

## 専 門 問 題

令和3年施行 職員採用試験

指示があるまで開いてはいけません。

## 注 意

1. 問題と解答用紙は別になっています。必ず解答用紙に解答してください。
2. 問題は試験区分ごとに**5題**あります。そのうち**3題**を選択して解答してください。
3. 解答時間は**2時間**です。
4. 解答に当たっては、解答用紙の表紙に記載された**注意**をよく読んでください。
5. この冊子は持ち帰ることができますが、**解答用紙は絶対に持ち帰らないでください。**
6. 問題のページは、次のとおりです。

司 書・・・1ページ

栄 養 士・・・3ページ～4ページ

# 司 書

次の〔1〕～〔5〕の5題のうちから3題選択のこと

- 〔1〕 図書館関係団体に関する次の問いに答えよ。
- (1) 日本図書館協会(JLA)及び国際図書館連盟(IFLA)の役割と活動内容について、それぞれ説明せよ。
  - (2) 日本における館種別の全国図書館協会ないし協議会を一つ挙げ、活動内容について簡潔に説明せよ。
- 〔2〕 2016年4月に施行された「障害を理由とする差別の解消の推進に関する法律」(障害者差別解消法)に関する次の問いに答えよ。
- (1) 障害者差別解消法において、障害を理由とする差別を解消するために、公立図書館に対し、どのようなことを義務ないし努力義務として課しているか説明せよ。
  - (2) 図書館における差別の解消に向けた具体的な措置の例を三つ挙げよ。
- 〔3〕 現代社会における情報リテラシーに関する次の問いに答えよ。
- (1) 現代社会において情報リテラシーの習得にどのような意義があるか、リテラシー習得の意義を述べよ。
  - (2) 図書館が情報リテラシー教育を実施する場合、これまで実施してきたどのようなサービスを基盤に、どのような能力の習得を目指すのか説明せよ。
  - (3) 情報リテラシー教育として提供される具体的なサービスの例を三つ挙げよ。
- 〔4〕 日本におけるブックスタートの内容、意義及び課題について、それぞれ説明せよ。
- 〔5〕 「日本目録規則 2018年版」が依拠する「書誌レコードの機能要件」(「FRBR」)では、知的・芸術的成果を表す実体として、どのようなものを定義しているか。次の資料を例に説明せよ。

勝小吉著「夢酔独言」を勝部真長が現代語訳したもので、PHP研究所から1995年に刊行された書籍のうち、東京都立図書館が所蔵する1冊

(このページは余白です。)

# 栄養士

次の〔1〕～〔5〕の5題のうちから3題選択のこと

〔1〕 脂質に関する次の問いに答えよ。

- (1) 必須脂肪酸を二つ挙げよ。
- (2) リポたんぱく質の種類を三つ挙げ、合成場所と主な働きについて、それぞれ説明せよ。
- (3) 次の食事由来のトリグリセリド（トリアシルグリセロール）の体内での吸収について、それぞれ説明せよ。
  - (ア) 長鎖脂肪酸
  - (イ) 中鎖脂肪酸
- (4) ビタミンB<sub>1</sub>節約作用について説明せよ。

〔2〕 食品衛生に関する次の問いに答えよ。

- (1) 平成30年6月に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」について、食品衛生法の主な改正点を三つ挙げよ。
- (2) リスクアナリシスに関する次の語句について、それぞれ説明せよ。
  - (ア) リスク評価
  - (イ) リスク管理
  - (ウ) リスクコミュニケーション

〔3〕 成人期の栄養教育に関する次の問いに答えよ。

- (1) 平成28年4月に厚生労働省が策定した「糖尿病性腎症重症化予防プログラム」の目的について説明せよ。
- (2) 日本におけるメタボリックシンドロームの診断基準について説明せよ。
- (3) トータル・ヘルス・プロモーション・プランについて、栄養士の役割に言及して説明せよ。

# 栄養士

〔4〕 次の問いに答えよ。

(1) 傷病統計に関する次の調査について、目的及び対象をそれぞれ説明せよ。

- (ア) 患者調査
- (イ) 国民生活基礎調査

(2) 疾病頻度に関する次の語句について、それぞれ説明せよ。

- (ア) 罹患率
- (イ) 有病率
- (ウ) 致命率

〔5〕 大量調理施設衛生管理マニュアルに関する次の問いに答えよ。

(1) 次の文章の空欄A～Iに当てはまる語句を答えよ。

大量調理施設衛生管理マニュアルは、集団給食施設等における  を予防するために、 の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ①  受入れ及び  段階における管理を徹底すること。
- ②  食品については、 まで十分に加熱し、食中毒菌等を死滅させること。
- ③  後の食品及び  食品の  防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、 及び  の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

(2) 検食（保存食）の保存の方法について説明せよ。