

## 職業訓練Ⅱ類（調理系） 専門問題 出題例

### 【出題内容】

択一式及び記述式で120分／職業訓練（該当系）の基礎的専門知識に関するもの

### 【問題構成】

2部構成

- 1 択一式問題 20問出題、20問すべて解答
- 2 記述式問題 5問出題、3問選択して解答

### 【出題例】

#### 1 択一式問題

<例題>

アレルギー物質を含む食品について、全てが省令で特定原材料として表示が義務化されているものの組み合わせとして、正しいものを次の中から一つ選びなさい。

- (1) 小麦・落花生・卵
- (2) 鶏肉・いくら・乳
- (3) バナナ・オレンジ・もも
- (4) そば・大豆・牛肉
- (5) かに・えび・やまいも

(正答 1)

#### 2 記述式問題

<例題>

粉寒天について、次に挙げる項目を説明しなさい。

- ア 使用濃度（％）の範囲
- イ 凝固温度
- ウ 溶解温度
- エ 溶かし方のポイント
- オ 酸の影響

(解答例省略)