公益社団法人日本メディカル給食協会

ahんど ぎのう ひょうかしけん 2022年度 技能評価試験 いりょうふくししせつきゅうしょくせいぞうさぎょう (せんもんきゅう) 医療福祉施設給食製造作業【専門級】

がっかしけんもんだい学科試験問題

じぜんせつめい事前説明

じゅけんばんごう	_{なまえ}
受検番号	名前

- はじめ じゅけんばんごう なまえ か 1.始めに受験番号と名前を書きなさい。
- 2. 試験時間は60分です。
- ちゅういじこう 3 注意事項
 - (1)試験監督者の指示があるまでこの表紙を開けてはいけません。
 - (2)試験問題の読上げは行いません。また、試験中に試験問題に関する質問もお答えできません。
 - (3)答えは正しいまたは誤りのどちらかです。 こた かた かいとうれい 答え方は解答例のように書きなさい。

かいとうれい [解答例]

① 問題文が正しいと思う場合は解答の欄に〇を書きなさい。

かいとう **解答** まる **O**

② 問題文が誤りと思う場合は解答の欄に×を書きなさい。



titik もんだい じゅけんひょう か と はあい ふせい しっかく 試験問題を受験票 などに書き取った場合は不正とみなし失格とします。

がっかしけんもんだい

かいとう **解答** 1. 医療・福祉給食では、献立表の調味料を自由に調整しておいし く調理する。 × 2. 食 札に書かれた内容を、自分の家族に話してはいけない。 かいとう 0 3. 温かい料理は、適切に保温して、温かいまま配膳する。 かいとう 0 しょくすうひょう しょくざいりょう りょう か 4. 食数表には、食材料の量が書いてある。 かいとう **解答** X きん しょくちゅうどくきん **5. サルモネラ菌は、食 中 毒 菌である。** かいとう 0 ゅびわ 6. 指輪・ピアスをしたまま、調理してもよい。 かいとう × で て あら ちょうりしつ はい まえ て あら ひつよう
フ・トイレから出て手を洗えば、調理室に入る前の手洗いは必要ない。 解答 × えいせいくいき よご くいき 8. 衛生区域とは、汚れている区域のことである。 かいとう解答 × $^{\text{かねつちょうり}}$ しょくひん ちゅうしんおんど どいじょう ふんかんいじょう 9. 加熱調理では、食品の中心温度が 75° 以上になってから1分間以上解答 加熱する。 0 かいとう解答 しょうすい えんそのうど かくにん きろく 10. 使用水の塩素濃度を確認し、記録する。

0

11.	しょうひきげん にち す しょくざいりょう しょう 消費期限が1日だけ過ぎた食 材 料は使用してもよい。	かいとう 解答 ×
12.	む りょうり じょうき かねつ ちょうり 蒸し料理は、蒸気で加熱調理する。	かいとう 解答 O
13.	しょくひんじょきょ しじ はあい まょうり 食品除去の指示がある場合は、その食品を除いて調理する。	かいとう 解答 O
14.	やきいいた。 つかっやきい かねつ 野菜炒めに使う野菜は、加熱するので洗わなくてもよい。	かいとう 解答 ×
15.	べいはん 米飯とみそ汁を盛り付ける食器は、決まっている。	かいとう 解答 O
16.	やさい しょっきせんじょうき あら 野菜は、食器洗浄機で洗う。	かいとう 解答 ×
17.	ひょうめんおんどそくていき しょくひん ちゅうしんおんど はか 表 面温度測定器では、食品の中心温度は測れない。	かいとう 解答 O
18.	さんりゅうえんそのうどそくていき しょうどく しょう えんそのうど そくてい 残 留 塩素濃度測定器は、消毒に使用する塩素濃度を測定できる。	かいとう 解答
19.	じょうしょく しゅしょく おもゆ 常 食の主食は、重湯である。	かいとう 解答 ×

20.	なんしょく じょうしょく やわ 飲 食 は、 常 食 より軟らかい 。	かいとう 解答 O
21.	りゅうどうしょく 流動食には、揚げ物を使う。	かいとう 解答 ×
22.	ラーメンは、流動食である。	かいとう 解答
23.	じんぞうしっかん しょくじ しょくえんせいげん 腎臓疾患の食事は、食塩制限をする。	かいとう 解答
24.	ひまんしょう しょくじ せいげん 肥満症の食事は、エネルギー制限をする。	かいとう 解答
25.	ちょうりきかい せんじょう 調理機械を洗浄するときは、電源を切らずに行う。	かいとう 解答 ×
26.	ちょうりき ぐ せいけつ かくにん しょう 調理器具は、清潔であることを確認して使用する。	かいとう 解答
27.	ちょうりしつ つうろ 調理室の通路には、物を置かないようにする。	かいとう 解答
28.	ちょうりしつ かべ そうじ 調理室の壁は、掃除しなくてもよい。	かいとう 解答

29. 調理中におなかが痛くなっても、上司に報告する必要はない。

かいとう 解答	
×	

れいとうれいぞうこ しょくひんこ ほかん しょくひん さきい さきだ 30. 冷凍冷蔵庫、食品庫に保管する食品は、先入れ先出しをする。

かいとう 解答	
0	

試験会場					得	点	合否研	隺認欄
試験日	4	ŧ	月	П			合格	不合格
監督者自署								

* 65点以上合格(20問以上/30問)