

(全3枚中の1枚目)

②③ 高校 水産 (水産食品)

(解答は、すべて解答用紙に記入すること)

1 図Aのはんだ缶の構造について、次の(1)、(2)に答えなさい。

(1) ①～⑦の名称を書きなさい。

(2) ③の役割を答えなさい。

2 図Bの二重巻締の三要素について、次の(1)、(2)に答えなさい。

(1) ①～④の名称を書きなさい。

(2) ①～④の役割を答えなさい。

3 すり身のゲル化における、次の(1)、(2)の現象について説明しなさい。

(1) 坐り

(2) 戻り

4 水産流通について、次の(1)、(2)に答えなさい。

(1) 商品と製品の違いについて、説明しなさい。

解答の仕方；【商品とは・・・、製品とは・・・】

(2) トレーサビリティシステムについて、説明しなさい。

(全3枚中の2枚目)

②③ 高校 水産 (水産食品)

(解答は、すべて解答用紙に記入すること)

5 次の文は、わが国の食品の品質・安全管理の沿革についての記述である。次の①～⑧に適する語句を下のア～クから選び、その記号を書きなさい。

1947年、(①) が制定され、1972年の同法一部改正では、食鳥処理業者を除くすべての営業者に対し、衛生上の(②) を定め、食品の営業者はこれを基に(③) を作成して、従事者に周知徹底するとともに、食品衛生責任者を設置するよう義務づけた。

1969年に米国で施行された食品の(④) に基づく考え方を参考に、厚生労働省が1979年より(⑤) を策定し、また、農林水産省でも(⑥) を策定して食品業界を指導してきた。

1995年の(①) の一部改正では、(⑦) を導入した食品の(⑧) の承認制度が新設された。

ア 食品製造流通基準

イ 危害分析重要管理点方式

ウ 管理運営要領

エ 総合衛生管理製造過程

オ 衛生規範

カ 管理運営基準

キ 適正製造規範基本法

ク 食品衛生法

6 水産食品について、次の(1)、(2)に答えなさい。

(1) テングサから寒天を作る加工方法について、説明しなさい。

(2) 魚肉に2～3%の食塩を加えてすりつぶすと、粘り気があって密度の濃い肉糊(すり身)ができるが、なぜこのような肉糊が生成されるのか、説明しなさい。

7 魚介類の成分変化について、次の(1)～(4)に答えなさい。

(1) 魚介類は死後硬直期を過ぎると、筋肉は次第に柔軟性を増していくが、この変化は筋肉を無菌的に保ち、微生物の作用を排除しても進行していく。この現象が起こる理由について、答えなさい。

(2) 魚介類の取扱いは慎重にしなければならない。その理由を魚介類の特質を踏まえ、答えなさい。

(3) 魚類の「生きの良さ」という言葉で表現される鮮度を数量的に示すものを何と呼んでいるか、答えなさい。

(4) 魚体温の高いものをあげ氷法で氷蔵した場合、どのような現象が見られるか、答えなさい。

8 食品中には大きく分けて2通りの水の存在状態があると考えられている。それぞれの水の名称を答え、それぞれの性質について説明しなさい。

9 水産食品の加工中の成分変化について、次の(1)、(2)に答えなさい。

(1) ブルーミートを説明しなさい。

(2) メト化を説明しなさい。

(全3枚中の3枚目)

②③ 高校 水産 (水産食品)

(解答は、すべて解答用紙に記入すること)

10 現行の高等学校学習指導要領「水産」の「課題研究」における「目標」について、次の①～⑤にあてはまる語句を下のア～クから選び、その記号を書きなさい。

(①) や海洋に関する (②) を設定し、その (②) の解決を図る学習を通して、(③) な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、(④) の能力や自発的、(⑤) な学習態度を育てる。

ア 目標

イ 課題

ウ 船舶

エ 水産

オ 問題解決

カ 積極的

キ 合理的

ク 創造的

ケ 基礎的

コ 専門的