

農産物漬物製造業【初級】学科試験 練習問題

Tsukemonoseizougyou【Syokyuu】Gakkashiken Mondai

No	もんだいぶん	こたえ
1. 食品の概論		
1	だいこんは やさい である。	○
	Daikon wa yasai de aru.	
2	つけもの には、しお は つかわない。	×
	Tsukemono niwa, shio wa tsukawanai.	
2. 漬物製造と漬物の種類及び特徴		
3	つけもの には、しょうみきげん が ない。	×
	Tsukemono niwa, syoumikigen ga nai.	
3. 漬物製造施設、機械及び器具の取扱い		
4	ほうちょう は、 やさい を きる ため の どうぐ である。	○
	Houchou wa, yasai wo kiru tame no dougu de aru.	
5	やさい や せいひん を ほぞん する ため に、 れいぞうこ に いれる。	○
	Yasai ya seihin wo hozon suru tame ni, reizouko ni ireru.	
4. 漬物製造に使用する包装		
6	ひんしつ や ほぞんせい を たかめるため、ほうそうざい が つかわれる。	○
	Hinshitsu ya hozonsei wo takamerutame, housouzai ga tukawareru.	
5. 食品衛生		
7	こうじょう にはいるときは、てあらい を おこなう。	○
	Koujyou ni hairutoki wa, tearai wo okonau.	
8	かみのけ が ぼうし から でていても よい。	×
	Kaminoke ga boushi kara deteitemo yoi.	
6. 安全衛生		
9	けが を したら、すぐ に ほうこく する。	○
	Kega wo shitara, sugu ni houkoku suru.	
10	さぎょうば では、はしらない。	○
	Sagyoubaba deha, hashiranai.	