

部分肉

専門級

専門級	
学科及び実技	

牛豚食肉処理加工業技能実習評価試験受検者

監理団体	
ご担当者	
TEL	
実習実施者	

試験実施機関
公益社団法人 全国食肉学校
〒370-1103
群馬県佐波郡玉村町樋越1794

TEL 0270-65-2571
FAX 0270-65-9274
E-MAIL uchida@fma.ac.jp
担当 内田

実施文書「牛豚食肉処理加工業技能実習評価試験の実施について」

この度の「牛豚食肉処理加工業技能実習評価試験」の実施について、以下のとおりご連絡いたします。

なお、本試験の円滑な実施のため当該連絡文書を実習実施者に必ずお渡し
いただくよう、お願いいたします。

1. 試験実施機関
公益社団法人 全国食肉学校
2. 対象職種・作業
牛豚食肉処理加工業職種 牛豚部分肉製造作業
3. 試験の場所と日時

試験会場	
実習実施者	
試験日	
受付時間	※試験監督者到着予定時間
試験開始	

(注)試験会場や試験実施の状況等により、開始時間等を変更する場合があります。

4. 受検者の国籍・受検者数・試験級・畜種

国籍	受検者数	男	女
試験級	専門級	畜種	
受検科目	学科及び実技		



5. 試験の申込
以下の(1)～(3)のものを速やかに本校に郵送にてお送りください。

牛豚食肉処理加工業職種 技能評価試験 受検申請書

※フォーム(エクセル)は本校のHPよりダウンロードできます。
※部分肉と精肉でフォームが異なりますのでご注意ください。
※必要事項を入力していただき、写真及び在留カードのコピーを貼付してください。
※監理団体印を押印し、郵送で本校までお送りください。

6. 受検料の納付
申請書等が当校に到着後、受検票と請求書をメールで送付いたします。受検料は、当校の指定する振込期限までに必ず監理団体様からお振込み下さい。お振込がない場合、試験を実施いたしません。
7. 試験監督者の派遣及び試験監督者の旅費交通費の請求
(1)以下の試験監督者が試験当日試験会場へ赴き、試験を行う予定です。
※状況により、試験監督者が変更になる場合があります。

試験監督者氏名		起算都市	
---------	--	------	--

- (2)試験監督者の旅費交通費を、別途試験実施に係る実費相当額として徴収いたします。
・本校が全国食肉学校旅費規程に基づき額を算定します。
・宿泊を伴った場合は、その宿泊費を含みます。
・試験実施後、監理団体様あてに請求書を送付しますので、お支払い下さい。

8. 欠席者の取扱い
欠席の理由が健康上の理由等、本校が認めた場合に限り再試験を実施いたします。
9. 試験実施に当たっての注意点
試験中、不正行為があった場合には「0点」とし、再試験を認めません。
10. 合格等の決定
監理団体様あてに「試験結果通知書」とともに、合格者については「合格証書」を交付いたします。
不合格者は、希望があれば不合格科目について再試験を1回に限り実施いたします。
11. 準備依頼内容及び試験内容について
次のページをご覧ください。
12. その他
ご不明な点は、全国食肉学校あてにお問合せ下さい。

■ 準備依頼内容

(1) 試験会場の提供

筆記試験・実技試験の各1部屋と手洗い施設をご準備願います。

専門級

(2) 鉛筆・消しゴム等の筆記用具の準備

(3) 実技試験用備品等の準備

① 安全・衛生管理試験用

マスク・ネット・帽子・白衣(作業着)・長靴・手洗洗剤・ペーパータオル・アルコール噴霧器・手袋・粘着ローラー・安全前掛け・アームカバー・安全手袋・救急箱・ナイフ

※監督者が作業現場に入る際の、マスク・ネット・帽子・白衣・長靴等の準備もお願いいたします。

② 骨格試験用の骨(受検者が複数の場合、順番に使用いたします。)

受検する畜種に応じて以下の骨をご用意ください。(1セット)

・豚で受検する場合

豚半頭分(同一個体の半丸枝肉)から脱骨したすべての骨

・牛で受検する場合

牛半頭分(同一個体の半丸枝肉)から脱骨したすべての骨

※ただし牛に関しては、椎体(背骨)は用意しなくて結構です。

③ 部分肉加工試験用の骨付き部分肉(受検者1人1本)

受検する畜種に応じて以下の部分肉を受検者数分をご用意ください。

・豚で受検する場合 **豚もも**

・牛で受検する場合 **牛かたばら(胸骨なし)**

■ 試験内容

(1) 学科試験(100点満点の65点以上で合格) (※学科及び実技、両方を受検する場合のみ)

食肉処理加工業全般、原材料、処理工程、機械・器具の取扱い、品質・安全衛生管理に関する一般的な設問(60分で30問)を三者択一方式にて問う試験

※学科試験の過去問を当校HPに掲載しておりますのでご活用ください。

(2) 実技試験(100点満点の60点以上で合格)

① 判断等試験C(筆記試験) (5分 配点5点)

作業で使用する下枠内の器具の写真を用い、その名称を理解しているか確認する試験(写真は本校で用意いたします。)

粘着(ねんちゃく)ローラー、つめブラシ、まな板(いた)、金属探知機(きんぞくたんちき)ミートペーパー、サンテナ、アームプロテクター、スクレイパー

② 判断等試験D(筆記試験) (5分 配点5点)

選択畜種の骨の写真を用い、その骨が枝肉のどの位置にあるかを理解しているか確認する試験(写真は本校で用意いたします。)

③ 安全・衛生管理に関する試験 (受検者1当たり数分 配点10点)

手洗い施設にて実施いたします。

爪・髪 of 清潔さ、マスク・帽子・白衣等の正しい着用、手洗い・消毒、安全防具等の正しい着用ができるか等を確認する試験

④ 骨格の理解 (受検者1当たり数分 配点20点)

実習実施者で用意した選択畜種の骨を用いて、その主要な骨を識別できるか確認する試験
下枠内の骨の中から、5問を出題する。(半頭分の全ての骨を用意すること。※牛は椎体を除く)
試験では監督者が示した下枠内の名称の骨を、受検者が指差しをして回答すること。

※用いる骨の名称は下枠内の正式名称のみとする。

※監督者は漢字にひらがなルビの明記された問題を受検者に示す。

肋骨(ろっこつ) 前腕骨(ぜんわんこつ) 上腕骨(じょうわんこつ)

肩甲骨(けんこうこつ) 寛骨(かんこつ) 大腿骨(だいたいこつ)

下腿骨(かたいこつ) 胸骨(きょうこつ) 膝蓋骨(しつがいこつ)

⑤ 部分肉の加工(脱骨及び整形)(配点60点)

指定の部分肉を所定時間内(30分)で、脱骨及び整形ができるか確認する試験

・脱骨:骨を全て取り除くこと

・整形:リンパや血汚れ等を除去し、脂肪の厚いところは薄く削り、その表面を滑らかに整えること

※脱骨した後の骨に付着した肉を、そぎ落とすことは不可とします。

※30分を経過した時点から1分に付き1点減点し、試験は40分で打ち切りとします。

なお、打切った時点の部分肉の脱骨・整形の状態で採点を行いますが、

その時点で脱骨できていない場合は採点不可となります。

■ 用意する部分肉加工試験用の骨付き部分肉の詳細
必ず選択した畜種の部分肉をご用意ください。

専門級

① 豚で受検する場合 **豚もも**

○左右どちらでもかまいません。

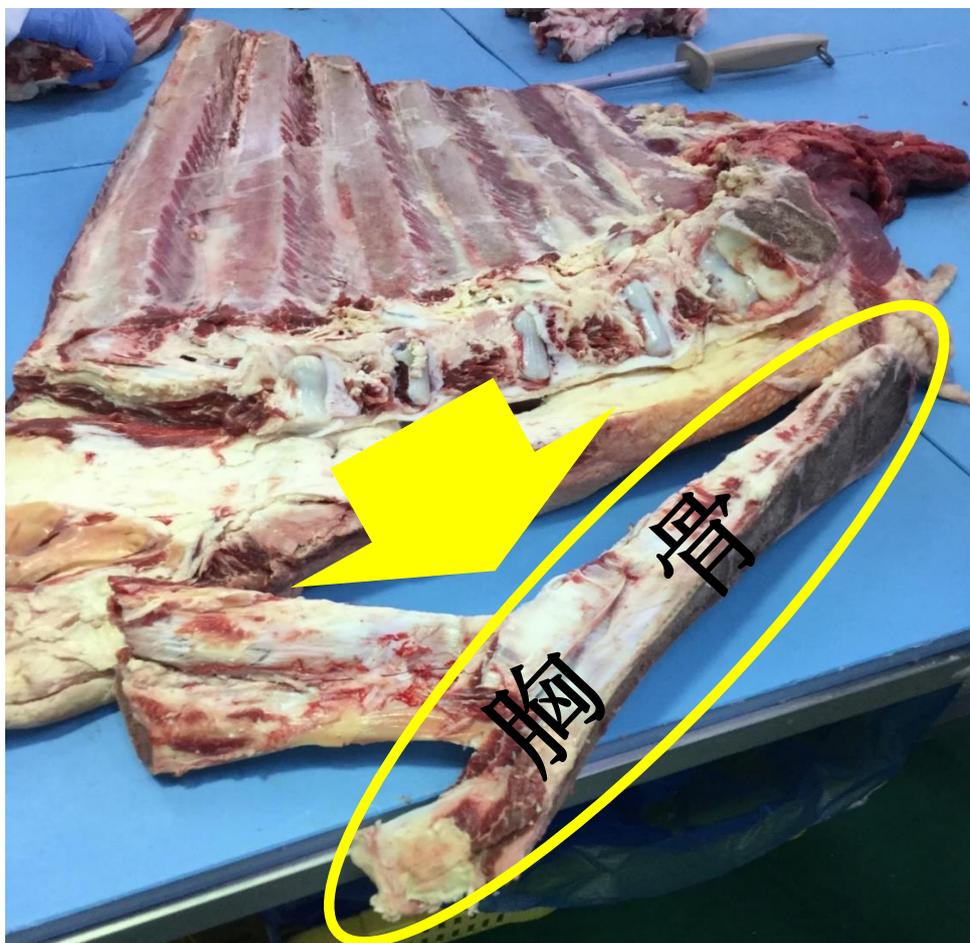


② 牛で受検する場合 **牛かたばら(胸骨なし)**

○左右どちらでもかまいません。

○胸骨をはずした状態のものをご用意ください。

○「ブリスケット」と「三角ばら」は必ず一体となっているものをご用意ください。



以上