

「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 冷凍えびは、前もって室温あるいは流水によって解凍しておく。
- 42 さよりを酢でしめる場合は、光が飛びやすいので必ず皮目を外側にして2枚合わせにして漬ける。
- 43 さば（バッテラ）やます（押ずし）に寄生するアニサキスは強めの塩と酢締で死滅する。
- 44 アワビは夏が旬とされ、4月頃より少しずつ肉が付き始め、梅雨明けと同時に素晴らしく身肉が太ってくる。
- 45 すし種として切ることを切りつけというが、マグロの赤身一切れは平均して12～13gが適当である。
- 46 スズキは、カンパチ、シマアジなどと並んで冬を旬とする魚である。
- 47 赤酢とは粕酢ともいい、酒粕を原料として熟成させ、茶色になった酢のことである。
- 48 アナゴの握りでは、上身は皮表、下身は身表につけるのが原則である。
- 49 アナゴの開き方には通称背開きと腹開きがあるが、江戸前は背開きである。
- 50 すしエビは、茹でるとき曲がらないように、身の中心に串を打つとよい。

- 51 おぼろを炒り煮するときは、炒り過ぎずに仕上がりがしっとりとした状態の方がよい。
- 52 アカガイ等の貝類の仕込みでは、最後に塩水で洗った方がよい。
- 53 ハマグりを握りの種にする際の開き方は、アカガイと同じである。
- 54 カツオを焼霜造りにするのは、生臭みを消し、皮を柔らかくするためである。
- 55 かんぴょうをゆでる前には、塩を少々ふり、水またはぬるま湯でもみ洗いするとよい。
- 56 すし種（ねた）にはマグロのように身の柔らかいもの、タイ、ヒラメの活もののように硬いものなどがあるが、切りつけは同じ厚みにするべきである。
- 57 タイの2kg前後のものを湯霜にする場合、塩を軽くなすり、ふきんをかけ、ぬるま湯を皮目にかけて冷水にとる。
- 58 すしを調理する上で大切な道具である包丁は、常に清潔に保ち、仕事が終わったあと研ぐように習慣づける。
- 59 ワサビは、目の細かい卸金よりも粗い卸金を使う方がよい。
- 60 ワサビは、下端部から卸した方が辛味を増す。