

(2)計画立案等作業試験は、冷凍空調機器の機能、構造及び故障の発見等について行う。

(試験時間／1時間30分)

(注) 製作等作業試験については、1、2級とも、労働安全衛生法に基づくガス溶接作業主任者免許証又はガス溶接技能講習修了証その他資格を証する書面の携帯を要する。

19. 婦人子供服製造(婦人子供既製服パターンメーキング作業)

1級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

試験当日に配付されたデザイン画のジャケットを基に、トワール組立て、デザインパターン(縫い代なし)及び縫製仕様書の作成を行う。

(試験時間／5時間)

2級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

(1)ジャケットのデザインパターンの作成を行う。

(2)ジャケットの工業用パターン(半身頃)の作成を行う。

(試験時間／4時間15分)

20. 和裁(和服製作作業)

1級 次に示す作業1(女子用付下げあわせ長着の縫製)及び作業2(部分縫い)を行う。

作業1 ア 表地は、正絹のちりめん又はりんずの付下げ(訪問着も可)とし、上前身ごろと衽に模様合わせ(ぼかし模様のみは除く)のあるものとする。

イ 裏地は、正絹とする。

ウ 事前に縫い上げて持参するものは、次のとおりとする。ただし、手縫いで行う。

右袖(しつけ含む)と表裏の素縫い(表裏のえり付けと共にえり掛け(しつけ含む)を含む。)まで。

(胴裏大巾の場合、背縫いは自由とする。通し裏は、使用できない。)

エ 試験場で行うものは、次のとおりとする。

左袖と裾合わせからたたみ上げまで。

作業2 部分縫いは、表地(検印のあるもの)に色物のしんもす、裏地(検印のあるもの)に白のしんもすを用いて、都えりの上前を縫製する。

(試験時間／6時間)

2級 女子用あわせ長着の縫製を行う。

ア 表地は、正絹のちりめん、羽二重又はりんず(袖又はこれに類似したものを除く)とする。

イ 裏地は、正絹とする。

ウ 事前に縫い上げて持参するものは、

次のとおりとする。ただし、手縫いで行う。

両袖(しつけ含む)と表裏の素縫い(表裏のえり付けと共にえり掛け(しつけ含む)を含む。)まで。

(胴裏大巾の場合、背縫いは自由とする。通し裏は、使用できない。)

エ 試験場で行うものは、次のとおりとする。

裾合わせからたたみ上げまで。

(試験時間／4時間30分)

21. プリプレス(DTP作業)

1級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

DTPシステムを用いて、提示された指定書により、支給された課題データを組版・編集し、PDF/X-1a又はPDF/X-4を作成してカラープリンタにより出力する。

(標準時間／3時間 打ち切り時間／3時間30分)

2級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

DTPシステムを用いて、提示された指定書により、支給された課題データを組版・編集し、PDF/X-1a又はPDF/X-4を作成してカラープリンタにより出力する。

(標準時間／1時間45分 打ち切り時間／2時間)

22. パン製造(パン製造作業)

※要事前エントリー (P9参照)

1級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

指定配合で、水の配合割合を各自決定したうえで、各材料の使用量を算出する。各材料の計量を行った後、直捏(じかこね)生地法(ストレート法)によってミキシング、発酵及び焼成を行い、山型(イギリス)食パンを指定の型を用いて4本作る。

発酵時間中には、強力粉及び中力粉の2種類の小麦粉のうちから強力粉の選定を行う。

(標準時間／4時間40分 打ち切り時間／5時間)

2級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

支給した材料に加え、計量したイーストと水で生地を作製し、直捏(じかこね)生地法(ストレート法)によってミキシング、発酵及び焼成を行い、山型(イギリス)食パンを指定の型を用いて3本作る。

発酵時間中には、強力粉及び中力粉の2種類の小麦粉のうちから強力粉の選定を行う。

(標準時間／3時間40分 打ち切り時間／4時間)

23. 菓子製造(洋菓子製造作業)

1級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

作業1 2種類のボンボンショコラ(トリュフ、モンブラン)を製造する。

作業2 デコレーションケーキの仕上げをする。

(標準時間／3時間30分 打ち切り時間／3時間45分)

2級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

作業1 ビスキュイ ア ラ キュイエールを作り、3つの形状に絞る。

作業2 アングレーズ式バタークリームを作り、5つの形状に絞る。

作業3 デコレーションケーキの仕上げをする。

(標準時間／2時間15分 打ち切り時間／2時間30分)

24. 菓子製造(和菓子製造作業)

1級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

作業1 織部模様の薯蕷(じょうよ)饅頭(まんじゅう)5個を製造する。

作業2 練り切り製品(はさみ菊)1個を仕上げる。

作業3 羊かんの紋様埋め込み加工・餡(あん)すり込み加工及び扇形羊かんの包丁仕上げをする。

(標準時間／3時間 打ち切り時間／3時間30分)

2級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

作業1 小麦饅頭(まんじゅう)5個を製造する。

作業2 練り切り製品(斜めへら返し切り菊)4個を仕上げる。

作業3 だんご焼きの皮10枚を製造する。

(標準時間／1時間30分 打ち切り時間／1時間45分)

25. 建築大工(大工工事作業)

1級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

隅木小屋組の平面図、隅木小屋組のひよどり栓さし隅木及び配付たる木の現寸展開図を作成し、木ごしらえ及び墨付けをした後、加工組立てを行う。

(標準時間／4時間50分 打ち切り時間／5時間)

2級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

屋根筋かいを用いた小屋組の平面図、振たる木、屋根筋かいの現寸展開図及び基本図を作成し、木ごしらえ及び墨付けをした後、加工組立てを行う。

(標準時間／3時間30分 打ち切り時間／3時間45分)

26. かわらぶき(かわらぶき作業)

1級 次に掲げる製作等作業試験を行う。

屋根下地に、引掛け葺きにより瓦葺き作業を行う。

なお、軒先には、一文字軒瓦を使用する。