

「公益社団法人 調理技術技能センター編」

平成 30 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	正	誤
2	正	誤
3	正	誤
4	正	誤
5	正	誤

- 1 リステリア症の原因菌は、4℃でも増殖できる。
- 2 腸管出血性大腸菌による食中毒は、食後数時間で発症する。
- 3 細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。
- 4 黄色ブドウ球菌の毒素は、加熱で壊される。
- 5 ノロウイルスによる食中毒は、6月～9月に集中している。
- 6 次亜塩素酸ナトリウムは、生野菜の殺菌に用いられる。
- 7 下水とは、生活または事業活動によって人が利用を終えた汚水を総称している。
- 8 健康日本21（第二次）では、妊娠中の飲酒をなくす目標が定められている。
- 9 水俣病の原因は、メチル（有機）水銀である。
- 10 WHO（世界保健機関）は、イギリスのロンドンに本部がある。
- 11 平成24年から5年間は、日本の3大死因別死亡率（人口10万対）は、悪性新生物、心疾患、肺炎の順である。

- 12 一酸化炭素は、血液中で赤血球のヘモグロビンとの結合力が酸素より弱い。
- 13 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令では、アイスクリームにおける乳脂肪分は 8.0%以上と定められている。
- 14 二枚貝のうま味成分は、テアニンである。
- 15 肉基質たんぱく質の含有量は、畜肉に比べ魚肉が多い。
- 16 ジャガイモの発芽時の芽や緑変した皮には、毒性のあるソラニンが含まれる。
- 17 牛乳・乳製品は、カルシウム摂取源になる。
- 18 トマトの赤色は、アスタキサンチンによるものである。
- 19 豆類に含まれるグアガムは、水溶性食物繊維である。
- 20 カルシウムの吸収は、シュウ酸により促進される。
- 21 ビタミンEとビタミンCを一緒にとると抗酸化作用が向上する。

- 22 でんぷんの消化は、口腔内から分泌される唾液アミラーゼにより促進される。
- 23 飽和脂肪酸は、血中LDLコレステロールを低下させる作用がある。
- 24 人体を構成する成分の割合は、炭水化物が一番大きい。
- 25 調理技術審査調理技能検定試験に合格すると「専門調理師」と「調理技能士」という称号が与えられる。
- 26 調理師が覚せい剤の中毒者に該当した時、厚生労働大臣は、免許を取り消すことができる。
- 27 多数人に対して飲食物を調理して供与する施設、または営業者は、調理師を配置することが義務づけられている。
- 28 調理師名簿に登録する事項には、申請者の現住所が含まれる。
- 29 調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに就業地の都道府県知事に氏名、住所等を届出なければならない。
- 30 乳幼児が接触することにより健康を損なうおそれがあるものとして厚生労働大臣が指定するおもちゃは、添加物等の販売等の制限にかかわる食品衛生法が準用される。
- 31 食品衛生法では、飲食店営業を営もうとする者は、その飲食店の所在地を管轄する保健所長の許可を受けなければならないとされている。

- 32 食品の着香を目的に使用される天然香料は、食品添加物の規制の対象である。
- 33 食品衛生法では、「食品衛生推進員」について定めていない。
- 34 食中毒の患者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- 35 販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準については、食品表示法で定められている。
- 36 事業者は、事業場において、労働者に対し、1回100食以上の給食を行うときは、栄養士を置くように努めなければならない。
- 37 事業者は、事業場に附属する食堂の床面積は、食事の際の1人について、1平方メートル以上とする。
- 38 常時10人以上50人未満の労働者を使用する飲食店の事業者は、衛生推進者を選任することが義務づけられている。
- 39 事業者は、事業に附属する食堂における給食の業務に従事する労働者の雇入れの際、検便による健康診断を行う必要はない。
- 40 炊事場の床における油汚れや水たまりは、終業時にまとめて清掃を行う。

- 41 落としブタは、鍋の内側にすき間の出来ないものがよい。
- 42 煮ハマグリを作る時は、ゆで汁を他の調味料と合わせて使う。
- 43 赤貝は、卵を持ちはじめると味が良くなる。
- 44 かんぴょうは、塩でもむと繊維が固くなる。
- 45 ほたて貝の旬は、冬である。
- 46 ホッキガイ（北寄貝）の正式名称は、ウバガイである。
- 47 アナゴの開き方には、関東は背開き、関西は腹開きの違いがある。
- 48 魚介類の下処理で酢洗いをするのは、ぬめりや生臭みをとるためである。
- 49 エビをゆでるときは、エビがかくれる程度の少量の湯の方がよい。
- 50 アナゴを煮る場合は、皮目を上にして、落とし蓋をしてゆっくり煮る。
- 51 かんぴょうは、トウガンの果肉である。

- 52 シャコを握る場合には、身に厚みがあるので、手のひらで軽く押しつぶしてから用いる。
- 53 ボラは、セイゴ、フッコという名がつく出世魚である。
- 54 コハダは、シンコ、コハダ、ナカズミ、コノシロの順で名がつく出世魚である。
- 55 わさびをおろす時は、粗い卸金を使うほうがよい。
- 56 すし飯は、ご飯をよく冷ましてから合わせ酢を加えて作る。
- 57 気温の高い時期に光り物を酢締めにする際は、酢の温度を下げることに留意する。
- 58 養殖もののヒラメには、裏側に黒または茶色のあざがある。
- 59 マグロの大トロ、中トロなどを切りつけるときは、身の筋と交差させるように切る。
- 60 アニサキスは、強めの塩と酢締で死滅する。