

のうさんぶつつけものせいぞうぎょう (せんもんきゅう) がつかしけんもんだい れいだい
農産物漬物製造業【専門級】学科試験問題 例題

じゅけんばんごう 受験番号	な まえ 名前

つぎ もんだい ないよう ただ おも
次の問題の内容が正しいと思うものには「○」を、
まちが おも ばつ こた らん か
間違いと思うものには「×」を答えの欄に書きなさい。

No	もんだいぶん 問題文	こた 答え
1	つけもの えんぶん ひく 漬物で塩分が低いものは、保存性が低い。	○
2	つけもの にゅうさんきん 漬物の乳酸菌は、植物性乳酸菌である。	○
3	つけもの つ どこ 漬物の漬け床には、醤油、みそ、麴、酒粕などがある。	○
4	ちょうみえき てんかぶつ ちょうごう せいかく おこな きろく ほぞん 調味液や添加物の調合は正確に行い、記録には保存しなくてよい。	×
5	とうど かんたん はか きかい 糖度を簡単に測る機械は、ブリックス計である。	○
6	すらいさー やさい あら きかい スライサーは、野菜を洗う機械である。	×
7	かみ け いし いぶつ と のぞ きんぞくけんしゅつき つか 髪の毛や石などの異物を取り除くため、金属検出器を使う。	×
8	ほうそうしざい おも しょう 包装資材で主に使用されているものは、プラスチック包装材である。	○
9	しょくもつあ れ る ぎー かん ひょうじ おこな 食物アレルギーに関する表示は行わなくてよい。	×
10	あさづけ ほぞんせい ひく ていおんかんり ちゅうい 浅漬は、保存性が低いため、低温管理に注意する。	○

1 1	あきづ つか げんりょう は、じ あ えん そ さん な と り う む つか せんじょうしょうどく 浅漬けに使う原料は、次亜塩素酸ナトリウムを使った洗浄消毒がよい。	○
1 2	えんぶんそくてい ほうほう あ も ー れ ほう 塩分測定の方法をアモーレ法という。	×
1 3	ゆびわ あ く せ さ り ー は、せいぞうげんば み 指輪やアクセサリは、製造現場で身につけてはいけない。	○
1 4	えす せいり せいとん せいそう せいけつ しゅうかん 「5 S」とは整理、整頓、清掃、清潔、習慣のことである。	○
1 5	きかい せいそう とき きかい と おこな 機械を清掃する時は、機械を止めてから行う。	○

た し せんたくもんだい 多肢選択問題 1

い か ぶんしょう くらん はい てきせつ ごく らんない えら ぶんしょう かんせい
以下の文章の空欄に入る適切な語句を欄内から選び、文章を完成させなさい。

(答えは、①～③までの番号又はひらがなで可)

つけもの おも やさい しょくざい しょくえん す さけかす つ こ げんりょう つ
漬物とは、主に野菜などの食材を食塩、酢、酒粕などの漬け込み原料とともに、漬けたものである。

- つけもの しょくもつせんい (A)、み ね ら る からだ おお ふく
・漬物には、食物繊維や (A)、ミネラルなど、体によいものが多く含まれている。
- つけもの せいぞう おこな うえ じゅうよう じゅうぎょういん げんりょう さつきん しょうどく せいぞう てじゅん
・漬物の製造を行う上で重要なのが、従業員の (B)、原料の殺菌・消毒であり、製造の手順
や (B) を確認し、記録することも大事である。
- ・ (C) が ない場合などは、異物の混入を防ぐため、目視により確認を行う。

① きんぞくけんしゅつき ② えいせいかんり ③ び た み ん
① 金属検出器 ② 衛生管理 ③ ビタミン

こた 答え A. ③ B. ② C. ①

た し せんたくもんだい 多肢選択問題 2

か ず あんぜんひょうしき あ い み した えら い
下図の安全標識に当てはまる意味を、下から選んで入れなさい。

(答えは、①～②までの番号又はひらがなで可)

問 2



答え: ②

問 3



答え: ①

問 4



答え: ③

① かんでんちゅうい ② せいりせいとん ③ たちいりきんし
① 感電注意 ② 整理整頓 ③ 立入禁止