

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

平成 27 年度 後期

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	⊖

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 人が食肉を生食することにより、無鉤条虫や有鉤条虫に感染することがある。
- 2 食中毒を起こすブドウ球菌の毒素であるエンテロトキシンが作られた食品は、加熱しても安全にならない。
- 3 食品保存の目的で放射線の照射を認められているのは、たまねぎだけである。
- 4 アニサキス類は、淡水魚類（フナ、コイなど）から感染する寄生虫である。
- 5 ノロウイルス食中毒の予防には、かきなどの魚介類の生食をさけ、食品の中心部が85℃～90℃で、90秒間以上加熱する必要がある。
- 6 細菌性食中毒の原因菌のうち、ボツリヌス菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクターは感染型に分類される。
- 7 食品リサイクル法では、家庭から排出される生ゴミや残飯を飼料や肥料に再資源化することを義務づけている。
- 8 食中毒統計は、食中毒患者を診断した医師が保健所に届け出た内容に基づいて作成される。
- 9 感染した蚊、ノミ、ダニなどに刺されて感染することを直接感染という。
- 10 受動喫煙防止対策として、健康増進法に施設管理者に対する罰則規定が定められている。

- 11** 禁煙教室への参加は疾病の一次予防である。
- 12** 紫外線を過度に浴びることは、皮膚がんの原因になる。
- 13** お茶に含まれるカテキンは、利尿作用などの健康効果が注目されている。
- 14** 卵黄のリン脂質であるレシチンやケファリンは、乳化性に大きく関与している。
- 15** ゼラチンは、コラーゲンを加熱抽出した植物性たんぱく質である。
- 16** ハム・ソーセージを作る際、発色剤として亜硝酸塩を使用する。
- 17** ロングライフミルク（LL牛乳）は、超高温滅菌法で製造されている。
- 18** 卵にはビタミンB₁と食物繊維を除き、ほぼ全ての栄養成分が豊富に含まれている。
- 19** 鉄欠乏性貧血において、鉄の吸収を高める1つの方法として、ビタミンCの補給がある。
- 20** 食品から摂取しなければならないリノール酸と α -リノレン酸などを非必須脂肪酸という。

- 21** ビタミンB₁₂は、葉酸とともに赤血球のヘモグロビンの合成を助け、溶血性貧血を予防している。
- 22** ビタミンKは、骨形成に関与するたんぱく質の合成に必要である。
- 23** 中鎖脂肪酸は、門脈を経て直接肝臓に運ばれる。
- 24** 赤血球のヘモグロビンの主たる構成成分は、たんぱく質とマグネシウムである。
- 25** 調理師免許証の再交付後に、紛失した免許証を発見したときは、その免許証を5日以内に、免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- 26** 調理師試験の受験資格としての調理業務に従事する者には、調理関係の経理・経営の管理業務を行っている者も含まれる。
- 27** 調理師免許は、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者及び精神疾患のある者には与えないことがある。
- 28** 専門調理師の技術審査を受験する者のうち、指定養成施設を卒業した者については、実務期間が6年以上必要である。
- 29** 10年以上、調理の業務に携わり調理技術の能力がある者は、調理師免許を持っていなくても調理師という名称を用いて調理の業務に従事してもよい。
- 30** 牛や豚のレバーを生食することは禁止されている。

- 31** 食品衛生法では、特に衛生上の考慮を必要とする食品や添加物であって政令で定めるものの製造や加工を行う営業者は、食品衛生管理者を置くことが義務付けられている。
- 32** 食品の期限表示には、消費期限と品質保持期限の2つがある。
- 33** 殺菌料の次亜塩素酸ナトリウムは、生野菜の消毒には使用できない。
- 34** 食品表示法における栄養成分表示では、表示したい栄養成分を最初に記載する。
- 35** 天然香料は指定添加物とは別に分類されている。
- 36** 全産業における業務上死傷災害（休業4日以上）を事故の型別に分類し多い順にあげると、①転倒②はさまれ、巻き込まれ③墜落・転落となる。
- 37** 全産業の職業病のうち、業務上疾患を疾病分類により分類すると、物理的因子による疾病（火傷、凍傷、高気圧障害など）が最も多い。
- 38** 床が湿潤している調理場で可搬式のみキサーを使用する場合は、接続されている電路に感電防止用漏電しゃ断器を接続しなければならない。
- 39** 事業者は、麺帯製造用ロール圧延機に材料喰込せ作業を労働者が行う際、手が巻き込まれる恐れがあるロール部分に覆い、囲い等を設置しなければならない。
- 40** 職場における日常的な安全衛生活動の一つである4S（整理、整頓、清掃、清潔）活動は、全員の参加により実行されることが重要である。

- 41 小麦粉は、こねる水に硬度成分がたくさん含まれていると、硬度の増大とともに粘度の上昇が激しくなる。
- 42 更科そばを作る際の湯ごねは、そばが自然に持っているつながる力であるたんぱく質を利用して、お湯でつなげる方法である。
- 43 そば粉の見分け方について、並み粉の場合は粉を一掴み掴んで指の跡が付くようにかたまり、そのかたまりにすぐひびが入って崩れやすいほど古い。
- 44 現在、日本で市販されている小麦粉は、国内産、外国産を問わずすべて、無漂白小麦粉である。
- 45 そば粉は、ひき方によって味が異なり、そばの果皮の中にある甘皮が引き込まれるほど粉に色が付き、粘りも強く、香りも高くなるが、歯切れは悪くなる。
- 46 そば殻を取ったそばの実を製粉すると、中心からではなく外側の方から粉になっていく。
- 47 小麦粉は、全体の約2/3がでんぷんで、残りがたんぱく質、水分などである。
- 48 かえしを作るとき、生がえしの場合は、火を通さないしょうゆ及びみりんに、沸騰したお湯で完全に煮て溶かした砂糖を合わせ、数日ねかせる。
- 49 煮込みうどんのうどん麺作りは、真水で打つ場合がある。
- 50 手打ちそばは、時間をかけてていねいに作ると、よいそばができる。

- 51 良質の枯節は、カビの色が灰白色でやや茶がかかった色をしている。
- 52 そばの打ち粉には、原料に芋類、とうもろこし、玄そばなどでんぷん質ならばどれを使用しても同じである。
- 53 鴨南ばんのネギは煮ることが多いが、焼いたりあるいは鴨の脂で炒めてもよい。
- 54 そばは、食品衛生法においてアレルギー物質を含む食品のうち特定原材料として表示が義務付けられている。
- 55 ずる玉とは、そば、うどんをもむ際、ずるをして加水が少なすぎた玉のことである。
- 56 「木鉢下」は、混ぜ合わせた小麦粉が、そば粉の劣化を守ってくれるので、結果そば粉が長持ちするが、作業の能率は悪い。
- 57 そばは、奈良朝以前から栽培され、備荒食または救荒食となっていた。
- 58 そばのつなぎ粉には、小麦粉が使用されるが、その他に鶏卵、山芋、わらび粉、片栗粉なども使用される。
- 59 小麦粉でうどん玉を作るとき、夏と冬とで加水量および塩ボーメ度（食塩濃度）は、同じでよい。
- 60 濃口しょうゆと淡口しょうゆでは、塩分濃度は淡口しょうゆの方が高い。

