

【平成 29 年 8 月 1 日公表版】

過去の学科試験

牛豚食肉処理加工業職種技能評価試験（学科試験： 年 月 日実施）

ぎゅう ぶた しょくにく しょりかこう ぎょう ひょうか しけん

Gyu buta shokuniku shorikako gyo hyoka shiken

がつか しけん もんだい（しょきゅう）A

gakka shiken mondai (shokyu) A

じゅけん ばんごう juken bango	なまえ namae	※受験地 〇〇県 △△市	※得点	※合否

もんだい1 から 20 にかいてあることが 正しい ばあい は、こたえの らんに ○、あやまり である ばあい は、こたえの らんに ×を きにゆう してください。

Mondai 1 kara 20 ni kaite aru koto ga tadashii baai wa, kotae no ranni ○、ayamari de aru baai wa, kotae no ran ni × o kinyu shite kudasai.

※ の らん は、なに も かかない で ください。

※ no ran wa, nani mo kakanai de kudasai.

	<p>もんだい</p> <p style="text-align: center;">mondai</p>	<p style="text-align: center;">こたえ</p> <p style="text-align: center;">kotae</p> <p>ただしときは、○ あやまりのときは、 ×。 Tadashii toki wa, ○。Ayamari no toki wa, ×。</p>	※
1	<p>にっぽんでは、ぎゅうにくよりぶたにくのほう が、おおくたべられてる。</p> <p>Nippon dewa, gyuniku yori butaniku no ho ga, oku taberarete iru.</p>		
2	<p>にっぽんでたべられてるぶたにくは、すべて がいこくからゆにゆうされてる。</p> <p>Nippon de taberarete iru butaniku wa, subete gaikoku kara yunyu sarete iru.</p>		
3	<p>「ろーす」は、おにくのぶいのなかで、もつ ともしょうひんかちのひくいぶいである。</p> <p>「Rosu」 wa, oniku no bui no naka de, mottomo shohinkachi no hikui bui de aru.</p>		
4	<p>おにくのりゅうつうは、せいたい→えだにく→ぶぶんにく →せいにくとかたちをかえる。</p> <p>Oniku no ryutsu wa, seitai → edaniku → bubunniku → seiniku to katachi o kaeru.</p>		
5	<p>にっぽんでは、つうじょうぶたのえだにくはれい ぞうほかんされてる。</p> <p>Nippon deha, tsujo buta no edaniku wa reizohokan sarete iru.</p>		
6	<p>ぶたのえだにくには、あたまやおがついて る。</p> <p>Buta no edaniku niwa, atama ya o ga tsuite iru.</p>		

7	<p>につぼん では、ぶた の えだにく の とりひききかく が ある。</p> <p>Nippon dewa, buta no edaniku no torihikikikaku ga aru.</p>		
8	<p>ぶたにく の 「ひれ」 とは、「もも」 にある おにく の なまえ である。</p> <p>Butaniku no 「hire」 towa, 「momo」 ni aru oniku no namae de aru.</p>		
9	<p>おにくの おもさを はかるときは、はかり の 0 (ぜ ろ) てん を ちえつく する。</p> <p>Oniku no omosa o hakarutoki wa, hakari no 0(zero) ten o chekku suru.</p>		
10	<p>ほうちょう や まないた などの きぐ は、 さぎょう しゅうりょうご せんじょう と しょうどく を する。</p> <p>Hocho ya manaita nado no kigu wa, sagyo shuryogo senjo to shodoku o suru.</p>		
11	<p>て は ていねい に あらわなければ ならない ので、ま いかい、つめぶらし を つかって あらう。</p> <p>Te wa teinei ni arawanakereba naranai node, maikai, tsumeburashi o tsukatte arau.</p>		
12	<p>ぶぶんにく を せいぞう する とき に での ほね や しぼう は、 すてる ので わける ひつよう は ない。</p> <p>Bubunniku o seizo suru toki ni deru hone ya shibo wa, suteru node wakeru hitsuyo wa nai.</p>		
13	<p>おにく は、おんど かんり が たいせつ である。</p> <p>Oniku wa, ondo kanri ga taisetsu de aru.</p>		
14	<p>おにく に ついている びょうげんきん は、れいとう す れば かならず しぬ。</p> <p>Oniku ni tsuiteiru byogenkin wa, reito sureba kanarazu shinu.</p>		

15	<p>5S (えす) とは、「せいり、せいとん、せいそう、せいけつ、しゅうかん」 の こと で ある。</p> <p>5S (esu) towa, 「seiri, seiton, seiso, seiketsu, shukan」 no koto de aru.</p>		
16	<p>「せいり」 とは、ひつような もの と ひつようない もの を わけ、 ひつようない もの を かたづける こと で ある。</p> <p>「Seiri」 towa, hitsuyona mono to hitsuyonai mono o wake, hitsuyonai mono o katazukeru koto de aru.</p>		
17	<p>ふくつう だった が、 やすむ ほど では ない ので、 ちょうれい の とき の けんこうちえつく で いじょうなし と こたえた。</p> <p>Fukutsu datta ga, yasumu hodo dewa nai node, chorei no toki no kenkocheckku de ijonashi to kotaeta.</p>		
18	<p>ぼうし を かぶって いれば、かみのけ が はみだして いても よい。</p> <p>Boshi o kabutte ireba, kaminoke ga hamidashite itemo yoi.</p>		
19	<p>あんぜんつうろ に もの を おいて は いけない。</p> <p>Anzentsuro ni mono o oite ha ikenai.</p>		
20	<p>さぎょうちゅう は、となり の ひと と うで が ぶつ からない くらい じゅうぶん な かんかく を あける。</p> <p>Sagyochu wa, tonari no hito to ude ga butsukaranai kurai jubun na kankaku o akeru.</p>		

【平成 29 年 8 月 1 日公表版】

過去の学科試験

牛豚食肉処理加工業職種技能評価試験（学科試験： 年 月 日実施）

ぎゅう ぶた しょくにく しょりかこう ぎょう ひょうか しけん

Gyu buta shokuniku shorikako gyo hyoka shiken

がっか しけん もんだい（しょきゅう）A

gakka shiken mondai (shokyu) A

じゅけん ばんごう juken bango	なまえ namae	※受験地 〇〇県 △△市	※得点	※合否

もんだい1 から 20 にかいてあることが 正しい ばあい は、こたえの らんに ○、あやまり である ばあい は、こたえの らんに ×を きにゆう してください。

Mondai 1 kara 20 ni kaite aru koto ga tadashii baai wa, kotae no ranni ○、ayamari de aru baai wa, kotae no ran ni × o kinyu shite kudasai.

※ の らん は、なに も かかない てください。

※ no ran wa, nani mo kakanai de kudasai.

もんだい mondai		こたえ kotae	※
		<p>ただしいときは、○ あやまりのときは、 ×。 Tadashii toki wa, ○。Ayamari no toki wa, ×。</p>	
1	<p>(食肉処理加工業に関する知識) につぼん では、ぎゅうにく より ぶたにく の ほう が、おおく たべられて いる。 Nippon dewa, gyuniku yori butaniku no ho ga, oku taberarete iru.</p>	○	
2	<p>(食肉処理加工業に関する知識) につぼん で たべられて いる ぶたにく は、すべて がいこく から ゆにゆう されて いる。 Nippon de taberarete iru butaniku wa, subete gaikoku kara yunyu sarete iru.</p>	×	
3	<p>(食肉処理加工業に関する知識) 「ろーす」 は、おにく の ぶい の なか で、もっ とも しょうひんかち の ひくい ぶい である。 「Rosu」 wa, oniku no bui no naka de, mottomo shohinkachi no hikui bui de aru.</p>	×	
4	<p>(食肉処理加工業に関する知識) おにく の りゅうつう は、せいたい→えだにく→ぶぶんにく →せいにく と かたち を かえる。 Oniku no ryutsu wa, seitai → edaniku → bubunniku → seiniku to katachi o kaeru.</p>	○	
5	<p>(食肉処理加工業に関する知識) につぼん では、つうじょう ぶた の えだにく は れい ぞうほかん されて いる。 Nippon deha, tsujo buta no edaniku wa reizohokan sarete iru.</p>	○	

6	<p>(食肉処理加工業に関する知識)</p> <p>ぶた の えだにく には、 あたま や お が ついて いる。</p> <p>Buta no edaniku niwa, atama ya o ga tsuite iru.</p>	×	
7	<p>(原材料等に関する知識)</p> <p>にっぽん では、ぶた の えだにく の とりひききかく が ある。</p> <p>Nippon dewa, buta no edaniku no torihikikikaku ga aru.</p>	○	
8	<p>(原材料等に関する知識)</p> <p>ぶたにく の 「ひれ」 とは、「もも」 にある おにく の なまえ で ある。</p> <p>Butaniku no 「hire」 towa, 「momo」 ni aru oniku no namae de aru.</p>	×	
9	<p>(原材料等に関する知識)</p> <p>おにくの おもさを はかるときは、はかり の 0 (ぜろ) てん を ちえつく する。</p> <p>Oniku no omosa o hakarutoki wa, hakari no 0(zero) ten o chekku suru.</p>	○	
10	<p>(処理加工工程に関する知識)</p> <p>ほうちょう や まないた などの きぐ は、 さぎょう しゅうりょうご せんじょう と しょうどく を する。</p> <p>Hocho ya manaita nado no kigu wa, sagyo shuryogo senjo to shodoku o suru.</p>	○	
11	<p>(処理加工工程に関する知識)</p> <p>て は ていねい に あらわなければ ならない ので、 まいかい、 つめぶらし を つかって あらう。</p> <p>Te wa teinei ni arawanakereba naranai node, maikai, tsumeburashi o tsukatte arau.</p>	○	

12	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>ぶぶんにく を せいぞう する とき に できる ほね や しぼう は、 すてる ので わける ひつよう は ない。</p> <p>Bubunniku o seizo suru toki ni deru hone ya shibo wa, suteru node wakeru hitsuyo wa nai.</p>	×	
13	<p>(原材料等に関する知識)</p> <p>おにく は、 おんど かんり が たいせつ で ある。</p> <p>Oniku wa, ondo kanri ga taisetsu de aru.</p>	○	
14	<p>(処理加工工程に関する知識)</p> <p>おにく に ついては びょうげんきん は、 れいとう すれば かならず しぬ。</p> <p>Oniku ni tsuiteiru byogenkin wa, reito sureba kanarazu shinu.</p>	×	
15	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>5S (えす) とは、「せいり、せいとん、せいそう、せいけつ、しゅうかん」 の こと で ある。</p> <p>5S (esu) towa, 「seiri, seiton, seiso, seiketsu, shukan」 no koto de aru.</p>	○	
16	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>「せいり」 とは、 ひつような もの と ひつようない ものを わけ、 ひつようない ものを かたづける こと で ある。</p> <p>「Seiri」 towa, hitsuyona mono to hitsuyonai mono o wake, hitsuyonai mono o katazukeru koto de aru.</p>	○	
17	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>ふくつう だったが、 やすむ ほど ではない ので、 ちょうれい の とき の けんこうちえつく で いじょうなし と ことえた。</p> <p>Fukutsu datta ga, yasumu hodo dewa nai node, chorei no toki no kenkohekku de ijonashi to kotaeta.</p>	×	

18	<p>(処理加工工程に関する知識)</p> <p>ぼうしをかぶっていれば、かみのけがはみだしていてもよい。</p> <p>Boshi o kabutte ireba, kaminoke ga hamidashite itemo yoi.</p>	✕	
19	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>あんぜんつうろにものをおいてはいけない。</p> <p>Anzentsuro ni mono o oite ha ikenai.</p>	○	
20	<p>(処理加工工程に関する知識)</p> <p>さぎょうちゅうは、となりのひととうでがぶつからないくらいじゅうぶんなかんかくをあける。</p> <p>Sagyochu wa, tonari no hito to ude ga butsukaranai kurai jubun na kankaku o akeru.</p>	○	