

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

2019年度 前期

調理 技術審査 試験学科試験問題
技能検定

(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	Ⓐ

- 1 カンピロバクター食中毒を起こさせる原因食品は、魚介類が最も多い。
- 2 乾熱消毒法は、ガラスや陶器の消毒に適している。
- 3 アニサキス食中毒の予防として、海産魚介類の生食に、注意が必要である。
- 4 黄色ブドウ球菌の毒素は、テトロドトキシンと呼ばれている。
- 5 食品添加物の摂取量がML（最大基準値）を超えないように使用基準が定められている。
- 6 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の加熱は「85～90℃で90秒間以上」とされている。
- 7 平均寿命は、その年に生まれた人（0歳児）があと何年生きられるかを示すものである。
- 8 飲食店で使用済みの天ぷら油は、排出事業者の責任で産業廃棄物として処理しなければならない。
- 9 心疾患の3大危険因子は、高度肥満、過度の飲酒、ストレスである。
- 10 学校保健行政の中心となっているのは、厚生労働省である。
- 11 健康日本21（第二次）の基本的な方向の1つに、健康格差の縮小がある。

- 12 食品衛生法には、生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底についての規定が盛り込まれている。
- 13 牛乳に含まれる炭水化物は、マルトースである。
- 14 うるち米に含まれるでんぷん成分の含有比率は、アミロース約 80%とアミロペクチン約 20%となっている。
- 15 乾燥法による貯蔵は、食品を乾燥させて、食品中の水分活性を低くし、微生物の繁殖を防ぐ貯蔵法である。
- 16 とうふの凝固剤として、塩化マグネシウムが使われる。
- 17 野菜類は、カロテン含量によって緑黄色野菜と淡色野菜に大別される。
- 18 なすの冷蔵保存では、低温障害を発生しにくい。
- 19 葉酸の過剰摂取は、巨赤芽球性貧血を引き起こす。
- 20 中性脂肪は、皮下や腹腔に蓄えられる。
- 21 ビタミンCの特徴として、水に溶けにくいことが挙げられる。
- 22 同じ体重、年齢の場合、女性の基礎代謝量は男性より高い。

- 23 亜鉛の摂取不足は、味覚障害を引き起こす。
- 24 トランス脂肪酸は、虚血性心疾患のリスクを高める可能性が高い。
- 25 都道府県知事の指定は受けていないが、所定の教科科目と授業時間数は満たしている料理学校を卒業した者は、調理師免許の取得が可能である。
- 26 調理師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30 日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 27 調理師名簿の登録事項において、日本の国籍を有しない者は、国籍を登録することとされている。
- 28 調理師免許の絶対的欠格事由の1つに、申請者が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に該当する場合がある。
- 29 調理免許の再交付の申請は、再交付申請時の住所地の都道府県知事に申請しなければならない。
- 30 指定添加物は、厚生労働大臣が指定する。
- 31 食品添加物として用いられる甘味料は、物質名のみを表記する。
- 32 食品衛生責任者は、食品の収去を行う。

- 33** 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令では、牛乳及びその他の乳については、保持式により 63℃で 20 分間加熱殺菌する。
- 34** 食品衛生法では、食品だけでなく食品にかかる器具、容器包装の製造・販売・輸入・使用について規制されている。
- 35** 食品衛生法で定める病肉の販売などを禁止するものに鶏も含まれる。
- 36** 全国安全週間は、毎年 7 月 1 日から 7 日まで各事業場を実施者として、労使一体となって安全活動を更に前進させるよう全国的に展開されている。
- 37** 雇用している調理人が料理を運んでいるとき階段を踏みはずし転落し、休業 4 日となった場合、死傷病報告を保健所長に提出しなければならない。
- 38** 2015 年 12 月から、事業者は労働者規模 50 人以上の事業場で常時使用する労働者に対して 1 年以内ごとに 1 回、定期的に、心理的な負担の程度を把握する検査を行うことが義務付けられた。
- 39** 定期的な水分及び塩分の摂取は熱中症の予防対策の一つになる。
- 40** 食品加工用機械に食材が詰まった場合には、機械の運転を停止させ、手で取り除くことが推奨される。

- 41 賽螃蟹とは、材料に蟹を使わず、蟹の風味に仕上げた料理である。
- 42 「皮蛋」は、生の卵を熟成加工した食品である。
- 43 「素火腿」は、湯葉を原料として作られる。
- 44 「魚香」の調味は、北京料理で常用される。
- 45 揚げ物の衣の中に油を加える目的は、仕上がりをしっとりさせるためである。
- 46 塌菜は、霜が降りるころに甘味を増す野菜である。
- 47 「段」とは、細長い材料をぶつ切りにした形状をいう。
- 48 牛肉を細切りにするとき、筋繊維を断つように切ると、加熱しても形が崩れにくい。
- 49 「糸瓜」とは、若いうちに採取したキュウリのことである。
- 50 「粉蒸」とは、下味付けした材料に小麦粉をまぶしつけて蒸す調理法である。
- 51 「豆腐干」は、豆腐を圧縮して、強く水切りしたものである。

- 52 「海參」を水でもどす際には、油を入れる。
- 53 「香魚」とは、スッポンのことである。
- 54 料理名の用語で「金銀」とは、黄色と白色の素材を組み合わせた料理につける言葉である。
- 55 「麵筋」とは、小麦粉のグルテンのことである。
- 56 「抜糸」とは、材料を糸でしばり、形をととのえて仕上げる技法である。
- 57 「疊（畳）」とは、薄切りにした材料を一枚一枚重ねながらずらして盛り付ける技法である。
- 58 「油爆」とは、材料を高温の油で油通しする工程に特色を持つ技法である。
- 59 有名な茶葉のひとつに「工夫茶」がある。
- 60 「油淋」とは、熱した大量の油の中に材料を入れて揚げる技法である。