

あさひねつと協同組合技能実習生の皆さんへ

あさひねつと協同組合

技能試験の専門級の説明

Q&A方式で、技能試験の専門級の説明を行います。

よく理解してください。

Q：専門級の試験とはなんですか？

A：

・2017年11月に法律がかわり、3年実習生の実習の目標が、

専門級試験の合格、となりました

・延長希望したいかしたくないかに関わらず、3年実習生は専門級

試験を受験しなければなりません

Q：いつ受験しますか？

A：

3年目の帰国の6ヶ月前に受験します

Q：筆記試験ひっきしけんはありますか？

A：

実技試験じつぎしけんだけの受験じゅけんで大丈夫だいじょうぶですが、実技試験じつぎしけんのなかに筆記試験ひっきしけんもあります

Q：どんなテストてすとがありますか？

A：

大きくおおきく分けると4つの試験しけんがあります。

①問題もんだいを見て、正しい写真みやイラストただしを選ぶテストえらぶ（筆記ひっき）

・・・正式名称せいしきめいしょう：「判断試験はんだんしけん」

②問題もんだいを見て、数字すうじを計算けいさんする計算テストけいさんてすと（筆記ひっき）

・・・正式名称せいしきめいしょう：「計画立案等作業試験けいかくりつあんとうさぎょうしけん」

③作業着さぎょうぎ、手洗い等てあらいなどの衛生作業えいせいさぎょうのテストじつぎ（実技）

・・・正式名称せいしきめいしょう：「製作等作業試験せいさくとうさぎょうしけん」

④調理ちょうりをするテストてすと（実技じつぎ）

・・・正式名称せいしきめいしょう：「製作等作業試験せいさくとうさぎょうしけん」

Q：それぞれのテストの時間や配点を教えてください

A：

全部の試験は60分の時間で行います。全てのテストの合計が60点

以上あると合格です。ただし、それぞれのテストは最低でも4割以上

正解しなければなりません。

たとえば①のテストが3割正解で、②～④のテストは満点であれば、

合計で60点以上の点数ですが、①が4割以上正解していませんので

不合格になります。

配点と時間は、以下のとおりです

①写真・イラスト試験	10分	20点	問題10個
②計算試験	20分	20点	問題10個
③衛生作業試験	5分	10点	
④調理試験	25分	50点	

Q：筆記試験は、日本語ですか？漢字はありますか？

A：

日本語です。初級試験の筆記試験はすべてひらがなでしたが、専門級

では漢字とひらがなが混ざった問題になります。ただし漢字にはふりが

ながふってありますので、すべてひらがなで^{もんだい}問題^{よむ}を読むことができます。

Q：筆記試験^{ひっきしけん}は具体的^{ぐたいてき}にどんな^{もんだい}問題^{もんだい}ですか？

A：

では問題^{もんだい}の例^{れい}を皆^{みなさん}さん^みに見^みせ^ます。

①^{しゃしん}写真^{いらすと}・イラスト^{としけん}試験

<p>こてい しき すいはんき きがい 固定式の炊飯器とはどの機械のことで いか えら 以下^{いか}のAからC^{えら}のなかから選^{えら}んで^{えら}ください。</p>					
A		B		C	

<p>はし きんし ひようしき 走^{はし}ることを禁^{きんし}止^{ひようしき}する標^{はし}識^{きんし}はど^{ひようしき}れ^{はし}で^{きんし}す^{ひようしき}か？ いか えら 以下^{いか}のAからC^{えら}のなかから選^{えら}んで^{えら}ください。</p>					
A		B		C	

けいさん てすと
②計算テスト

こめしけん でんたく つかいます けいたいでんわ しょうふか
※試験では、電卓を使います。携帯電話は使用不可です。

こ からあ こづく ふくろ はい にく なんふくろ 1個40gの唐揚げを2500個作る時、1袋に5kg入ったとり肉を何袋 じゅんび 準備すればよいですか。 ただし、あげてもとり肉の重さはへらないものとする		
A 15袋	B 20袋	C 25袋

こづく こ つか コロッケ10個作る時、パン粉を200g使う。 こ つか なんこ せいさん パン粉を5kg使うと、コロッケは何個生産できますか。		
A 25個	B 250個	C 2500個

じつぎしけん ぐたいてき もんだい
Q：実技試験は具体的にどんな問題ですか？

A：

えいせいさぎょうしけん しょきゅう しけん おこないました
③衛生作業試験は初級の試験でも行いました。

ぼうし ますく ちゃくよう てかがみ み ちえつく
帽子とマスクを着用し手鏡で身だしなみをチェックします。

ご て であらい おこない てぶくろ
その後手洗いを行い、手袋をはめます。

しけんじかん 5ふん 3ふん いない すべてかんりょう
試験時間は5分ですが、3分以内に全て完了してください。

④調理試験は手順書を配布しますので、よく読んでください。主な作業

工程について、簡単に説明します。

主要な工程：

i) 肉と調味液を計量し原料を準備します

ii) 肉を炒めてから調味液を入れ加熱します

iii) 沸騰したら一定時間、煮込みます

iv) 加熱作業が終わったら、温度や糖度を測定します

試験時間は25分ですが、20分以内に全て完了してください。

Q：初級の調理試験はそうめんを茹でる試験で簡単でした。専門級の

調理試験はなにが難しいですか？

A：

専門級の試験も調理自体は簡単ですが、作業項目が多く間違えやすい

内容になっています。

作業工程ごとに測定・計量の作業が何回もあります。また測定・計量

結果を作業記録表に記録をします。またこうした流れは順序があり、

間違えると減点になります。

Q：初級の実技試験のときは、一つひとつの作業を試験官が指示してくれました。専門級ではどうですか？

A：

専門級の試験では、試験官は一切作業の指示をしません。

制限時間のなかで皆さんが覚えた手順どおりに作業を一人で行っていきます。手順をよく覚え、よく練習しておくことが必要です。

Q：専門級の試験のための勉強はどうやって行えばいいですか？

A：

組合が皆さんの指導を行っていきます。

まずは組合が配布したり、ネットで提供する教材をよく読んで、しっかり暗記してください。

筆記試験については、毎日ネットで模擬テストを練習していきます。

実技試験については、直前に数回全体練習を実施します。

筆記問題は、実習生どうしで問題を作って自主練習することができます。実技は宿舎で自主練習することができます。

自主的な練習や準備も行っていくてください。