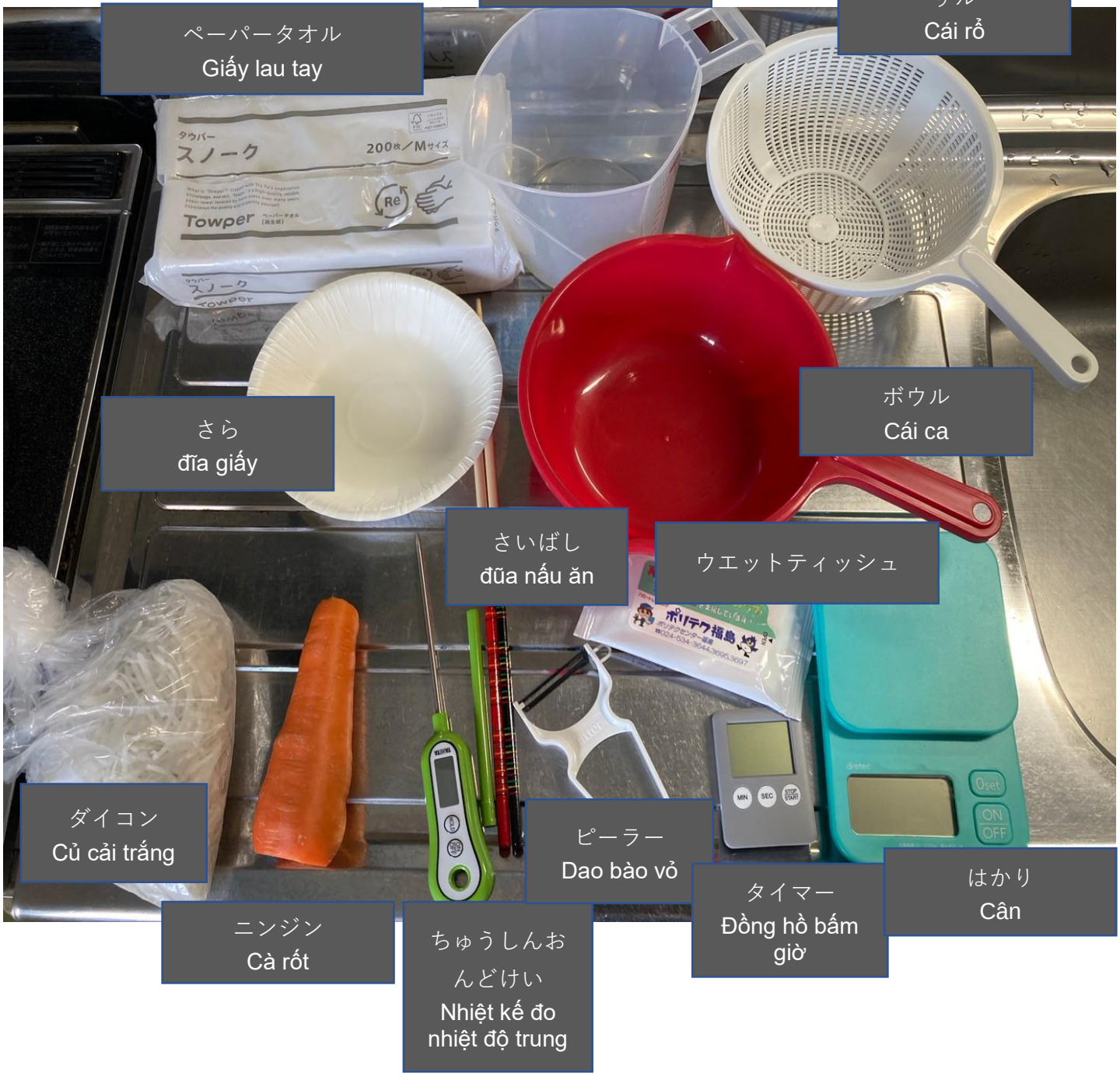
技能実習評価試験（実技）

KỲ THI ĐÁNH GIÁ THỰC TẬP KỸ NĂNG (THỰC HÀNH)

試験に使用する備品

Những dụng cụ sử dụng cho kỳ thi



技能実習評価試験（実技）1-2

KỲ THI ĐÁNH GIÁ THỰC TẬP KỸ NĂNG (THỰC HÀNH) 1-2

１．下処理

1.Sơ Chế

① 人参を水で洗い、ペーパータオルで拭く

① Rửa cà rốt bằng nước, lau khô bằng giấy lau tay

② ピーラーで人参の皮を剥く　人参を皿に置く

② Bào vỏ cà rốt bằng dao bào, đặt cà rốt vào đĩa

③ タイマーを１分にセットして試験監督者に報告する
　タイマーをスタートして皿にピーラーで人参のささがきをつくる
③ Cài đặt đồng hồ hẹn giờ 1 phút, báo cáo cho giám thị coi thi
　Bắt đầu bấm đồng hồ hẹn giờ, bào cà cốt thành sợi mỏng dài vào đĩa bằng dao bào
④ １分たったら作業をやめて、タイマーを止める
④ 1 phút trôi qua, dừng công việc, dừng đồng hộ hẹn giờ

でんげん　をいれる
Bật nguồn

⑤ ザルをはかりにのせ、ささがき人参を１０ｇと
　千切りダイコンを４０ｇはかり、試験監督者に報告する
⑤ Cho cái rổ lên cân, cân 10g cà rốt đã bào mỏng với
　40g củ cải cắt sợi, báo giám thị coi thi

技能実習評価試験（実技）２-1

KỲ THI ĐÁNH GIÁ THỰC TẬP KỸ NĂNG (THỰC HÀNH) 2-1

２．殺菌

2. Sát khuẩn

① 計量カップで水を500mlはかり、ボウルに入れる

① Cân 500ml nước vào cốc định lượng rồi cho vào ca

② ボウルに殺菌剤おおさじ１入れて、さいばしで混ぜる

② Cho 1 muỗng thuốc sát khuẩn vào ca, khuấy đều hỗn hợp bằng đũa nấu ăn

③ タイマーを３０秒にセットして試験監督者に報告する

③ Cài đồng hồ báo giờ 30 giây rồi báo cáo với giám thị coi thi

④ ささがき人参と千切りダイコンが入ったザルをボウルに入れる

④ Hãy cho cái rổ đựng cà rốt bào với củ cải sợi vào trong ca

技能実習評価試験（実技）２-2

⑤ タイマーをスタートして、３０秒間さいばしで混ぜて殺菌する

⑤ Bấm đồng hộ báo giờ, khuấy đều 30 giây để sát khuẩn

⑥ ３０秒間経ったら、作業をやめて、タイマーをとめる
試験監督者に報告する

⑥ Nếu đến 30 giây rồi thì dừng thao tác, dừng đồng hồ
Báo cáo với giám thị

⑤ ザルをはかりにのせ、ささがき人参を１０ｇと
千切りダイコンを４０ｇはかり、試験監督者に報告する

⑤ Cho cái rổ lên cân, cân 10g cà rốt bào sợi với 40g củ cải sợi, báo cáo giám thị

技能実習評価試験（実技）３

KỲ THI ĐÁNH GIA THỰC TẬP KỸ NĂNG (THỰC HÀNH) 3

３．洗浄

3. Làm sạch

① 流し台でボウルの殺菌剤を捨てる

① Đổ thuốc sát khuẩn có trong ca ở bồn rửa

② ボウルに水を入れ、ザルごと２回すすぎ、水を切る

② Cho nước vào ca, xả 2 lần hỗn hợp cà rốt với củ cái có trong rổ, làm ráo nước

③ 作業台にボウルを置き、手袋を交換して、試験監督者に報告する

③ Đặt cái ca lên bàn làm việc, thay bao tay rồi báo cáo với giám thị

技能実習評価試験（実技）４

KỲ THI ĐÁNH GIÁ THỰC TẬP KỸ NĂNG (THỰC HÀNH) 4

４．盛り付け

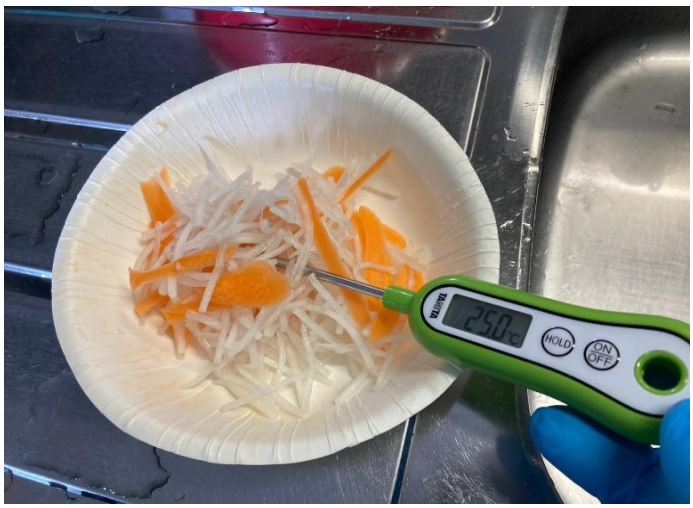
４．Dọn ra

① ミックスサラダを皿に盛り付ける

① Dọn hỗn hợp salad trộn ra đĩa

② 中心温度計の先を除菌ウエットティッシュで拭く

② Lau đầu nhiệt kế đo nhiệt độ trung tâm bằng khăn giấy ướt diệt khuẩn



③ ミックスサラダの温度をはかり、試験監督者に報告する。　25.0℃です！

③ Đo nhiệt độ của Salad trộn, báo cáo với giám thị　25.0°C

技能実習評価試験（実技）動画

1

2

3

4