

とうふせいぞうぎょうぎのうひょうかしけん(がっか)
豆腐製造作業技能評価試験(学科) 練習問題
Tofuseizogyo Ginohyokashiken(Gakka)

しけんもんだい よ みっ なか こた えら かいとうらん ばんごう か
次の試験問題を読んで、三つの中から答えを選び、解答欄に番号を書きなさい。

だいず ほかん ただ ひと えら 1 大豆の保管について、正しいものを一つ選びなさい。 だいず あたら しょう よ (1)大豆は、新しいものから使用しても良い。 こくさんだいず ゆにゆうだいず ほかん (2)国産大豆と輸入大豆は、同じサイロで保管する。 こうおんたしつ ほかん ふか (3)高温多湿での保管は不可。	かいとうらん
だいず しんせき とき ただ ひと えら 2 大豆を浸漬する時、正しいものを一つ選びなさい。 だいず りょう かくにん しんせきそう (1)大豆の量を確認せず、浸漬槽に入れた。 みず しんせき だいず しんせきそう (2)水に浸漬させるので、大豆をそのまま浸漬槽に入れた。 だいず しんせきそう い まえ せんじょう (3)大豆を浸漬槽に入れる前に洗浄した。	かいとうらん
だいず しんせきじかん ただ ひと えら 3 大豆の浸漬時間について、正しいものを一つ選びなさい。 しんせきじかん ふゆ なつ なが (1)浸漬時間は、冬のほうが夏より長い。 しんせきじか しんこく みじか きゅうこく なが (2)浸漬時間は、新穀で短く、旧穀で長くなる。 しんせきじか だいず ひんしつ がいきおん かんけい (3)浸漬時間は、大豆の品質、外気温とは関係ない。	かいとうらん
しんせき だいず まさい ただ ひと えら 4 浸漬した大豆を磨砕するときに、正しいものを一つ選びなさい。 だいず みず じゅうぶん ふく まさいき (1)大豆は水を十分含んでいるのでそのまま磨砕機にかけた。 まさい いしうす しょう りそうてき (2)磨砕には石臼を使用することが理想的である。 だいず りょう かくにん まさいき (3)大豆の量を確認せず磨砕機にかけた。	かいとうらん
なまご ただ ひとつ えら	

5 生呉タンクについて正しいものを一つ選びなさい。

なまご だいず しんせき

(1)生呉タンクは、大豆の浸漬タンクである。

なまご にがま おく こ はや おこな

(2)生呉タンクから煮釜への送り込みはす早く行う。

なまご ない ちょうじかんほうち よ

(3)生呉は、タンク内で長時間放置しても良い。

かいとうらん

6 生呉を煮沸する工程で正しいものを一つ選びなさい。

さい。

げんりょうだいず ひんしつ かんけい しゃふつ おんど いってい よ

(1)原料大豆の品質に関係なく、煮沸の温度は一定で良い。

しゃふつ もくてき ひと とうにゆうせいぶん ちゅうしゅつ おこな

(2)煮沸の目的の一つは、豆乳成分の抽出を行うことである。

しゃふつじかん ふんていど

(3)煮沸時間は、30分程度がひつようである。

かいとうらん

7 おから絞りで正しいものを一つ選びなさい。

しば ただ ひと えら

しば にご とうにゆう ぶんり さぎょう

(1)おから絞りは煮呉を豆乳とおからに分離する作業である。

だいず しんせきじょうけん しば かんけい

(2)大豆の浸漬条件はおから絞りには関係ない。

しば とうにゆうのうど かんけい

(3)おから絞りは豆乳濃度とは関係ない。

かいとうらん

8 豆乳の凝固に関して、正しいものを一つ選びなさい。

ぎょうこざい しゅるい しゅるい

(1)凝固剤の種類は、「にがり」の1種類である。

とうふ かたばこ ぎょうこ くず

(2)きぬごし豆腐は、型箱で凝固したものを、いったん崩して

さいどかため せいひん

、再度固めて製品になる。

ぎょうこ とうふ しょうかん ふうみ おお えいきょう

(3)凝固作業は、豆腐の食感や風味に大きな影響がある。

かいとうらん

9 成型脱水に関して、正しいものを一つ選びなさい。

もめんとうふ ぎょうこじゅくせいご とうふ くず かたばこ も こ

(1)木綿豆腐は、凝固熟成後の豆腐を崩して型箱に盛り込み

とうふ じょうたい

、プレスすることで豆腐の状態になる。

もめんとうふ りょう かる よ

(2)木綿豆腐のプレス量は、できるだけ軽いほうが良い。

き かたばこ せんじょう

(3)プレス機、型箱などは洗浄しなくてよい。

かいとうらん

みず

ただ

ひと

えら

10 カット・水さらしについて正しいものを一つ選びなさい。

しょう つね せいけつ

(1)カットで使用するカッターは、常に清潔にしておく。

みず おんすい しょう

(2)水さらしは温水を使用する。

みず とうふ ひょうめん おこな

(3)水さらしは、豆腐の表面をきれいにするために行う。

11 包装の工程で正しいものを一つ選びなさい。

すい いどみず しょう さい さつきん

(1)パック水に井戸水を使用する際、殺菌はいらない。

ほうそう せいひん みずもれ かくにん

(2)包装した製品に水漏れやピンホールがないか確認する。

ほうそう せいひん かくにん ひつよう

(3)包装した製品の確認は必要ない。

12 製品の加熱工程で正しいものを一つ選びなさい。

かねつ おんすい じょうき しょう

(1)加熱は、温水または蒸気を使用する。

かねつおんど いじょう こうおん

(2)加熱温度は、100℃以上の高温にする。

かねつじかん なが よ

(3)加熱時間は、長いほど良い。

13 製品の冷却で正しいものを一つ選びなさい。

せいひん れいきやく じょうおん みず

(1)製品の冷却は、常温の水でよい。

せいひん おんど れいきゃく

(2) 製品の温度が1°Cから5°Cになるまで冷却する。

れいぞうこ おんど せってい

(3) 冷蔵庫の温度は、5℃～15℃に設定する。

14 製造室に持って入って良いものを一つ選びなさい。

さいふ

(1)財布やタバコ

くすり

(2) キャンディや薬

(3) マスク

15 手袋をつける理由で正しいものを一つ選びなさい。

7

(1) 手がよごれないようにするため。

7

(2)手がつめたくならないようにするため。

て ひょうめん びさいぶつ とうふ

かいとうらん

かいとうらん

かいとうらん

かいとうらん

かいとうらん

かいとうらん

(3)手の表面にいる微生物が、豆腐につかないように。

さぎょうぎ

ただ

ひとつ えら

16 作業着について、正しいものを一つ選びなさい。

せいけつ ふく なに き

(1)清潔な服なら何を着てもよいです。

さぎょうぎ

せいけつ

き

(2)作業着は、いつも清潔なものを着ないといけません。

さぎょうぎ

き

(3)作業着は、どんな着かたでもよい。

かいとうらん

りゅう

ただ

ひと

えら

17 マスクをつける理由として、正しいものを一つ選びなさい。

くち なか

びせいぶつ

とうふ

(1)口の中の微生物が、豆腐にはいらないようにするため。

たにん びょうき

(2)他人の病気がうつらないようにするため。

かお

(3)顔によごれがつかないようにするため。

かいとうらん

きかい きぐ

あら

とき

つか もの

ただ

ひと

18 機械・器具を洗う時に使う物について、正しいものを一つ

えら

選びなさい。

さっきんざい

しょう

(1)殺菌剤を使用します。

しょう

(2)アルコールを使用します。

せんじょうざい

しょう

(3)洗浄剤を使用します。

かいとうらん

せいそせうしつない

ひとつ えら

19 製造室内で身につけてよいものを一つ選びなさい。

わ

(1)輪ゴム

ゆびわ

(2)指輪

(3)めがね

かいとうらん

20

さぎょうぎ

せいぞうしつない

くつ

そと

で

りゅう

作業着や製造室内の靴で外へ出てはいけない理由のうち、

ただ

ひと

えら

正しいものを一つ選びなさい。

じむ

ひと

せいぞう

ひと

くべつ

(1)事務の人と製造の人を区別するため。

そと

びせいぶつ

こうじょうない

も

こ

(2)外の微生物を工場内に持ち込まないため。

こうじょうない

よご

びせいぶつ

そと

も

だ

(3)工場内の汚れや微生物を外に持ち出すため。

かいとうらん

21

しごとちゅう

たいちょう

わる

こうどう

ただ

仕事中に体調が悪くなったときの行動として、正しいものを

ひと えら

一つ選びなさい。

ほうこく かえ

(1)がまんできなかつたので、だれにも報告せず帰った。

じょうし ほうこく

(2)すぐに上司に報告した。

じょうし ほうこく

(3)上司に報告せず、トイレに行きました。

かいとうらん

てあらひ

ただし

ひと えら

22 手洗いについて、正しいものを一つ選びなさい。

みず かんたん あら

(1)水で簡単に洗えばよい。

つめ なか あら

(2)爪の中は洗わなくてよい。

ゆびわ

てくび

あら

(3)指のあいだや手首までしっかり洗う。

けんこう

ただ

ひと えら

23 健康チェックについて、正しいものを一つ選びなさい。

いた

やす

ほうこく

(1)おなかが痛くても、休みたくないので報告しなかった。

ゆび

じょうし

ほうこく

(2)指にけがをしていたので、上司に報告した。

ねつ

じょうし ほうこく

しゅっさん

(3)熱が38℃あったが、上司に報告せず出勤した。

びせいぶつ

しゅるい

ただ

ひと えら

24 微生物の種類について正しいものを一つ選びなさい。

びせいぶつ

なか

ちゅうい

ちゅうどくきん

(1)微生物の中で、注意すべきは中毒菌だけである。

びょうげんせいだいちょうきん

すうふん

しめつ

(2)病原性大腸菌は、80℃から90℃の数分で死滅する。

いっばんざっさん

ぞうしよくそくど もっとも はや

(3)一般雑菌は、1℃～5℃で増殖速度が最も早い。

びせいぶつたいさく

ただ

ひと えら

25 微生物対策で正しいものを一つ選びなさい。

びせいぶつたいさく

こんぼん

せいけつ

せんじょう

(1)微生物対策の根本は、清潔、洗浄である。

だいず かんそう

きん

そんざい

(2)大豆は乾燥しているので、菌は存在しない。

せいぞうこうてい

とうにゅう

とうふかす

おせん

げんいん

(3)製造工程の豆乳や豆腐粕は汚染の原因とはならない。

かいとうらん

かいとうらん

かいとうらん

かいとうらん

さっきんざい あつ

ただ

ひと えら

26 殺菌剤の扱いについて正しいものを一つ選びなさい。

さっきんざい

ほかん

(1)殺菌剤は、どこで保管してもよい。

さっきんざい

ようき

うつ

とき

かならず

うつ

ようき

さっきんざい

(2)殺菌剤を容器に移す時は、必ず移した容器に「殺菌剤」

ひょうじ

と表示する。

さっきんざい

す

で

(3)殺菌剤は、素手であつかってもよい。

きかい

せいそう

ただ

ひと

えら

ひと

えら

27 機械の清掃で正しいのを一つ選びなさい。

きかい

せんじょう

みず

(1)機械の洗浄は水だけでよい。

きかい

と

はず

はず

せんじょう

(2)機械が取り外せるところは外して洗浄する。

せんじょう

とき

きかい

うご

おこ

(3)洗浄する時は、機械は動かしたまま行う。

さぎょうきろく

ただ

ひと

えら

28 作業記録のつけかたで、正しいものを一つ選びなさい。

すいおん

ひんおん

はか

きろく

(1)水温や品温を計ったら、すぐに記録する。

ひ

さいご

きろく

(2)その日の最後にまとめて記録する。

おな

けっか

きろく

(3)いつもと同じ結果を記録する。

でんき

かん

ただ

ひと

えら

29 電気に関して正しいものを一つ選びなさい。

わたし

しょう

でんき

ちよくりゅう

こうりゅう

(1)私たちが使用している電気には、直流と交流がある。

でんき

そうでんせん

おく

つか

(2)電気は、送電線から送られてきたものをそのまま使う。

わたし

しょう

でんき

ちよくりゅう

(3)私たちが使用している電気は直流です。

じこ

ふせ

ほうほう

ただ

ひと

えら

30 事故を防ぐ方法として、正しいものを一つ選びなさい。

ひじょうていしばん

お

きかい

と

(1)非常停止ボタンを押して機械を止めた。

れいぞうこ

ひと

かくにん

し

(2)冷蔵庫の中に人がいないか確認しないで閉めてしまった。

さっきんそう

おんど

かくにん

おんすい

こうかん

(3)殺菌槽の温度を確認しないで、温水を交換した。

かいとうらん

かいとうらん

かいとうらん

かいとうらん

かいとうらん