実技試験　準備品リスト

60 【基礎級　ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業】

「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。

（1名分）

○材料

更新日：2026.7.3

チェック欄	品名		寸法又は規格	数量	備考
	課題1	ウインナーソーセージ	口径16/18　又は　18/20	300g程度	1本15g程度
		包装用袋	3方シール	2枚	
	課題2	ソーセージ用原料肉（豚肉）	肉塊　1片30g程度	700g程度	
			骨	3	肉と混ぜずに用意してください
			豚毛　黒色、1本2cm程度	3	
			ポリシート片 青系の色、5mm×5mm程度	4	

※試験で発生したゴミは、必ず持ち帰って下さい。

○工具等

チェック欄	品名	寸法又は規格	数量	備考
	作業台		2	課題1、2用（ちば仕事プラザで実施する試験では持参不要）
	容器		3	皿でも可
	秤	1gが量れるもの	1	
	ハンドシーラ		1	
	秤量皿（トレイ）		1	ウインナー秤量用
	手洗い設備	洗面器、消毒液等	一式	
	ポリ手袋		1組	
	ペーパータオル		必要量	
	アルコールカット綿		必要量	消毒用
	ポリバケツ		1	ごみ入れ用
	作業服		一式	白衣でも可。アームカバーの使用可。
	帽子		1	ヘアーネットを含む
	マスク		1	
	作業靴		1	長短靴いずれでもよい
	清掃用具		適宜	ゴミ袋含む
	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
	筆記用具	鉛筆（HB,B　シャープペンシル可）　消しゴム等	一式	学科試験用

※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。