

【平成 30 年 8 月 30 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

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	※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 きにゅう 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 mondai</p>		<p>こたえ kotae</p>	※
		<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>にっぽん で、ぶたにく は ぎゅうにく より おおく たべられている。 Nippon de, butaniku wa gyuuniku yori oku taberareteiru.</p>		
2	<p>にっぽん で たべられて いる ぶたにく は すべて がいこく から もってこられている。 Nippon de taberareteiru butaniku wa subete gaikoku kara motte korarete iru.</p>		
3	<p>おにく の おいしさ は、うし・ぶたをはこぶとき の うし・ぶた の つかれ や すとれす の えいきょう も うける。 Oniku no oishisa wa ,ushi・ buta wo hakobutoki no ushi・ buta no tsukare ya sutoresu no eikyō mo ukeru.</p>		
4	<p>しょくちゅうどく に ならないよう、いつも たべもの に ちゅういする。 Shokuchudoku ni naranaiyou,itsumo tabemono ni chuuisuru.</p>		
5	<p>おにく を がいこくからもってくる とき は、きめられた けんさ を する。 Oniku wo gaikokukara mottekuru toki wa kimerareta kensa wo suru.</p>		
6	<p>おにく の せいぶん の なか では すいぶん が いちばん すくない。 Oniku no seibun no naka dewa suibun ga ichibann sukunai.</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 ない。</p> <p>Nippon dewa, buta no edaniku no torihikikikaku ga nai.</p>		
8	<p>ぶたにく は ぎゅうにく に くらべて びたみんびーわん (B1) が おおい。</p> <p>Butaniku wa gyuuniku ni kurabete bitaminbiiwan (B1) ga ooi.</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>しごとぎ は、よごれ が ついていなければ、まいにち あらわなくても よい。</p> <p>Shigotogi wa yogore ga tsuiteinakereba,mainichi arawanakute mo yoi.</p>		
11	<p>しごとばない の そうじ は、まいにち おこない、よごれ ないようにする。</p> <p>Shigotbanai no souji wa mainichi okonai ,yogorenaiyou ni suru .</p>		
12	<p>ぶぶんにく を せいぞうしているときにでる しぼう は、 すべて まったく かちのない あまりもの として すてられ る。</p> <p>Bubunniku wo seizoushiteiru toki ni deru shibou wa subete mattaku kachinonai amarimonoto shite suterareru.</p>		
13	<p>おにく は、れいとうよりも、れいぞう の ほう が ながく ほぞんできる。</p> <p>Oniku wa, reitouyorimo,reizou no hou ga nagaku hozondekiru.</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 byougenkin wa, reitou 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>「せいとん」とは、きめられたものをきめられたばしょにおくことである。</p> <p>「Seiton」 towa, kimerareta mono wo kimerareta basho ni okukoto de aru.</p>		
17	<p>かぜなどからだのちょうしがわるいときは、かってにしごとをしてはいけない。</p> <p>Kazenado karada no choushi ga waruitoki wa katteni shigoto wo shitewa ikenai.</p>		
18	<p>まないたは、すこしよごれていても、さいごにしょうどくするので、まったくもんだいはない。</p> <p>Manaita wa sukoshi yogoreteite mo, saigo ni shoudokusurunode mattaku mondai wa nai.</p>		
19	<p>ぴあすは、つけたままでかこうしつにはいってもよい。</p> <p>Piasu wa tsuketamma de kakoushitsu ni haitte mo yoi.</p>		
20	<p>しごとをするときはつめがながくのびていてもよい。</p> <p>Shigoto wo surutoki wa, tsume ga nagaku nobiteite mo yoi.</p>		

【平成 30 年 8 月 30 日公表版】

過去の学科試験・解答

牛豚食肉処理加工業職種技能評価試験

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	※得点	※合否

もんだい1 から 20 にかいてあることがただしいばあい 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。

<p>もんだい mondai</p>		<p>こたえ kotae</p>	※
		<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、ぶたにく は ぎゅうにく より おおく たべられている。 Nippon de, butaniku wa gyuuniku yori oku taberareteiru.</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 もってこられている。 Nippon de taberareteiru gyuuniku wa subete gaikoku kara motte korarete iru.</p>	×	
3	<p>(食肉処理加工業に関する知識) おにく の おいしさ は、うし・ぶたをはこぶとき の うし・ぶた の つかれ や すとれす の えいきょう も うける。 Oniku no oishisa wa ,ushi・ buta wo hakobutoki no ushi・ buta no tsukare ya sutoresu no eikyō mo ukeru.</p>	○	
4	<p>(食肉処理加工業に関する知識) しょくちゅうどく に ならないよう、いつも たべもの に ちゅういする。 Shokuchudoku ni naranaiyou,itsumo tabemono ni chuuisuru.</p>	○	
5	<p>(食肉処理加工業に関する知識) おにく を がいこくからもってくる とき は、きめられた けんさ を する。 Oniku wo gaikokukara mottekuru toki wa kimerareta kensa wo suru.</p>	○	

6	<p>(食肉処理加工業に関する知識)</p> <p>おにく の せいぶん の なか では すいぶん が いちばん すくない。</p> <p>Oniku no seibun no naka dewa suibun ga ichibann sukunai.</p>	×	
7	<p>(原材料等に関する知識)</p> <p>につぼん では、ふた の えだにく の とりひききかく が ない。</p> <p>Nippon dewa, ushi no edaniku no torihikikikaku ga nai.</p>	×	
8	<p>(原材料等に関する知識)</p> <p>ふたにく は ぎゅうにく に くらべて び타민びーわん (B1) が おおい。</p> <p>Butaniku wa gyuuniku ni kurabete bitaminbiiwan (B1) ga ooi.</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>しごときは、よごれ が ついていなければ、まいにち あらわなくても よい。</p> <p>Shigotogi wa yogore ga tsuiteinakereba, mainichi arawanakute mo yoi.</p>	×	
11	<p>(処理加工工程に関する知識)</p> <p>しごとばない の そうじ は、まいにち おこない、よごれ ないようにする。</p> <p>Shigotbanai no souji wa mainichi okonai ,yogorenaiyou ni suru .</p>	○	

12	<p>(処理加工工程に関する知識)</p> <p>ぶぶんにく を せいぞうしている とき に でのる しぼう は、すべて まったく かのない あまりもの として すてられる。</p> <p>Bubunniku wo seizoushiteiru toki ni deru shibou wa subete mattaku kachinonai amarimonoto shite suterareru.</p>	×	
13	<p>(処理加工工程に関する知識)</p> <p>おにく は、れいとうよりも、れいぞう の ほう が ながく ほぞんできる。</p> <p>Oniku wa, reitouyorimo, reizou no hou ga nagaku hozondekiru.</p>	×	
14	<p>(処理加工工程に関する知識)</p> <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 byougenkin wa, reitou 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>「せいとん」とは、きめられた もの を きめられた ばしょ に おくこと である。</p> <p>「Seiton」 towa, kimerareta mono o kimerareta basho ni okukoto de aru.</p>	○	
17	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>かぜなど からだ の ちょうし が わるいときは、 かってに しごと を しては いけない。</p> <p>Kazenado karada no choushi ga waruitoki wa katteni shigoto wo shitewa ikenai.</p>	○	

18	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>まないた は、すこし よごれていて も、さいご に しょうどくするので、まったく もんだい は ない。</p> <p>Manaita wa sukoshi yogoreteite mo,saigo ni shoudokusurunode mattaku mondai wa nai.</p>	×	
19	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>ぴあす は、つけたままで かこうしつ に はいって も よい。</p> <p>Piasu wa tsuketamma de kakoushitsu ni haitte mo yoi.</p>	×	
20	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>しごと を するとき は つめ が ながく のびていて も よい。</p> <p>Shigoto wo surutoki wa, tsume ga nagaku nobiteite mo yoi.</p>	×	