**Phần 1**

**Những từ ngữ chuyên ngành liên quan đến kỳ thi đặc định kỹ năng**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| １ | 原則（ルール） | Nguyên tắc |
| 2 | 食中毒（しょくちゅうどく） | Ngộ độc thực phẩm |
| 3 | 異物混入（いぶつこんにゅう）食べられないものをはいった。 | Ô nhiễm |
| 4 | 温度10℃、75度 | Nhiệt độ |
| 5 | 湿度 | Độ ẩm |
| 6 | 食材（届いた。。） | Nguyên liệu thực phẩm |
| 7 | 包装（袋が汚れた）ほうそう | Bao bì |
| 8 | 消費期限（しょうひきげん） | Ngày hết hạn đến ngày 31 tháng 5 |
| 9 | 保存方法（ほぞん）10℃以下 | Phương pháp lưu trữ 10 ° C hoặc ít hơn |
| 10 | 冷蔵庫10度以下 | Tủ lạnh 10 độ trở xuống |
| 11 | 冷凍庫‐15度以下 | Tủ đông-15 độ trở xuống |
| 12 | 責任者の指示（せきにんしゃ） | Người phụ trách |
| 13 | 交差汚染（こうさおせん） | Ô nhiễm chéo |
| 14 | ２次汚染 | Ô nhiễm thứ cấp |
| 14 | 調理器具（ちょうりきぐ） | Đồ dùng nhà bếp |
| 15 | 整理（いるものやいらないものを分けて） | Sắp xếp |
| 16 | 整頓（使った後戻る、法損する） | Gọn gàng |
| 17 | 清潔（綺麗にする） | Sạch sẽ |
| 18 | 習慣（誰も言わない綺麗状態にする） | Thói quen, luôn tự giác |
| 19 | 加熱（かねつ） | Đun nóng |
| 20 | 危険温度帯（１０℃～６０℃） | Vùng nhiệt độ nguy hiểm |
| 21 | 重要管理ポイント（時間、温度） | Điểm quản lý quan trọng |
| 22 | 細菌（さいきん） | Vi khuẩn |
| 23 | 賞味期限（しょうみきげん） | Thời hạn sử dụng |
| 24 | おもてなし | Dịch vụ tốt nhất |
| 25 | 最善（さいぜん） | Tốt nhất |
| 26 | リピーター | Lặp lại |
| 27 | 取扱（とりあつかい） | Xử lý |
| 28 | 蒸留酒（じょうりゅうしゅ） | Rượu chưng cất |
| 29 | 醸造酒（じょうぞうしゅ） | Rượu bia |
| 30 | 炭水化物（たんすいかぶつ）頭のエネルギ | Carbohydrate |
| 31 | 脂質（ししつ）体のエネルギ | Lipid |
| 32 | たんぱく質（筋肉作る） | Protein |
| 33 | うま味（昆布だし、かつお節） | Umami (súp kobu, ajinomoto) |
| 34 | イスラーム | Hồi giáo |
| 35 | ベジタリアン | Ăn chay |
| 36 | ブィーガン（卵や牛乳を食べない） | (không ăn trứng hoặc sữa) |
| 37 | キャッシュレス決済 | Thanh toán không dùng tiền mặt |
| 38 | クレーム対応 | Xử lý khiếu nại |
| 39 | 無欠（むけつ） | Sự hoàn hảo |
| 40 | 誠意（せいい） | Chân thành |
| 41 | 下処理（したしょり） | Xử lý thấp hơn |
| 42 | 洗浄殺菌（せんじょうさっきん） | Làm sạch và khử trùng |
| 43 | 盛り付け | Phục vụ |
| 44 | 省略（しょうりゃく） | Bỏ sót |
| 45 | 作業（さぎょう） | Làm việc |
| 46 | 水洗レーバ（すいせんれーば） | Cần gạt |
| 47 | 設備（せつび） | Thiết bị |
| 48 | こすり | Chà xát |
| 49 | 衛生的な（えいせいてきな） | Vệ sinh |
| 50 | 徹底（てってい） | Triệt để |
| 51 | 台車（だいしゃ） | Xe đẩy hàng có tay cầm |
| 52 | 下り坂（くだりさか） | Dốc |
| 53 | ひびわれて | Nứt |
| 54 | 明記（めいき） | Chỉ định |
| 55 | 直射日光（ちょくしゃにっこう） | Ánh sáng mặt trời trực tiếp |
| 56 | コンセント | Cửa hàng |
| 57 | 概念（がいねん） | Khái quát |
| 58 | アニサキス | Giun anisakis ký sinh trùng có trong cá làm ngộ độc thực phẩm, đau bụng. |
| 59 | 念入れ（ねんいれ） | Cẩn thận，sự chăm sóc tỉ mỉ |
| 60 | まな板（まないた） | Thớt |
| 61 | 洗浄（せんじょう） | Rửa, vệ sinh sạch sẽ |
| 62 | 寄生虫（きせいちゅう） | Ký sinh trùng |
| 63 | 廃棄物（haikibutu) | Chất thải |
| 64 | 証拠（証拠） |  |
| 65 | 予防（よぼう） | Phòng chống |
| 66 | 生息(せいそく） | Môi trường sống |
| 67 | 塩素計殺菌剤（えんそけいさっきん） | Thuốc khử trùng clo |
| 68 | 入荷(入荷） | Nhập nguyên liệu |
| 69 | 製造（せいぞう） | Sản xuất |
| 70 | 工程（こうてい） | Quy trình |
|  |  |  |