

# 資格を取ろう **Давайте приобретать квалификацию!**

ちょうりし しよくひんえいせいせきにんしゃ  
**調理師/食品衛生責任者**

**Повар / Ответственный за санитарный контроль продуктов питания**

## 調理師の仕事

日本には多くの料理店やレストランがあります。

調理師はそうした外食産業で料理を提供する役割を担います。

調理師は料理をただ作っているだけでなく、調理の技術の他にも、食中毒などを防ぐ衛生管理の知識や栄養学などの知識を持っていることが求められます。

調理師免許がなくても調理の仕事に携わることにはできますが、調理師免許があれば調理に関して一定のレベルを満たしているものとして認められ、就職・転職にも有利になるでしょう。

## 調理師になるには

調理師になるには、調理師免許を取得しなくてはなりません。

それには、①厚生労働大臣指定の養成所で学ぶ方法と、②試験で資格を取得する方法があります。

### ① 厚生労働大臣指定の養成所で学ぶ方法

厚生労働大臣が指定する養成所で、昼間なら1年、夜間なら1年半以上の過程を学び、調理師免許を取得する方法です。

国家試験の受験は必要ありません。卒業すれば、都道府県知事より調理師の資格(免許)が与えられます。

## Работа повара

В Японии есть множество столовых и ресторанов.

И в таких сферах повар выполняет обязанность по приготовлению блюд.

Повар занимается не только приготовлением блюд, кроме поварской специальности, с них требуется знание по санитарному контролю для предотвращения пищевого отравления и знание по диетологии.

Хотя можно работать поваром без квалификации повара, но при наличии квалификации считается поваром, соответствующий определённому уровню, а в случае устройства на работу или перехода на другую работу, наверняка будет выгодней.

## Для того, чтобы стать поваром

Для того чтобы стать поваром, нужно приобретать квалификацию повара.

Для этого есть два способа приобретения квалификации:

- ① Учиться на поварских курсах, установленных министром здравоохранения, труда и народного благосостояния
- ② Путём сдачи экзамена

### ① Способ изучения на поварских курсах, установленных министром труда и народного благосостояния

Это способ приобретения квалификации повара на курсах, установленных министром здравоохранения, труда и народного благосостояния, если на дневных курсах, то учиться 1 год, а если на вечерних курсах, то учиться более полтора года.

Если окончите курсы, то от мэра административных единиц получите квалификацию (диплом) повара. Что касается государственного экзамена, то сдавать не нужно.

## ②試験で資格を取得する方法

ちゅうがっこう もの  
中学校を卒業している者が、2年以上  
いんしょくてん じつむ じょしゆ みなら  
飲食店などで調理の実務（助手や見習  
い）

しゅうよつか にち じかん かん  
週4日以上、1日6時間以上で2年間  
の勤務実績、雇用形態はパートでもアル  
バイトでも可) を経験した後に、都道府県  
知事が行 おこな う調理師試験に合格すると、調理  
師の資格（免許）が与えられます。

## 調理師免許試験

調理師免許試験は都道府県ごとに実施さ  
れており、この試験に合格すれば、調理師の  
国家資格が与えられます。

かまく えいせいほうき しょくぶんかがいろん  
試験科目は、衛生法規、食文化概論、  
えいようがく こうしゅうえいせい  
栄養学、公衆衛生学、食品学、食品衛  
生学、調理理論の7つです。

試験で免許をとろうとする場合には、調理  
師試験準備講習会や通信教育など  
を利用して、しっかりと学習してから試験に  
臨むとよいでしょう。実施は都道府県ごとに  
なるため試験問題自体は様々ですが、出  
題範囲は共通です。

試験の日程、場所、受験にかかる費用な  
どは各都道府県によって異なるため、詳し  
くは各都道府県庁の担当部署へお問い合わせ  
ください。

## 食品衛生責任者

自分で飲食店を開きたいといった場合に  
は、「食品衛生責任者」という資格が必要と  
なります。調理師免許等を取ればこの資  
格はついてきますが、調理師免許を取らなく  
ても、食品衛生責任者養成講習会を受講すれ

## ② Способ приобретения квалификации путём сдачи экзамена

Те, кто после окончания средней школы имеют  
практику (работать помощниками или учениками)  
более двух лет в ресторанах или столовых и так  
далее:

После прохождения стажировки в течение 2-х лет  
в неделю свыше 4-х дней, в день свыше 6-ти часов, а  
условие найма можно *пато* (неполный рабочий  
день) или же *арубайто* (временная работа) и  
выдержите экзамен, который проводится  
губернатором (мэром) административных единиц,  
то выдадут Вам квалификацию повара (диплом).

## Экзамен для получения «диплома» повара

Экзамен для получения «диплома» повара  
осуществляется во всех административных единицах,  
и если выдержите этот экзамен, то выдадут Вам  
«Государственный диплом» повара.

Сдают 7 предметов: «закон по санитарии»,  
«общий обзор пищевой культуры»,  
«диетология», «общественная санитария»,  
«наука продуктов питания», «наука по  
санитарии продуктов питания», «теория по  
приготовлению пищи».

В случае желания приобретения «диплома»  
путём сдачи экзамена, желательно хорошо  
подготовиться, затем стремиться к сдаче  
экзамена, посещая «предэкзаменационные  
подготовительные лекции» на повара или же  
пользуясь заочными подготовительными  
курсами. В связи с тем, что осуществляется в  
каждых административных единицах, хотя  
сами экзаменационные задания  
разнообразны, но предел задаваемых  
вопросов общий.

Дата, место проведения экзамена, расход  
для сдачи экзамена и так далее отличаются от  
каждой административной единицы, поэтому  
за подробностями справляйтесь в  
ответственный сектор управления префектур  
административных единиц.

## Ответственное лицо за санитарный контроль продуктов питания

Если сами захотите открывать ресторан или  
столовую, то нужно будет иметь, так называемую,  
«Квалификацию ответственного лица за  
санитарный контроль продуктов питания». Если

ばこの資格を取得することができます。

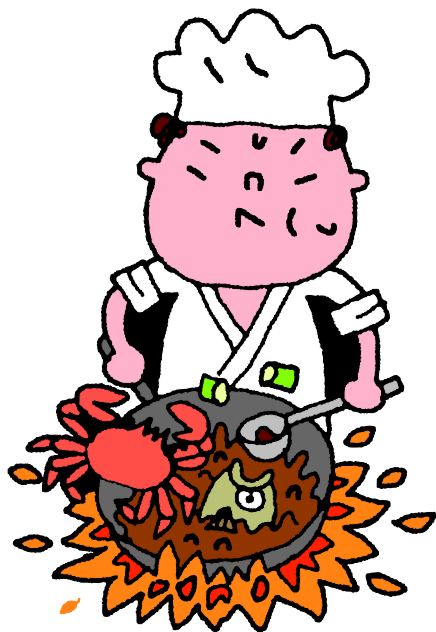
講習内容は、衛生法規、公衆衛生学、食品衛生学(テスト含む)で、1日計6時間の講習で食品衛生責任者の資格が取得できます。

受講に際して、経験・学歴・住所地等  
は問いませんが、受講の年齢は17才以上  
(原則として高校生不可)に限られています。

受講要領・日程・場所など、詳しくは「食品衛生責任者養成講習会」のサイトをご覧ください。

[http://www.toshoku.or.jp/shikaku/training\\_a.html](http://www.toshoku.or.jp/shikaku/training_a.html)

(T)



приобретёте «диплом повара» и так далее, то входит и эта квалификация, но в случае посещения «Курсов обучения на ответственных лиц за санитарный контроль продуктов питания», даже без наличия «диплома повара» можно приобрести эту квалификацию.

В содержание программы курса входит «закон по санитарии», «наука общественной санитарии», «наука по санитарному контролю продуктов питания (входит и контрольная работа)», всего за однодневное шестичасовое занятие смогут приобрести «Квалификацию ответственного лица за санитарный контроль продуктов питания».

В случае посещения курсов не придают значение на опыт, образование, адрес и так далее, но обучаться на курсах можно только в возрасте старше 17 лет (Как правило, ученики средней школы высшей степени не допускаются).

Подробности, то есть, программу по посещению лекций, расписание, место проведения курсов и тому подобное, смотрите в сайт «Курсы обучения на ответственных лиц по санитарному контролю продуктов питания».

[http://www.toshoku.or.jp/shikaku/training\\_a.html](http://www.toshoku.or.jp/shikaku/training_a.html)

(T)