

すいさんかこうしょくひんせいぞうぎょうぎのうじっしゅうひょうかしけん 水産加工食品製造業技能実習評価試験

せんもんきゅうしけん まーくしーと 専門級試験【マークシート】

☆ 判断等試験（実技）はすべての受検者が対象です

☆ 学科試験は受検希望者のみが対象です

☆ ペーパーテスト形式（マークシート）のため鉛筆と消しゴム等筆記用具が必要です

注意事項

- ① 試験は合図があったら始める
- ② 終了の合図があったら試験をやめて指示に従う
- ③ 不正行為は禁止する（カンニング、私語、問題や解答の書き写し・持ち出し等）
- ④ 机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かない
- ⑤ 携帯電話等の使用を禁止する（撮影・録音等）

必要器具	数量	備考
筆記用具	各自	HB又はBの鉛筆、消しゴム

じゅけんばんごう まーくしーと じゅけんばんごう なまえ か かつ 【受検番号】マークシート受検番号と名前の書き方

じゅけんばんごう									
2	-	2	3	-	0	1	3	5	7
0		0	0		0	0	0	0	0
1		1	1		1	1	1	1	1
2		2	2		2	2	2	2	2
3		3	3		3	3	3	3	3
4		4	4		4	4	4	4	4
5		5	5		5	5	5	5	5
6		6	6		6	6	6	6	6
7		7	7		7	7	7	7	7
8		8	8		8	8	8	8	8
9		9	9		9	9	9	9	9

☆ マークシート解答用紙のおもて面に
受検番号と名前を書きます。

なまえ
HANAKO AYUKAWA

すいさんかこうしょくひんせいぞうぎょうぎのうじっしゅうひょうかしけん
水産加工食品製造業技能実習評価試験

せんもんきゅうがっかしけん
専門級学科試験

がっかしけん (ペーパーテスト) マークシート
【学科試験 (ペーパーテスト)】 マークシート

しゅつだいほうほう こた かた
出題方法と答え方

- ☆ マークシート解答用紙のおもて面 (魚マーク面) に答えを書きます。
- ☆ 試験時間は **60分間** で原則として 30分経過後途中退席ができます
- ☆ 以下の例題は答え方の解説であり実際の出題数とは異なります
 実際の出題数は 30問です

こたえかた

もんだいぶんの ないよう が ただしい もの は
 かいとうようしの ○ を、まちがいは ⊗ を
 ぬりつぶしなさい。

【れい】

よい	
わるい	   

きょうつう もんだい

1	のりは、かいそうである。
---	--------------

2	ほたてがいは、かいそうである。
---	-----------------

がっかしけん

きょうつうもんだい

かいとうらん	ただしい ○	まちがい ×
1	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
3	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

すいさんかこうしょくひんせいぞうぎょうぎのうじっしゅうひょうかしけん 水産加工食品製造業技能実習評価試験

せんもんきゅうじつぎしけん 専門級実技試験

はんだんとうしけん (ペーパーテスト) マークシート

しゅつだいほうほう こた かた 出題方法と答え方

☆ この試験はすべての受検者が対象です

☆ マークシート解答用紙のうら面に答えを書きます。

☆ ペーパーテスト（マークシート）形式のため鉛筆と消しゴム等筆記用具が必要です

☆ 試験時間は **15分間** で原則として途中退席はできません

☆ 以下の例題は答え方の解説であり実際の出題数とは異なります

実際の出題数は各問題の説明内容の通りです

ちゅういじこう 注意事項

- ① 試験は合図があったら始める
- ② 終了の合図があったら試験をやめて指示に従う
- ③ 不正行為は禁止する（カンニング、私語、問題や解答の書き写し・持ち出し等）
- ④ 机の上には、鉛筆と消しゴム、受検票以外置かない
- ⑤ 携帯電話等の使用を禁止する（撮影・録音等）

ひつようきぐ 必要器具	すうりょう 数量	びこう 備考
ひっきようぐ 筆記用具	かくじ 各自	また HB又はBの鉛筆、消しゴム

1. 共通問題

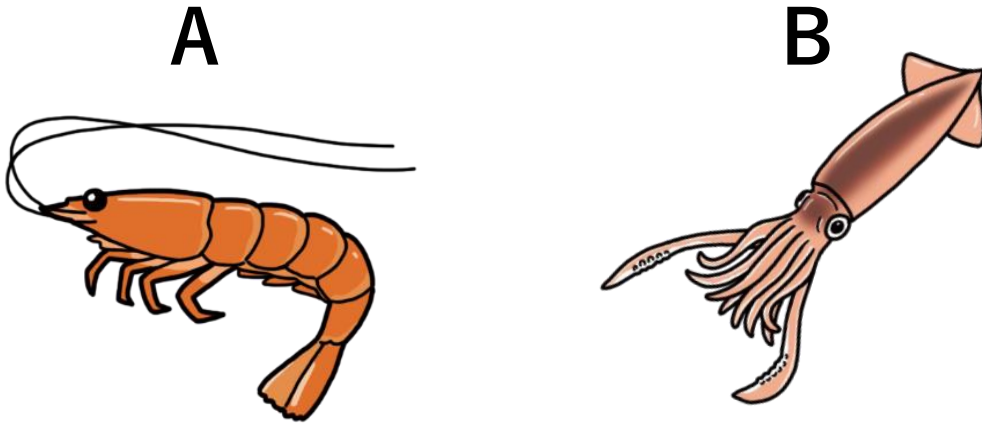
☆ 共通問題はすべての受検者が対象です

問題 I . 原料魚介類の選定

7種類 A ~ G の原料魚介類の名前を番号 ① ~ ⑦ から選び解答する

【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は7種類です。

原料魚介類 A ~ B の名前を ① ~ ② から選び塗りつぶしなさい。



① い か ② え び

もんだい I Mondai I	
A	① <input checked="" type="radio"/> ② <input type="radio"/> ③ <input type="radio"/> ④ <input type="radio"/> ⑤ <input type="radio"/> ⑥ <input type="radio"/> ⑦ <input type="radio"/>
B	① <input type="radio"/> ② <input checked="" type="radio"/> ③ <input type="radio"/> ④ <input type="radio"/> ⑤ <input type="radio"/> ⑥ <input type="radio"/> ⑦ <input type="radio"/>

もんだい ほうちょう せんてい
問題Ⅱ. 包丁の選定

3種類 (A~C) の包丁がどの原料 (①~③) に使用するか番号を選び解答する

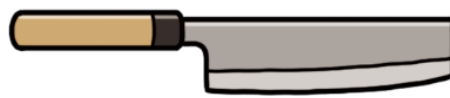
【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は3種類です。

包丁 A ~ B を 使う原料を ① ~ ② から 選び塗りつぶしなさい。

A



B



①



②

もんだいⅡ Mondai II			
A	①	●	③
B	●	②	③

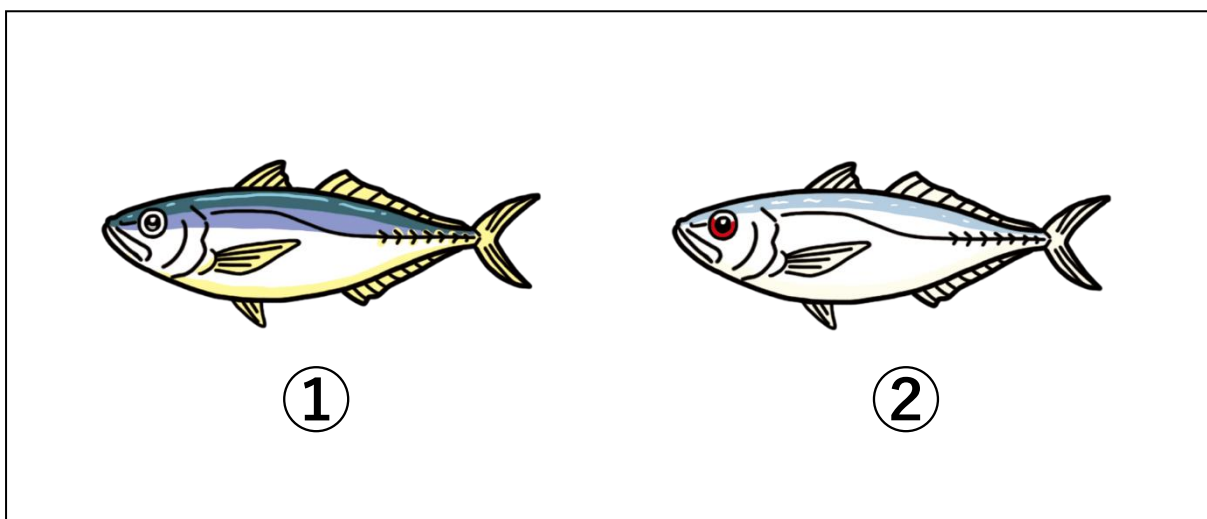
もんだい せんど はんべつ
問題Ⅲ. 鮮度の判別

さかな しゃしん み せんど よ ほう わる ほう ばんごう えら かいどう ぎょしゅしゅつだい
魚の写真を見て、鮮度の良い方、または悪い方の番号を選び解答する（2魚種出題）

れいだい ちゅう れいだい しゅるい しけん しゅるい
【例題】 注）例題は1種類ですが試験は2種類（A・B）です。

せんど よ ほう を ① ・ ② から えら ぬ 塗りつぶしなさい。

A





もんだいⅢ Mondai III	
A	②

もんだい げんりょうかいとうほうほう せんたく
問題IV. 原料解凍方法の選択

3種類の解凍方法から解凍時間の早い方法、または遅い方法の番号を選び解答する

れいだい ちゅう れいだい しゅるい しけん しゅるい
【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は3種類です。

いちばん はや かいとう できる ほうほう を かいとうほうほう ① ~ ② から 選び 塗りつぶしなさい。

<p>し ぜ ん かいとう 自然解凍</p>  <p>①</p>	<p>りゅうすいかいとう 流水解凍</p>  <p>②</p>
---	---

もんだいIV
Mondai IV

① ③

もんだい あんぜんかんり
問題V. 安全管理

事故を起こしている人物の絵を見て水産加工場内のどの人物がその事故を起こすか番号
 を選び解答する（2問出題）

【例題】 注）例題は事故1種類ですが試験は2種類です。

事故Aを起こす人物を下の絵の人物①～③から選び塗りつぶしなさい。



もんだいV
 Monday

A	①	②	③
---	---	---	---

2. 専門問題

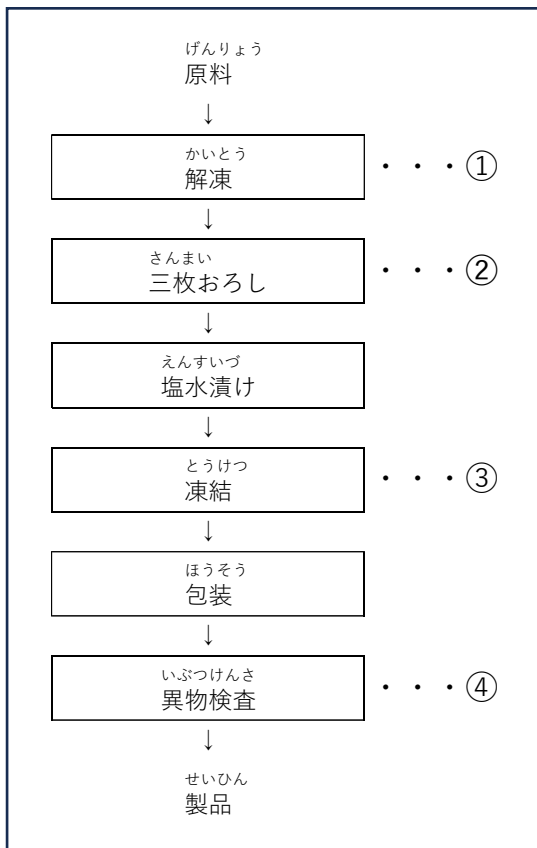
☆ 専門問題は作業別に問題が異なります

問題VI. 機器の選択

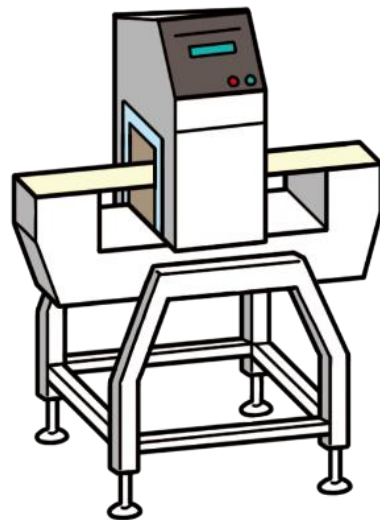
機器の写真を見て、製造工程表のどの作業で使われるか番号を選び解答する

【例題】

左下は塩さばフィレの製造工程表です。右下の加工機器はどの工程で使いますか。①～④から選び塗りつぶしなさい。



きんぞくたんちき
金属探知機



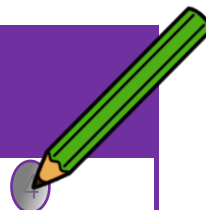
もんだいIV
Mondai IV

①

②

③

④

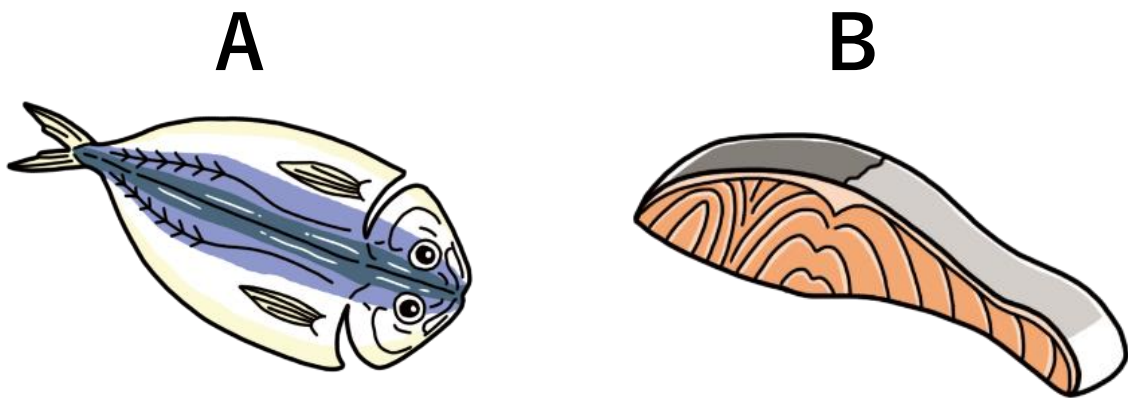


もんだい せいひん はんべつ
問題Ⅶ. 製品の判別

3種類 (A～C) の製品の名前の番号 (①～③) を選び解答する

【例題】 注) 例題は2種類ですが試験は3種類です。

製品の 名前を ①～② から 選び 塗りつぶしなさい。



① 塩さけ

② あじ開き干し

もんだいⅦ Mondai VII			
A	①	●	③
B	●	②	③