

そう菜製造業技能評価試験専門級・学科試験問題 過去問題と答え

2018.12.1掲載

次の試験問題をよんで、三つの選択肢の中から答えをえらび、かいとうらんに番号をかきなさい。

問題1 作業着について、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 作業着は、いつも清潔なものを着なければならない。
 - 2 清潔な服なら、なにを着てもよい。
 - 3 作業着は、決められた着かたをしなければならない。

かいとうらん

2

問題2 マスクをつける理由として、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 口の中の微生物が、食品に入らないようにするため。
 - 2 鼻の中の微生物が、食品に入らないようにするため。
 - 3 顔に汚れがつかないようにするため。

かいとうらん

3

問題3 手袋をつける理由として、正しいものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 手の表面にいる微生物が、食品につかないようにするため。
 - 2 手が汚れないようにするため。
 - 3 手が冷たくならないようにするため。

かいとうらん

1

問題4 作業場に持って入ってよいものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 お金やたばこ
 - 2 飴や薬
 - 3 ロッカーの鍵

かいとうらん

3

問題5 器具を洗うときに使うものについて、正しいものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 殺菌剤を使って洗う。
 - 2 アルコールを使って洗う。
 - 3 洗剤を使って洗う。

かいとうらん

3

問題6 殺菌剤を使って調理器具を消毒する方法として、正しいものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 調理器具を洗う前に消毒する。
 - 2 消毒する前に調理器具に水をつける。
 - 3 調理器具を洗って乾かしてから消毒する。

かいとうらん

3

問題7 殺菌した食品のあつかい方で、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 手袋をつけていない手で食品をもつ。
 - 2 手袋をつけた手で食品をもつ。
 - 3 消毒した道具を使って食品をもつ。

かいとうらん

1

問題8 サラダミキサーについて、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 サラダミキサーは、炒め物を作る機械である。
 - 2 サラダミキサーが動いているときは、中に手を入れない。
 - 3 サラダミキサーを洗うときは、かならず機械を止める。

かいとうらん

1

問題9 煮る作業の注意点について、正しいものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 煮るときの温度は、高いほどよい。
 - 2 煮るときは、温度と時間が重要である。
 - 3 煮るときの時間は、長いほどよい。

かいとうらん

2

問題10 和える作業の注意点として、正しいものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 和えるときは、均一になるように混ぜる。
 - 2 和える前は機械を消毒しなくてもよい。
 - 3 和えたサラダに触れるときに、手は消毒しなくてよい。

かいとうらん

1

問題11 めんを茹でる作業の注意点について、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 めんを茹でるときは、温度と時間が重要である。
 - 2 めんを茹でるときは、良くかきまぜる。
 - 3 めんを茹でるときの温度は、低いほうがよい。

かいとうらん

3

問題12 食材の扱い方について、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 冷凍品がとけていたら、また冷凍する。
 - 2 砂糖や塩は、湿度が低いところに保管する。
 - 3 小麦粉やでんぷんは、水にぬれないように保管する。

かいとうらん

1

問題13 作業場で転ばないために、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 床にこぼれた水や油は、すぐにふきとる。
 - 2 くつは、うらのみぞが少なくなったものをはく。
 - 3 階段をのぼるときは、手すりをつかむ。

かいとうらん

2

問題14 作業着や工場内の靴で外へ出てはいけない理由のうち、まちがっているものを

- (3点) 一つえらびなさい。
- 1 外のほこりや汚れを作業着や靴につけないため。
 - 2 外の微生物を工場内に持ち込ませないため。
 - 3 工場内の汚れや微生物を外に持ち出すため。

かいとうらん

3

問題15 工場内で身に着けてよいものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 指輪やイヤリング
 - 2 めがね
 - 3 輪ゴム

かいとうらん

2

問題16 作業で使用した器具の片付けについて、まちがったものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 使った器具は元の場所に戻す。
 - 2 誰かが使うと思ったので、そのまま作業場に置く。
 - 3 次に使う人がいたらその人に渡す。

かいとうらん

2

問題17 まな板の扱いについて、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 肉や野菜を切るときは、専用のまな板を使う。
 - 2 まな板を使ったら、必ず洗浄して消毒する。
 - 3 まな板をお湯で消毒するとき、ぬるいお湯で行う。

かいとうらん

3

問題18 殺菌剤の扱い方として、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 殺菌剤は、どこで保管しても良い。
 - 2 殺菌剤を容器に移すときは、必ず移した容器に「殺菌剤」と表示する。
 - 3 目に入らないようにする。

かいとうらん

1

問題19 揚げるときの温度の注意点について、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 揚げるときの温度は、高いほどよい。
 - 2 古くなった油は、使ってはいけない。
 - 3 揚げるときは、温度と時間が重要である。

かいとうらん

1

問題20 酢の物を作るときの注意点として、まちがったものを一つえらびなさい。

- (3点)
- 1 手袋を消毒すれば器具は消毒しなくてもよい。
 - 2 調味液が水でうすくならないようにする。
 - 3 出来上がったらずぐに冷蔵庫に保管する。

かいとうらん

1

問題21 仕事中に体調が悪くなったときの行動として、正しいものを一つえらびなさい。

- (4点)
- 1 がまんでできなかったので、だれにも報告せずに帰った。
 - 2 すぐに上司に報告した。
 - 3 上司に報告せずトイレに行った。

かいとうらん

2

問題22 手洗いについて、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (4点)
- 1 手についた汚れや微生物をとるためにおこなう。
 - 2 爪の中は洗わなくてもよい。
 - 3 指のあいだや手首までしっかり洗う。

かいとうらん

2

問題23 殺菌剤を使うときに注意する点として、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (4点)
- 1 殺菌剤の濃度
 - 2 殺菌する時間
 - 3 殺菌剤の温度

かいとうらん

3

問題24 スライサーについて、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (4点)
- 1 スライサーは、肉や野菜など食品を切る機械である。
 - 2 スライサーを使うときは、手を切らないように注意する。
 - 3 スライサーを洗うときは、機械を止めなくてもよい。

かいとうらん

3

問題25 フ라이어について、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (4点)
- 1 フ라이어は、食品を油で揚げる機械である。
 - 2 フ라이어は、食品を焼く機械である。
 - 3 フ라이어を使うときは、やけどに注意する。

かいとうらん

2

問題26 機械そうじのやり方について、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (4点)
- 1 機械を洗うときは、水で流すだけでよい。
 - 2 機械の取りはずせるところは、はずしてそうじする。
 - 3 そうじするときは、機械を止める。

かいとうらん

1

問題27 作業記録のつけかたについて、正しいものを一つえらびなさい。

- (4点)
- 1 温度や濃度をはかったら、すぐに記録する。
 - 2 後でまとめて記録する。
 - 3 いつもと同じ結果を記録する。

かいとうらん

1

問題28 健康チェックについて、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (4点)
- 1 おなかがいたかったが、休みたくないので報告しなかった。
 - 2 指にけがをしていたので報告した。
 - 3 熱が38℃あったので、会社に行く前に上司に報告した。

かいとうらん

1

問題29 事故を防ぐ方法として、まちがっているものを一つえらびなさい。

- (4点)
- 1 非常停止ボタンを押して機械を止めた。
 - 2 冷蔵庫のとびらを閉めるまえに、中に人がいないか確認する。
 - 3 油の温度を確認せずフライヤーの油を交換する。

かいとうらん

3

問題30 サラダや和え物を作るときの注意点として、正しいものを一つえらびなさい。

- (4点)
- 1 器具を消毒すれば、材料は消毒しなくてよい。
 - 2 作業するときは、消毒した器具を使う。
 - 3 出来上がったら温度が下がらないところで保管する。

かいとうらん

2