令和４年度

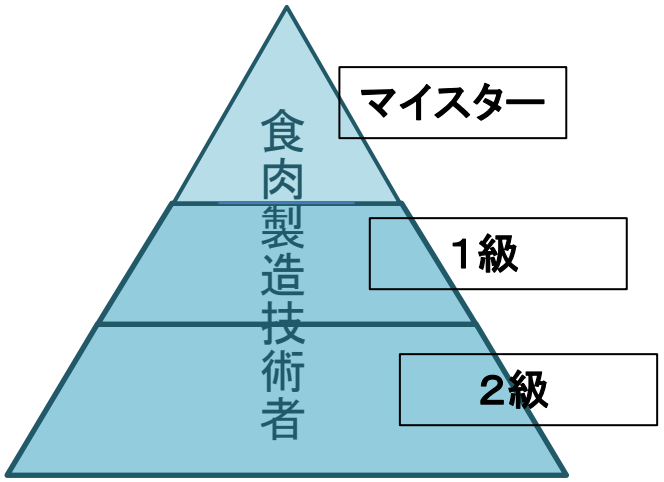
部分肉製造マイスター資格
部分肉製造１級資格
部分肉製造２級資格

資格試験の概要

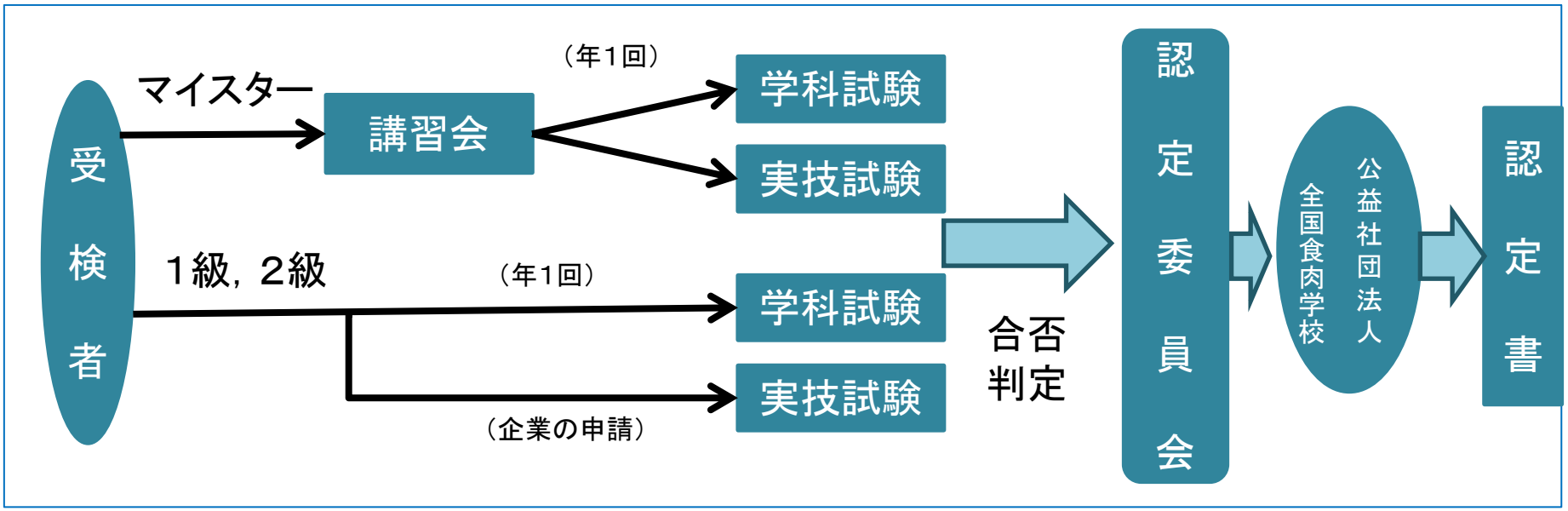
公益社団法人　全国食肉学校

部分肉製造技術資格について

＜目的＞
- ○食肉製造技術力の向上
- ○食肉製造技術（技能）の社会的評価の向上
- ○食肉製造技術者の士気の高揚



＜資格の種類＞
- ○部分肉製造技術マイスター　（豚：平成19年度・牛：平成22年度開始）
- ○部分肉製造技術1級　（豚・牛：平成24年度開始）
- ○部分肉製造技術2級　（豚・牛：平成24年度開始）



食肉処理製造技術（部分肉）資格認定（マイスター・1級・2級　資格）

	マイスター	1　級	2　級
資格名称	○部分肉製造マイスター	○部分肉製造1級	○部分肉製造2級
受検資格	○企業推薦 ○原則として実務経験7年以上	○企業推薦 ○原則として実務経験3年以上	○企業推薦 ○原則として実務経験半年以上
認定技能	○豚枝肉1頭からの部分肉製造 ○牛半丸からの部分肉製造 △食肉流通・肉畜の骨格と筋肉等基礎知識 △牛豚取引規格 △品質・衛生管理 △原価計算 △食肉関連法規	○豚枝肉半丸からの部分肉製造 ○牛指定部位からの部分肉製造 △食肉流通の基礎知識 △肉畜の骨格と筋肉の基礎知識 △品質・衛生管理の基礎知識	○豚の任意の部位からの部分肉製造 ○牛の任意の部位からの部分肉製造 △品質・衛生管理の基礎知識
試験方法	○実技試験（上記豚・牛部分肉製造） ○学科試験5科目（上記△印）	○実技試験（上記豚・牛部分肉製造） ○学科試験3科目（上記△印）	○実技試験（上記豚・牛部分肉製造） ○学科試験1科目（上記△印）
試験回数	○年間一回	○年間一回。ただし実技については企業申請に基づき実施	○年間一回。ただし実技については企業申請に基づき実施
試験場所	○認定委員会の指定場所	○基本的に受検者の職場	○基本的に受検者の職場
試験審査員	○認定委員会が任命	○マイスター資格取得者から任命	○マイスター資格取得者から任命
合否判定	○実技、学科ともに基準点を設定して基準点を超えた者が合格	○実技、学科ともに基準点を設定して基準点を超えた者が合格	○実技、学科ともに基準点を設定して基準点を超えた者が合格
受検経費（税込）	○受検料：110，000円 ○認定料：　11，000円	○受検料：44，000円 ○認定料：　4，400円	○受検料：33，000円 ○認定料：　2，200円
資格更新	○7年目に更新します。 ○更新は講習会を開催します。	○更新はありません。	○更新はありません。

食肉処理製造技術（部分肉）資格認定について

マイスターの場合

企業推薦
（職場経験7年程度以上）

食肉学校卒業生
（実務経験7年程度以上）

受検資格者

（講習会細則）

資格認定講習会

理解度チェック

講習会修了証書

（資格認定
試験細則）

資格認定試験
・実技試験　・学科試験

合格者

資格認定書・徽章

交付

全国食肉学校

委員の委嘱

資格認定委員会

○出題者
○採点者
○合否判定
○合格者

答申

（委員会設置規則）

部分肉製造マイスター

7年目に更新
更新講習会修了

食肉処理製造技術（部分肉）資格認定制度実施規則

プロフェッショナルを目指そう！

牛・豚部分肉製造マイスターへの道

牛・豚部分肉製造マイスターとは・・・

主として産地食肉センター等食肉処理工場における人材育成、とりわけ指導者層の育成の観点から、食肉処理技術の維持向上を目的として創設しました。

令和４年３月末で、豚部分肉製造マイスター資格取得者は 210 名、牛部分肉製造マイスター資格取得者は 101 名であり、それぞれの畜種のマイスターとして全国の食肉処理工場等で活躍しています。

食肉産業に従事している総数を考慮すると、そのマイスター資格者は極めて少なく、難関な資格試験の一つと言えるでしょう。部分肉製造技術者の**真のプロ**に与えられる資格です。

資格取得までの流れ　　資格試験は、牛・豚の畜種ごとに実施

■受検資格　原則として食肉処理製造実務経験７年以上の者
（実務経験年数はこの試験の技術レベルの目安です。技術に自信のある方は、経験年数がこれに満たなくても、受検できます。）

■お申込み　所定の「資格試験願書」に記入し、FAX または郵送で申し込み

■講習会　事前講習会を実施
部分肉製造に関する知識の整理に役立てていただくため講習会を開催します

■資格試験　「学科試験」と「実技試験」

■認定証書　上記の試験に合格すると認定証書が交付されます。

牛マイスター
認定証書・エンブレム

豚マイスター
認定証書・エンブレム

マイスター8 カ条

令和４年度マイスター試験等日程（予定）

試験日程の詳細は、本校ＨＰ等で公表いたします。

① 講習会（牛・豚同時開催）
令和４年９月８日（木）～９日（金）
（公社）全国食肉学校において、講習会を行います。

② 牛部分肉製造マイスター試験
令和５年１月 18 日（水）～19 日（木）予定
※試験会場については別途相談させていただきます。

③ 豚部分肉製造マイスター
令和５年１月 19 日（木）～20 日（金）
（公社）全国食肉学校において、学科試験と実技試験を行います。

食肉処理実務経験の浅い者を対象にした牛・豚部分肉製造 1 級・2 級の資格試験も創設しています。

詳しくは HP をご覧ください。

FMA
認定職業能力開発校
公益社団法人 全国食肉学校
http://www.fma.ac.jp/
〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794　TEL 0270(65)2571 ／ FAX 0270(65)9274

部分肉製造１級又は２級資格の受検手続の概要

（手続きは、牛・豚ともに共通です。）

令和４年度版　一般用

１　部分肉製造の１級又は２級の願書を全国食肉学校に提出してください。
募集期間：令和４年６月１日（水）～7 月 29 日（金）（当日消印有効）

なお、願書提出の際、受検生の所属企業の事務担当者は、推薦書を作成して、申請してください。

２　全国食肉学校から、受検生の所属企業担当者に、学科試験・実技試験実施日、実施場所等を通知いたします。

３　学科試験及び実技試験

（１）学科試験は、牛・豚共に令和５年１月 19 日(木)に(公社)全国食肉学校で実施します。

（２）実技試験は、牛：令和５年１月 18 日（水）に、
豚：令和５年１月 20 日（金）に
いずれも（公社）全国食肉学校で実施します。

４　資格認定委員会で合否を審議します（令和５年３月開催予定)。

５　受検者の所属企業の担当者を通じて結果をお知らせします。

１級及び２級試験の問い合わせ先；
（公社）全国食肉学校　担当：北澤
℡：0270-65-2571
E-mail：kitazawa@fma.ac.jp