

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

平成26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 水分活性 (A_w) は、自由水の割合が多い食品ほど0に近づく。
- 2 サルモネラ菌は十分に加熱処理を行えば食中毒は起こらない。
- 3 低温殺菌法とは60℃以下で30分以上加熱する殺菌法である。
- 4 細菌の増殖には、栄養素、水分、温度の三つの条件が必要であり、そのほかに酸素の有無は影響するが、水素イオン濃度は影響しない。
- 5 逆性せっけんを使用する場合、せっけんや陰イオン界面活性剤が残っているとイオン同士で反応し、殺菌効果が弱まってしまう。
- 6 黄色ブドウ球菌は、細菌による食中毒のうち、毒素型食中毒に分類される細菌である。
- 7 生活習慣病を防ぐためには、第一次予防が重要であり、第二次予防の必要性はない。
- 8 環境ホルモン（外因性内分泌かく乱化学物質）には、ダイオキシン、DDT、ビスフェノールAなどがある。
- 9 認知症の発症予防には、高血圧、糖尿病、脂質異常症などの生活習慣病予防が大切である。
- 10 日本人が快適だと感じる環境温度（至適温度）は冬21～25℃、夏18～20℃で、季節差がある。

- 11 近年乳児死亡の原因として肺炎、気管支炎、腸管感染症が著しく増加している。
- 12 胃がんの原因のひとつに、ヘリコバクター・ピロリ菌がある。
- 13 冬鳥として渡来する真がもの雄は、青首といわれ市場価値が高い。
- 14 食品の2次機能とは、身体の機能を調節し、健康の維持・増進に働く機能のことである。
- 15 ドリップの原因は、凍結時に氷結晶が生成し、組織を損傷するためである。
- 16 燻煙材にはかたくて香りのよいかえで、かし、なら、桜などの木材が使用され、食品に特有の風味をもたらす。
- 17 トマトの赤色は、アスタキサンチンによるものである。
- 18 スプラウトとは、野菜の種子から発芽して間もない新芽のことで、栄養価が低く、生のままでも食べられることが注目されている。
- 19 ビタミンB₁₂は植物性食品には存在するが、動物性食品にはほとんど含まれない。
- 20 ビタミンCは、鉄を吸収しやすい形に変えるため、鉄の吸収を高める作用がある。

- 21 大腸の腸内細菌が行う発酵などにより、未消化物や未吸収成分を分解することを化学的消化という。
- 22 体内で合成できるアミノ酸を非必須アミノ酸という。
- 23 不飽和脂肪酸は植物性油脂や魚油に多く含まれ常温で固体、酸化しにくいという性質を持つ。
- 24 ペプシンは、胃液に含まれる消化酵素で、たんぱく質を小さな分子に分解する。
- 25 調理師免許証を失くした場合の再交付は、免許を与えた都道府県知事以外の都道府県知事に申請することもできる。
- 26 調理師の資質の向上及び合理的な調理技術の発達に寄与することを目的として調理師会を組織することができる。
- 27 飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに、氏名、住所、その他厚生労働省令で定める事項を就業地の都道府県知事に届け出ることが義務付けられている。
- 28 専門調理師の受験資格として、指定養成施設を卒業し、実務期間が10年以上の調理師であって、かつ、実務期間のうち調理師免許を有していた期間が5年以上のものである。
- 29 都道府県知事は、調理師の資質の向上に資するため、調理技術に関する審査を行うことができる。
- 30 食品衛生上の登録検査機関である法人がその登録を取り消されたときには、その取り消しの日から2年を経過しない場合には再度登録を受けることはできない。

- 31 食品衛生法では、食品とはすべての飲食物をいうが、薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品は含まれない。
- 32 規格が定められた食品若しくは添加物の販売において、厚生労働大臣若しくは都道府県知事又は、登録検査機関の行う検査に合格しなかった場合、この結果については、行政不服審査法による不服申し立てをすることができる。
- 33 国及び都道府県が行う食品衛生法に関する監視又は指導の実施に関する指針を定めるのは厚生労働大臣及び都道府県知事である。
- 34 食品添加物の食用黄色4号はマーマレードに使用することができる。
- 35 HACCPの7原則のうち、原則1は「HA（危害分析）の実施」である。
- 36 飲食店における休業4日以上死傷災害を事故の型別に多い順に上げると、①通路・作業床での「転倒」 ②刃物・器具による「切れ・こすれ」 ③「高温・低温物との接触」（いわゆるやけど）となっている。
- 37 労働衛生管理を進めるに当たっては、作業環境管理、作業管理、健康管理を総合的に実施し、労働者の健康障害をもたらさないよう適切な措置を講じる必要がある。
- 38 厨房内のいつも使用している調理台上の照明設備については、1年に1回定期的に点検をしているので労働安全衛生規則に合致している。
- 39 飲食店で新たに未経験者を調理員見習いとして雇用したので、雇入れ時等安全衛生教育を6ヶ月経過後実施した。
- 40 ミキサーの点検作業・清掃作業の安全作業手順の改善のために、作業開始前にスイッチを切ることに、プラグを抜くなど電源から完全に遮断することを付け加えた。

- 41 フードカッター、野菜切り機などの調理機械は、最低1週間に1回以上分解して、洗浄・殺菌したのち乾燥させる。
- 42 HACCPとは、衛生管理を行うための手法であり、事業者自らが食品の調理工程で衛生上の危害の発生するおそれのあるすべての工程を特定し、必要な安全対策を重点的に講じることをいうものである。
- 43 片栗粉を用いたとろみつけ作業では、加熱を続けると粘度が増す。
- 44 真空調理法は、食品を生のままか、あらかじめ加熱処理をして、調味料や調味液と一緒に真空包装し、パックしたまま短時間で高温加熱する調理法である。
- 45 和食でいう五味五色五法の五法とは、調理法の生、煮、焼、蒸、揚のことである。
- 46 乾式加熱とは、放射熱や加熱した金属板、空気、油を媒体とする加熱法で、高い温度で調理することができる。
- 47 炒め煮は、材料を油で炒めてから合わせだしを加え煮上げる料理である。
- 48 炒め物の調理で使用する油の量は、使用食品重量の13～20%である。
- 49 牛乳を加えた卵料理は、水を加えたものより硬く凝固し、にじみ出てくる液が少ない。
- 50 小麦粉に水を加えてこねたときに形成される粘弾性は、炭水化物によるものである。

- 51 魚のフリッターを揚げるときの適温は、てんぷらを揚げるときよりも高い油温である。
- 52 アトウォーター係数によるたんぱく質のエネルギー量は、1 gが4 kcalである。
- 53 大量調理において作業能率の向上を図るためには、作業の標準化が重要である。
- 54 筑前煮を大量に調理するときには、調味料を2～3回に分けて加えると味よく仕上がる。
- 55 特定給食施設における加熱調理後の料理の保管温度は、10℃以下または65℃以上で管理する必要がある。
- 56 「煮切り」とは、汁がほとんどなくなるまで煮詰める調理作業である。
- 57 ノロウィルスの食中毒対策として、二枚貝（カキ、ハマグリ、アサリ等）が汚染された物の生食の禁止、75℃以上の1分間以上の加熱をすることがあげられる。
- 58 半熟卵の一種である温泉卵は、60℃前後の水中で15～20分間加熱して作る。
- 59 味覚の相互作用で同種の味の混合により、一層味を強く感じるようになることを相乗効果という。
- 60 ゆでるという加熱調理操作は、水溶性ビタミンの損失が少ない調理法である。