洗う　□泡が残らないようにすすぐ　□白布巾で道具を拭く □所定の場所に片付ける（試技台の上は何もない状態）　□シンクをきれいに流す　□残飯を三角コーナーに捨てる　□ぬれた黄布巾で調理台，シンクを拭く　□乾いた黄布巾で調理台，シンクを拭く		
		10	（審査員に終了を報告する）	□待機場所にもどる　□適切な声の大きさ及び態度で伝える		「終わりました。」
				〇の数	個	

受検者へのアドバイス

〇の数	1個	2個	3個	4個	5個	6個	7個	8個	9個	10個
級	10級	9級	8級	7級	6級	5級	4級	3級	2級	1級

＜評価について＞

- 評価項目ごとの評価内容を全てクリアすることで，課題に合格したものとし，評価の欄に〇が付きます。
- 評価項目１と２は両方に合格した場合に，次の課題の評価が受けられます。

食品加工技能検定＜技術（ポテトサラダ）＞ 評価表（四訂版）　制限時間３０分

試技時間	分　　秒

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

級	検定の流れ	項目番号	評価項目	評価内容	評価	決まった言い方の例
10級～９級	準備	1	（審査員に呼ばれて準備開始）	□衛生的な服装等（頭髪，ひげ，爪，服装）　□返事をする		審査員「爪を見せてください」 審査員「準備を始めてください。」 受検者「はい。」
			マスクの着用	□マスクを付ける(鼻を覆う)		
			ネット帽子の着用	□頭部にネットを付ける　□ネットの中に髪の毛を入れる		
			上着の着用	□上着を着る　□ボタン（又は，ファスナー）を留めて，上着を整える		
			ローラーがけをする	□全身にローラがけをする		
			審査員に開始を伝える	□適切な声の大きさ及び態度で伝える		「〇〇特別支援学校の△△□□（氏名）です。始めます。」
	手洗い	2	手洗い	□流水で予備洗浄　□手を洗う(手の平･甲･指の間・指先･手首から肘)　□爪ブラシで洗う □流水ですすぐ　□ペーパータオルで拭く　□アルコール消毒液を擦りこむ		
８級～１級	調理	3	材料･調理道具の準備	□材料を準備する　□調理道具を準備する　□まな板と包丁を調理台の上にセットする		
		4	ビニル手袋をはめる	□ビニル手袋を正しくはめる　□はめた後は，衛生的に扱う		
		5	きゅうりを洗う	□手袋をはめた手できゅうりを洗う		
		6	切る	□きゅうりを輪切りにする(包丁)　□５mm以下に切る		
		7	塩もみをする	□きゅうりをボウルに入れる　□塩を入れる　□塩もみをする		（塩は，適量，別の皿に準備してある）
		8	きゅうりを洗って絞る	□きゅうりをザルに移す　□きゅうりを洗う　□きゅうりを絞る □ポテトの入ったボウルにきゅうりを入れる		
		9	ビニル手袋をはずす	□ビニル手袋をはずす　□ビニル手袋を三角コーナーへ入れる		
		10	きゅうりを入れたポテトを混ぜる	□きゅうりとポテトを箸で混ぜる		
		11	５０g量ってパック詰めをする	□パックをはかりの上に載せる　□箸やスプーンを使ってパックに入れる　□はかりを使って５０g量る □蓋をして輪ゴムをかける		
	片付け・報告	12	後片付けをする	□流水で調理道具を軽く洗う　□洗剤を適量スポンジに付ける　□調理道具をスポンジで洗う □道具が入っていたバットを洗う　□泡が残らないようにすすぐ　□白布巾で道具を拭く □所定の場所に片付ける（試技台の上は何もない状態）□シンクをきれいに流す　□残飯を三角コーナーに捨てる　□ぬれた黄布巾で調理台，シンクを拭く　□乾いた黄布巾で調理台，シンクを拭く		
		13	（審査員に終了を報告する）	□待機場所にもどる　□適切な声の大きさ及び態度で伝える		「終わりました。」
				〇の数	個	

受検者へのアドバイス

〇の数	1個	2個	3個	4，5個	6，7個	8，9個	10個	11個	12個	13個
級	10級	9級	8級	7級	6級	5級	4級	3級	2級	1級

＜評価について＞

- 評価項目ごとの評価内容を全てクリアすることで，課題に合格したものとし，評価の欄に〇が付きます。
- 評価項目１と２は両方に合格した場合に，次の課題の評価が受けられます。