

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

2019年度 後期

調理 技術審査
技能検定 試験学科試験問題

(全6ページ、60題)

注意事項

- 1 答案用紙には選択作業名、受験番号、氏名を必ず記入してください。
- 2 試験が始まったら、試験問題のページ数と、問題を確認してください。もし、それらに異常があったら、黙って手を挙げてください。
- 3 試験時間は、1時間30分です。
- 4 解答の方法は、次のとおりです。

(1) 問題文をよく読んで、一つ一つの問題が正しいか、誤っているかを判断してください。

(2) 解答は、必ず答案用紙に記入してください。

右の例に示すように、正しいと判断したものには解答欄の正の字を、誤っていると判断したものには解答欄の誤の字を、それぞれ○で囲んでください。

(3) 正しいか誤っているか分からない場合は、右の例の3のように何もつけなくても結構です。

- 5 得点は、正しい解答の数から誤りの解答の数を引いたものとします。
- 6 試験中、質問があるときは、黙って手を挙げてください。ただし、試験問題の解答に関する質問には、お答えできません。
- 7 制限時間前に解答ができあがっても係員が指示するまで席を立たないでください。
- 8 終了の合図があったら筆記用具をおき、係員の指示に従ってください。
- 9 試験中、手洗いに立ちたいときは、黙って手を挙げて、係員の指示に従ってください。
- 10 この試験問題の著作権は、公益社団法人調理技術技能センターにありますので、取扱いには十分注意してください。

(例)

問題番号	解答欄	
1	Ⓐ	誤
2	正	Ⓐ
3	正	誤
4	Ⓐ	誤
5	正	Ⓐ

問題の内容や解答についての問い合わせには一切お答えできません。

- 1 カンピロバクターは、微好気性の細菌である。
- 2 熱帯・亜熱帯に生息する魚類の喫食によって起こる食中毒の総称は、いしなぎ中毒である。
- 3 食品衛生に関するリスク管理を行うのは、食品安全委員会である。
- 4 牛海綿状脳症（BSE）の原因物質は、調理加熱で不活性化される。
- 5 アフラトキシンには、強い発がん性がある。
- 6 食品、添加物等の規格基準において、発芽防止目的で放射線の照射を認められているのは、「ばれいしょ」だけである。
- 7 食品循環資源とは、食品廃棄物のうち、肥料、飼料の原材料となる有用なもののことである。
- 8 住宅建材や家具から発散する化学物質によっておきる健康障害を、シックハウス症候群という。
- 9 廃テレビや廃電子レンジなどに含まれる PCB を使用する部品は、特別管理一般廃棄物に分類される。
- 10 疾病の早期発見・早期治療は、1次予防として区別される。
- 11 感染症の感染経路のうち、飛沫感染は間接伝播である。

- 12** 健康日本21（第二次）の基本的な方向性の一つとして、健康格差の拡大がある。
- 13** 発酵食品は、微生物の褐変反応を利用している。
- 14** 砂糖は、製法により含密糖と分密糖に分類される。
- 15** 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令では、バターの乳脂肪分は90%以上と定められている。
- 16** みりんは、酒税法上は、蒸留酒類に分類される。
- 17** ゼラチンは、コラーゲンを煮出して抽出したものである。
- 18** 魚肉ハム・ソーセージに使用する発色剤には、亜硝酸ナトリウムがある。
- 19** たんぱく質は、フッ素を含むことを特徴とする。
- 20** 脚気は、ビタミンB1の欠乏症である。
- 21** ペクチンは、たんぱく質の一種である。
- 22** 大根のビタミンCは、にんじんとみじんおろしにすることで酸化が促進される。
- 23** 亜鉛の摂取不足によって、味覚障害を発症する。

- 24** ビタミン A は、過剰摂取すると、尿中に多く排出される。
- 25** 都道府県知事は、罰金刑以上の刑に処せられた者の調理師免許を取り消すことができる。
- 26** 調理師免許は、調理業務に従事した実務経験 1 年で、都道府県知事の行う調理師試験に合格して取得することができる。
- 27** 調理師法において、寄宿舍や学校には調理師を置かなければならないと定められている。
- 28** 調理師名簿の登録を消除するには、厚生労働大臣に申請書を提出しなければならない。
- 29** 調理師免許の取消処分後は、5 日以内に免許を与えた都道府県知事に免許証を返納しなければならない。
- 30** 食品衛生法で定める販売用の食品及び添加物の取扱原則には、食品の運搬、陳列、授受が含まれている。
- 31** 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。
- 32** 食品衛生法において、無許可で飲食店を営業した場合、2 年以下の懲役または 200 万円以下の罰金に処せられると定められている。
- 33** 日本で使用が認められている食品添加物は、指定添加物のみである。
- 34** 食品衛生指導員は、飲食店営業をする際に必要な資格である。

- 35** 食品衛生法において、食中毒が発生した場合の届出義務者は、食品を調理した調理師であると定められている。
- 36** 一酸化炭素は、焦げたような強い刺激臭を有する。
- 37** 常時使用する労働者が 50 人以上の事業場の事業者は、定期健康診断の実施者数と有所見者を所轄労働基準監督署長に報告しなければならない。
- 38** 熱中症は、高温多湿な環境下で体内の水分と塩分のバランスが崩れて発症する。
- 39** 熱い物を持ち運ぶ場合は、近くの作業者の集中を妨げないように静かに運ぶのが良い。
- 40** 安全衛生の基本である 4 S とは、整理、整頓、清掃、清潔のことをいう。

- 41 さざなみづくりとは、弾力性のある食材を包丁の峰を左右にうねらせてそぎ切りにすることである。
- 42 一般的に目の位置で区別されているカレイとヒラメは、「左カレイ、右ヒラメ」といわれている。
- 43 春の七草のひとつに数えられている「すずな」とは、大根を表している。
- 44 旬が終わる時期の食材を「なごり」という。
- 45 尾頭付きのタイを焼く前に、皮目に針打ちするのは、火の通りをよくするためである。
- 46 れんこんのアク抜きは、皮をむき酢水に漬ける。
- 47 湯葉の別称は、東寺である。
- 48 落としぶたは、少ない煮汁で味をしみ込ませるためにする。
- 49 懐石料理は、平安時代から安土桃山時代にかけて茶道と結び付きながら原型が作られ、江戸時代に確立した料理である。
- 50 潮仕立ては、素材そのものをいかし、しょうゆで味をつけるのが特徴である。
- 51 南蛮漬けは、素揚げした食材をとうがらしとねぎ類とともに合わせて酢に漬けたものである。
- 52 日本料理の基本的形式は、郷土料理から生まれた。

- 53 氷頭とは、さけ、くじらの頭部の軟骨のことをいう。
- 54 天盛りとは、煮物、酢の物、和え物を盛りつけた上にあしらう物である。
- 55 治部煮は、しゃも肉を使用した料理である。
- 56 白味噌と赤味噌を調合して味噌汁を仕立てることを袱紗味噌仕立てという。
- 57 魚の水洗いとは、立て塩できれいに洗うことである。
- 58 オランダ煮は、一度茹でた材料を煮汁で煮上げたものである。
- 59 一汁三菜とは、日本料理の基本献立で、主食の飯に対して、汁、向付、煮物、焼き物である。
- 60 卓袱（しっぽく）料理は、沖縄県の料理である。