

【平成 28 年 5 月 11 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（初級学科試験： 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 ha, nani mo kakanai de kudasai.

<p>もんだい mondai</p>		<p>こたえ kotae</p>	<p>※</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>	
<p>1</p>	<p>しょくにく 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>Shokuniku no ryutsu wa, seitai → edaniku → bubunniku → seiniku to katachi o kaeru.</p>		
<p>2</p>	<p>にっぽん で いちばん おおく たべられている おにく はぎゅうにく で ある。</p> <p>Nippon de ichiban oku taberareteiru oniku wa gyuniku de aru.</p>		
<p>3</p>	<p>にっぽん では、ぶたにく よりも ぎゅうにく の ほうがねだん が たかい。</p> <p>Nippon de wa, butaniku yorimo gyuniku no hoga nedan ga takai.</p>		
<p>4</p>	<p>おにく は、れぞうほかん より も れいとうほかん の ほうが ながく ほぞん できる。</p> <p>Oniku wa, rezohokan yori mo reitohokan no hoga nagaku hozon dekiru.</p>		
<p>5</p>	<p>しんせんな おにく は、くうき に ふれると あかるい あかいろ に なる。</p> <p>Shinsen na oniku wa, kuki ni fureruto akarui akairo ni naru.</p>		
<p>6</p>	<p>しょくにく せいひん には、せいぞう や ほぞん に ついて の るーる が ある。</p> <p>Shokuniku seihin niwa, seizo ya hozon ni tsuite no ru-ru ga aru.</p>		

7	<p>にっぽんでは、ぶたのえだにくのとりひききかくはない。</p> <p>Nippon deha, buta no edaniku no torihikikikaku wa nai.</p>		
8	<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>		
9	<p>おにくのおもさをはかるときは、はかりの0(ゼロ)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>ぶたにくの「ひれ」は、「かた」にあるおにくのなまえである。</p> <p>Butaniku no 「hire」 wa, 「kata」 niaru oniku no namae de aru.</p>		
11	<p>おにくは、きんにくをつかうぶぶんほどやわらかい。</p> <p>Oniku wa, kinniku o tukau bubun hodo yawarakai.</p>		
12	<p>ぶたにくは、いっぱんてきにぎゅうにくよりもいろがこい。</p> <p>Btaniku wa, ippanteki ni gyuniku yorimo iroga koi.</p>		
13	<p>しょくにくについているびょうげんきは、れいとうすればかならずしぬ。</p> <p>Shokuniku ni tsuiteiru byogenkin wa, reitosureba kanarazu shinu.</p>		
14	<p>てはせんざいをつかってていねいにあらうひつようがある。</p> <p>Te wa senzai o tsukatte teinei ni arau hitsuyo ga aru.</p>		

15	<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 kabutteireba, kaminoke ga hamidashiteitemo yoi.</p>		
16	<p>さぎょうちゅう、ゆかに おとした おにく は、そのまま もとの さぎょうだいに もどしては いけない。</p> <p>Sagyochu, yukani otoshita oniku wa, sonomama moto no sagyodaini modoshite wa ikenai.</p>		
17	<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>		
18	<p>しょくちゅうどく の よぼう の きほん は、さいきんを 「つけない、ふやさない、ころす」である。</p> <p>Syokuchudoku no yobo no kihon wa, saikin o 「tsukenai、fuyasanai、korosu 」 de aru.</p>		
19	<p>かぜ で たいちょうが わるいとき は、せきにんしゃ に ほうこくする。</p> <p>Kaze de taichoga waruitoki wa, sekininsha ni hokokusuru.</p>		
20	<p>げり や きりきず が あっても、げんき なら さぎょうに ついて も よい。</p> <p>Geri ya kirikizu ga attemo, genki nara sagyo ni tuite mo yoi.</p>		

【平成 28 年 5 月 11 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（初級学科試験： 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 ha, nani mo kakanai de kudasai.

<p>もんだい mondai</p>		<p>こたえ kotae</p>	<p>※</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>	
<p>1</p>	<p>(食肉処理加工業に関する知識) しよくにく の りゆうつう 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。 Shokuniku no ryutsu wa, seitai → edaniku → bubunniku → seiniku to katachi o kaeru.</p>	<p>○</p>	
<p>2</p>	<p>(食肉処理加工業に関する知識) にっぽん で いちばん おおく たべられている おにく は ぎゅうにく で ある。 Nippon de ichiban oku taberareteiru oniku wa gyuniku de aru.</p>	<p>×</p>	
<p>3</p>	<p>(食肉処理加工業に関する知識) にっぽん では、ぶたにく よりも ぎゅうにく の ほうがね だん が たかい。 Nippon de wa, butaniku yorimo gyuniku no hoga nedan ga takai.</p>	<p>○</p>	
<p>4</p>	<p>(食肉処理加工業に関する知識) おにく は、れぞうほかん より も れいとうほかん の ほうが ながく ほぞん できる。 Oniku wa, rezohokan yori mo reitohokan no hoga nagaku hozon dekiru.</p>	<p>○</p>	
<p>5</p>	<p>(食肉処理加工業に関する知識) しんせんな おにく は、くうき に ふれると あかるい あ かいろ に なる。 Shinsen na oniku wa, kuki ni fureruto akarui akairo ni naru.</p>	<p>○</p>	
<p>6</p>	<p>(食肉処理加工業に関する知識) しよくにく せいひん には、せいぞう や ほぞん に つい て の るーる が ある。 Shokuniku seihin niwa, seizo ya hozon ni tsuite no ru-ru ga aru.</p>	<p>○</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はない。</p> <p>Nippon deha, buta no edaniku no torihikikikaku wa nai.</p>	×	
8	<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>	○	
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(ゼロ)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>(原材料等に関する知識)</p> <p>ぶたにくの「ひれ」は、「かた」にあるおにくのなまえである。</p> <p>Butaniku no 「hire」 wa, 「kata」 niaru oniku no namae de aru.</p>	×	
11	<p>(原材料等に関する知識)</p> <p>おにくは、きんにくをつかうぶぶんほどやわらかい。</p> <p>Oniku wa, kinniku o tukau bubun hodo yawarakai.</p>	×	
12	<p>(原材料等に関する知識)</p> <p>ぶたにくは、いっぱんてきにぎゅうにくよりもいろがこい。</p> <p>Btaniku wa, ippanteki ni gyuniku yorimo iroga koi.</p>	×	
13	<p>(処理加工工程に関する知識)</p> <p>しよくにくについているびょうげんきは、れいとうすればかならずしぬ。</p> <p>Shokuniku ni tsuiteiru byogenkin wa, reitosureba kanarazu shinu.</p>	×	
14	<p>(処理加工工程に関する知識)</p> <p>てはせんざいをつかってていねいにあらうひつようがある。</p> <p>Te wa senzai o tsukatte teinei ni arau hitsuyo ga aru.</p>	○	

15	<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 kabutteireba, kaminoke ga hamidashiteitemo yoi.</p>	×	
16	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>さぎょうちゅう、ゆかにおとしたおにくは、そのままもとのさぎょうだいにもどしてはいけない。</p> <p>Sagyochu, yukani otoshita oniku wa, sonomama moto no sagyodaini modoshite wa ikenai.</p>	○	
17	<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>	○	
18	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>しょくちゅうどくのよぼうのきほんは、さいきんを「つけない、ふやさない、ころす」である。</p> <p>Syokuchudoku no yobo no kihon wa, saikin o 「tsukenai、fuyasanai、korosu」de aru.</p>	○	
19	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>かぜでたいちょうがわるいときは、せきにんしゃにほうこくする。</p> <p>Kaze de taichoga waruitoki wa, sekininsha ni hokokusuru.</p>	○	
20	<p>(品質管理・安全衛生に関する知識)</p> <p>げりやきりきずがあっても、げんきならさぎょうについてよい。</p> <p>Geri ya kirikizu ga attemo, genki nara sagyo ni tuite mo yoi.</p>	×	