

【専門級】

惣菜製造業技能評価試験 学科試験問題 過去問題と答え

次の試験問題をよんで、三つの選択肢の中から答えを選び、解答欄に番号を書きなさい。

問題1 作業着について、まちがっているものを一つ選びなさい。

- 1 作業着は、いつも清潔なものを着なければいけません。
- 2 清潔な服なら、なにを着てもよいです。
- 3 作業着は、決められた着かたをしなければいけません。

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 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
解答欄

3

問題3 手袋をつける理由として、正しいものを一つ選びなさい。

- 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
解答欄

1

問題4 作業場に持って入ってよいものを一つ選びなさい。

- 1 お金やたばこ
- 2 飴や薬
- 3 ロッカーの鍵

かいとうらん
解答欄

3

問題5 器具を洗うときに使うものについて、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 殺菌剤を使って洗います。
- 2 アルコールを使って洗います。
- 3 洗剤を使って洗います。

かいとうらん
解答欄

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、正しいものを一つ選びなさい。

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

かいとうらん
解答欄

3

問題7 殺菌した食品の扱い方で、まちがっているものを一つ選びなさい。

- 1 手袋をつけていない手で食品を持ちます。
- 2 手袋をつけた手で食品を持ちます。
- 3 消毒した道具を使って食品を持ちます。

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 1 サラダミキサーは、炒め物を作る機械です。
- 2 サラダミキサーが動いているときは、中に手を入れません。
- 3 サラダミキサーを洗うときは、必ず機械を止めます。

かいとうらん
解答欄

1

問題9 煮る作業の注意点について、正しいものを一つ選びなさい。

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

かいとうらん
解答欄

2

問題10 和える作業の注意点として、正しいものを一つ選びなさい。

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

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 1 めんを茹でるときは、温度と時間が重要です。
- 2 めんを茹でるときは、良くかきまぜます。
- 3 めんを茹でるときの温度は、低いほうがよいです。

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

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

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 1 床が水や油で濡れていたら、すぐに拭きます。
- 2 くつは、裏の溝が少なくなったものを履きます。
- 3 階段をのぼるときは、手すりをつかみます。

かいとうらん
解答欄

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一つ選びなさい。

- 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
解答欄

3

問題15 工場内で身に着けてよいものを一つ選びなさい。

- 1 指輪やイヤリング
- 2 めがね
- 3 輪ゴム

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 1 使った器具は元の場所に戻します。
- 2 誰かが使うと思ったので、そのまま作業場に置きます。
- 3 次に使う人がいたら、その人に渡します。

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 1 肉や野菜を切るときは、専用のまな板を使います。
- 2 まな板を使ったら、必ず洗浄して消毒します。
- 3 まな板をお湯で消毒するときは、ぬるいお湯で行います。

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 1 殺菌剤は、どこで保管してもよいです。
- 2 殺菌剤を容器に移すときは、必ず移した容器に「殺菌剤」と表示します。
- 3 目に入らないようにします。

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 1 揚げるときの温度は、高いほどよいです。
- 2 古くなった油は、使ってはいけません。
- 3 揚げるときは、温度と時間が重要です。

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 1 手袋を消毒すれば、器具は消毒しなくてもよいです。
- 2 調味液が水で薄くならないようにします。
- 3 出来上がったら、すぐに冷蔵庫に保管します。

かいとうらん
解答欄

1

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

- 1 がまんできなかつたので、だれにも報告せずに帰りました。
- 2 すぐに上司に報告しました。
- 3 上司に報告せずトイレに行きました。

かいとうらん
解答欄

2

問題22 手洗いについて、まちがっているものを一つ選びなさい。

- 1 手についた汚れや微生物をとるために行います。
- 2 爪の中は洗わなくてもよいです。
- 3 指のあいだや手首までしっかり洗います。

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 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
解答欄

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選びなさい。

- 1 スライサーは、肉や野菜など食品を切る機械です。
- 2 スライサーを使うときは、手を切らないように注意します。
- 3 スライサーを洗うときは、機械を止めなくてもよいです。

かいとうらん
解答欄

3

問題25 フ라이어について、まちがっているものを一つ選びなさい。

- 1 フ라이어は、食品を油で揚げる機械です。
- 2 フ라이어は、食品を焼く機械です。
- 3 フ라이어を使うときは、やけどに注意します。

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 1 機械を洗うときは、水で流すだけでよいです。
- 2 機械の取り外せるところは、外して掃除します。
- 3 掃除するときは、機械を止めます。

かいとうらん
解答欄

1

問題27 作業記録のつけかたについて、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 温度や濃度をはかったら、すぐに記録します。
- 2 後でまとめて記録します。
- 3 いつもと同じ結果を記録します。

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 1 お腹が痛くても、休みたくないので報告しませんでした。
- 2 指にけがをしていたので報告しました。
- 3 熱が38℃あったので、会社に行く前に上司に報告しました。

かいとうらん
解答欄

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選びなさい。

- 1 非常停止ボタンを押して機械を止めました。
- 2 冷蔵庫のとびらを閉める前に、中に人がいないか確認します。
- 3 油の温度を確認しないでフライヤーの油を交換します。

かいとうらん
解答欄

3

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

- 1 器具を消毒すれば、材料は消毒しなくてよいです。
- 2 作業するときは消毒した器具を使います。
- 3 出来上がったら温度が下がらないところで保管します。

かいとうらん
解答欄

2

NEW! 2024年9月

問題31 もんだい 非加熱調理の注意点として、正しいものを一つ選びなさい。ひかねつちょうり ちゅういてん ただ ひと えら

- ひかねつちょうり ひ ねつ つか ちゅうい 非加熱調理は、火や熱を使うのでやけどに注意します。
- ひかねつちょうり しょくひん びせいぶつ ちゅうい 非加熱調理した食品には、微生物がつかないように注意します。
- ひかねつちょうり しょくひん しつおん お 非加熱調理した食品は、室温に置いておきます。

かいとうらん 解答欄
2