

実技試験 準備品リスト

59 【随時2級 パン製造作業】

「実技試験問題に『支給材料』『使用工具等』と書かれているもののうち、持参が必須のもののご案内です」

千葉県での受検では下記のものを人数分必ず持参して下さい。

※ 2023年5月実施分より問題の仕様が変更されております。

(1名分)

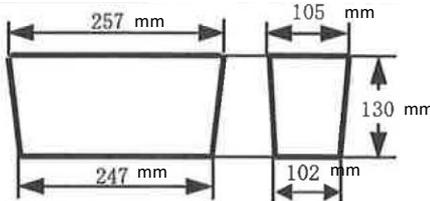
改定日: 2024.3.19

○材料

確認: 2024.4

チェック欄	品名	寸法又は規格	数量	備考
	小麦粉	・強力粉 ・灰分 0.40~0.45% ・たんぱく 12.0~12.5%	2kg	日清製粉:ミليون 日本製粉:クイン 昭和産業:キングスター 日東富士製粉:アポロ これらと同等品
		・強力粉 ・灰分 0.40~0.45% ・たんぱく 12.0~12.5%	3kg	小麦粉の選定用
		・中力粉 ・灰分 0.35~0.40% ・たんぱく 8.5~9.5%	3kg	小麦粉の選定用
	イースト	生イースト	150g	レギュラータイプ
	砂糖	上白	80g	
	食塩	精製塩	40g	
	ショートニング	JAS規格品で標準型(乳化型でないもの)	80g	
	脱脂粉乳	ハイヒート脱脂粉乳	40g	
	手粉		適宜	各受検者で共同使用
	水	氷、温水を含む	適宜	各受検者で共同使用

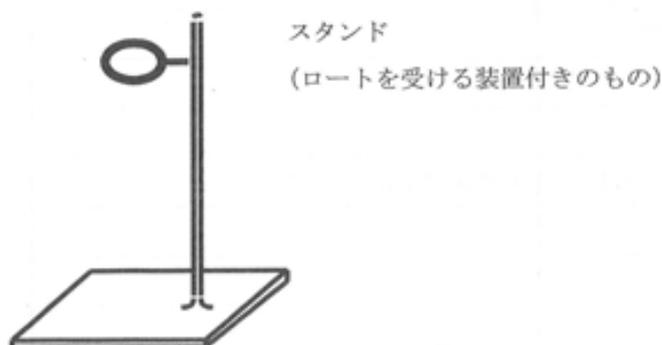
○工具等

チェック欄	品名	寸法又は規格	数量	備考
	ミキサー (堅型またはスパイラル)	堅型:ポール容量20~30ℓ ドウフック付き スパイラル:小麦粉2kgを食パン用生地に混捏できるもの	1	
	発酵室	生地収納用のポールを十分に収容できるもの	必要数	
	最終発酵室(ホイロ)	食型を十分に収容できるもの	必要数	
	オープン	食型を十分に収容できるもの	1段	
	作業台	作業面積 90cm×45cm 高さ90cm程度	1	
	温水装置、製氷機		必要数	
	電子秤	2kg (0.1gが測定できるもの)	1	計量用
	上皿さお秤	1kg、2kgまたは5kg	1	分割用
	ボール	直径30cm、高さ30cm程度、ふた付き	1	生地収納用
	計量皿	50g前後のもの	各1	
	スコップ		1	材料計量用
	メスシリンダー	1000ml、500ml	各1	
	温度計	デジタル温度計 0~50℃を正確に測れるもの	1	
	ホイッパー		1	
	スクレーパー	ステンレス製	1	作業台上に置く
	食型	2斤型 	3	左記の寸法以外は不可 幹旋先は別紙のとおり
	スプーン		1	
	ポリヘラ		2	一つは作業台上に置く
	ふるい	直径20cm程度	1	
	パンチ箱	プラスチック製 深さ12cm程度、ふた付き	1	
	きりふき		1	
	離型油 及び ウェス		適宜	食型塗布用

	清掃用具		適宜	
	筆記用具	鉛筆、消しゴム等	一式	
	電子式卓上計算機	電池式(太陽電池式含む)	1	
	タイマー		1	時計でも可
	タオル		適宜	
	作業服等	作業に適したもの (ニトリル手袋等の持参・着用は、任意とする)	一式	帽子及びネット(ネット付き帽子も可)、靴を含む
	受検票		1	コピーしたものは不可
	実技問題	当協会から交付した原本 ※試験結果が出るまでは処分しないこと。	1	コピーしたものは不可
	救急用具		適宜	

チェック欄	品名	寸法又は規格	数量	備考
比容積測定用	容積測定箱	300×151×195mm程度	1会場に1	寸胴、自動容積測定機、レーザー体積計等でも可
	ならし棒	定規のような平板がよい	1会場に1	容積測定箱に入れた菜種の表面をならすもの
	ロート	直径20cm程度	1会場に1	
	スタンド	高さ60cm程度	1会場に1	下図参照
	メスシリンダー	1000ml	1会場に1	
	電子秤	1kg、2kg	1会場に1	上皿さお秤でも可
	ボール	平底、直径45cm程度	1会場に2	
	菜種		容積測定箱の容積以上	
生地重量測定用	電子秤	10kg	1会場に1	上皿さお秤でも可
原料配合測定用	電子秤	0.1gが測定できるもの	1会場に1	
内相判定用	スライサー		1会場に1	ナイフ等でもよい

※既定の寸法どおりのものをお持ちください。また必要に応じて予備も持参してください。



川口板金株式会社 御中

令和6年度技能検定 随時2級 パン製造(パン製造作業) ご注文書 (食型)

標記について、下記のとおり申込みますのでよろしくお願い致します。

なお、代金は一括してお支払い致しますので、請求書は申込者宛ご送付ください。

記

納品先名(〒 所在地 会社名)	電話番号	担当者名	納入期日	個 数
※納品先が2か所以上のときは食型の合計数を明示してください。			合計	

請求書送付先及び所在地

(申込者)

所在地

随時2級 技能検定 パン製造（パン製造作業） で使用する食型の斡旋について

「試験場に準備されているもの」に記載されている食型の注文にあたっては、下記にご注意ください。

1. 食型の必要数について

食型の必要数は、受検者1名当たり3個です。

なお、食型は1・2級パン製造（パン製造作業）の実技試験で使用する食型と同じもので、共通して使用することができます。

2. 食型の値段について

食型の値段は、1個1,780円程度で送料・消費税は別になります。詳しくは、ご注文の際に注文先へお問い合わせください。

3. 発注期日について

食型は試験実施日の2ヶ月前までにお申込みください。

食型の注文から納品までの期日は、在庫の関係で前後しますが、1ヶ月から1ヶ月半くらいかかる場合がありますのでご注意ください。

4. 発注方法について

ご注文にあたっては、別紙の様式をご使用の上、下記までFAXにてご注文ください。

なお、申込書には、納品先と請求書の送り先を明示してください。納品先が2か所以上の場合、食型の合計数も明示してください。

（食型の注文先）

川口板金株式会社（担当者 営業担当）

〒334-0076 埼玉県川口市本蓮 4-2-32

TEL 048-282-0871 FAX 048-283-2660

5. 受検される事業所様は、下記もお読みください。

食型の注文先である川口板金株式会社様では、試験の実施方法等に関するお問い合わせに対応することができません。

食型の注文以外の内容につきましては、受検申請をされた各都道府県職業能力開発協会までお問い合わせください。

随時2級パン製造作業試験

受検団体 各位

千葉県職業能力開発協会
技能検定課
TEL:043-296-1150
FAX:043-296-1186

随時2級パン製造（パン製造作業）試験における水分の配合割合について

標記の件につきまして、下記について事前に確認をさせていただきたく、ご連絡させていただきます。

受検企業へ確認の後、**試験日の1週間前までに**当協会へご連絡いただきますようお願いいたします。

記

○随時2級 パン製造（パン製造作業）

- ・試験当日の水分配合割合（※実技試験問題P.3を参照）について、実施する試験環境における適切な水分配合の割合（受検者の予定量）について確認の上、当協会までご連絡をお願いいたします。

※実施要領・実技試験問題には『検定委員が事前に適切な配合割合の確認を行い、当日受検者へ指示する』旨の記載がありますが、当県において随時2級パン製造試験は各受検企業に試験環境・使用材料のご手配をお願いさせていただいている関係上、検定委員が事前に水分の配合割合の確認・検証を行うことが困難であることによりご依頼させていただくものです。大変恐れ入りますが宜しくお願いいたします。