## 模擬問題作成ソフト

## - 使用方法 -

## 平成 29 年度 教材開発研究(農業)

農業技術検定に対応したものとして作成しましたが、幅広く応用が可能なものになって いますので、ご活用ください。

このようなワークシートが開きます。

アイルホーム 挿入 ペ	ージ レイアウト 姜	対 デ-	-夕 校問	3 表示				
30 🔹 i 🗙 🗸	$f_x$							
A	В	С	D	E	F	G	Н	
問題のタイトル	サンプル	ファイル名	サンプル					
出題数	10		83.507	10				
豊沢腰の数	0		( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )					
各列に対応する問題等を入力してください。 豊祝酸が5つに満たない場合は、1文字分の 問題	問題の選択肢は5つまで ロスペースを挿入してくだ 選択肢1	でお願いします さい。問題数は 道択肢 2	。 1 <b>00開までです</b> 選択肢 3	。 選択版 4	漏汽度 5	/編択肢の 答え	解题	
						1		
		-				-		
					-	-		
					-			
			-					
						8		
						-		
				-				
						8		
						1		

③ 問題のタイトル と 問題出題数 を入力します。ファイル名は、生成される html ファイルのファイル名になります。 🕅 🖯 5 ° ? = ファイル ホーム 挿入 ページレイアウト 数式 データ 校閲 表示 - ± 🗙 A4 Ťx D E C 1 問題のタイトル サンプル ファイル名 サンプル 2 出題数 10 問題作成 選択肢の数 3 5 4 5

Α	В
各列に対応する問題存を入力してください。問題の選	択肢は5つまで
選択版からつに満たない場合は、1又子分のスペース	を挿入してくた
問題	選択肢1
うるち来を粉に加工したものけ次のどれか	きなこ
ノるら木を切た加工したものは人のとれの	
玄米の胚乳に最も多く含まれる成分はどれか	ビタミン
マンクスを初に加上したものは次のとれか 玄米の胚乳に最も多く含まれる成分はどれか 一般的な小麦粉の種類と用途の組み合わせとして、適	ビタミン ビタミン 切強力粉ーお菓
玄米の胚乳に最も多く含まれる成分はどれか 一般的な小麦粉の種類と用途の組み合わせとして、適 次の大豆の加工品のうち、消化率が高いものを選びな	ビタミン ビタミン 切強力粉ーお菓 さみそ
玄米の胚乳に最も多く含まれる成分はどれか 一般的な小麦粉の種類と用途の組み合わせとして、適 次の大豆の加工品のうち、消化率が高いものを選びな こんにゃく製造において、石灰を加える理由として適	ビタミン ビタミン 切強力粉ーお菓 さみそ 切固化

⑤ 選択肢を入力し、正答の番号を入力します。

解説
1大豆3もち米4ジャガ
炭水化物が70%、タン
1 パン 3 マカロニ 4 お菓

⑥ 解説文を入力します。

解説			
1 大豆 3 もち米 4 ジャガイモ5小麦粉			
炭水化物が	70%、タンパク質が7%が含まれる。胚部		

すべての入力が終わったら、



- 8 html ファイルが生成されます。

   ・サンプル.html
- ⑨ html ファイルを開くと、問題が出題されます。選択肢をクリックして回答すると、次の問題と前の問題の解説が表示されます。始めに設定した問題数が出題され、最後に正否の一覧が表示されます。

問題	問題
3問目:うるち米を粉に加工したものは次のどれか	解答結果 問題 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
選択	
【 <u>1:きなこ】【2:上新粉】【3:白玉粉】【4:片栗粉】【5:中力</u> 粉】	選択
	【もう一度問題をやる】
	解答
2問目:×砂糖	10問目: ○マヨネーズ
解説	解説
砂糖は酵母の栄養油脂は水分蒸発を防ぐ	1起泡性 2希釈性 3熱凝固性

「もう一度問題をやる」をクリックすると、再度ランダムに組み合わされた問題が始まります。