

## 平成 28 年度部分肉製造マイスター資格認定試験実施要領

制定 平成 28 年 7 月 16 日

1. 認定資格名称：「豚部分肉製造マイスター」及び「牛部分肉製造マイスター」と称する。

## 2. 受験対象

- (1) 企業推薦者は原則として実務経験 7 年以上  
 (2) ただし、職業能力開発促進法に定める普通職業訓練の普通課程食肉加工科の技能照査に合格した後、3 年を超える実務経験がある者については、実務経験を 1 年間短縮する。

## 3. 講習会・試験の時期及び会場

## (1) 講習会

時期：平成 28 年 10 月 17 日（月）～18 日（火）

会場：全国食肉学校

## (2) 試験

豚	学科	時期：平成 29 年 1 月 19 日（木）、会場：全国食肉学校
	実技	時期：平成 29 年 1 月 18 日（水）、会場：全国食肉学校
牛	学科	時期：平成 29 年 1 月 19 日（木）、会場：全国食肉学校
	実技	時期：平成 29 年 1 月 20 日（金）、会場：全国食肉学校

(注) 学科及び実技試験の開催時期は、会場等の都合により変更する場合がある。

## (3) 試験結果公表

「食肉処理製造技術（部分肉）資格認定委員会」の審査を経た後、所属企業を通じて受験者に通知する。

## 4. 試験科目

## (1) 学科試験

豚肉又は牛肉に関して、それぞれ次の試験を行う。

- ① 食肉流通・肉畜の骨格と筋肉等基礎知識 ②取引規格 ③品質・衛生管理  
 ④原価計算 ⑤食肉関連法規

なお、③、④の一部及び⑤は、豚肉及び牛肉で共通の試験とする。

また、①～③及び⑤の試験時間は 40 分間とし、④は 60 分間とする。

## (2) 実技試験

豚部分肉製造又は牛部分肉製造に関して、作業者の衛生・安全管理面から服装・身体の清潔保持になどに係る「基本姿勢」、「大分割」及び「部位別脱骨・整形」の試験を行う。

豚の試験材料は豚枝肉 1 頭分（左右枝肉）とし、試験時間は 45 分間とする。

ただし、試験時間内に作業が終了しない受験者については、試験時間を最大 15

分間延長するものとする。この場合、枝肉を大分割する時間は、この試験時間に含めない。

牛の試験材料は半丸枝肉（左または右枝肉）とし、試験時間は 60 分間とする。ただし、試験時間内に作業が終了しない受験者については、試験時間を最大 20 分間延長するものとする。この場合、半丸枝肉を大分割する時間は、この試験時間に含めない。

なお、試験材料の枝肉に個体差や瑕疵等、受験生の公平性を著しく欠くことが認められる場合、審査委員長は上記の規定にかかわらずその是正措置を講ずることができるものとする。

(3) 前年度に実技試験に合格し学科試験の全部または一部の学科のみ不合格の者は、当該不合格学科のみを受験するものとする。

また、前年度に学科試験の全部の学科に合格し実技試験のみ不合格の者は、実技試験のみ受験するものとする。

(4) 豚部分肉製造マイスターの資格を既に保有している者が、今年度に牛部分肉製造マイスター資格認定試験を受験する場合(又はその逆の場合)には、(1)の学科試験のうち、③～⑤の学科の受験を免除し、当該受験に係る品目(牛肉又は豚肉)の①及び②の学科及び実技試験を受験すること。

(5) 同一受験者が同一年度に豚肉及び牛肉の両方の資格認定試験を一括で受験することはできない。

## 5. 合格基準

### (1) 学科試験

1 科目 100 点満点とし、各科目最低 60 点以上で全科目平均 70 点以上

### (2) 技能試験

#### ① 豚は 120 点満点とし、96 点以上（80%以上）の評価

なお、脱骨・整形に要した時間については減点方式を採用し、試験開始から 45 分間以内で終了した場合は減点なし、試験時間を延長した場合は 1 分ごとに 1 点を減点し、最大 15 分間の延長で 15 点を減点する。

#### ② 牛は 210 点満点とし、168 点以上（80%以上）の評価

なお、脱骨・整形に要した時間については減点方式を採用し、試験開始から 60 分間以内で終了した場合は減点なし、試験時間を延長した場合は 1 分ごとに 1 点を減点し、最大 20 分間の延長で 20 点を減点する。

(3) 学科試験及び技能試験の両方の合格者を資格認定者とする。

## 6. 受験手続

(1) 願書 様式：別紙による。

受付：平成 28 年 7 月 19 日(火) ～ 9 月 20 日(火) (9 月 20 日の消印有効)

(2) 願書送付先：

〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越 1794

公益社団法人全国食肉学校 総務部

TEL：0270-65-2571

## 7. 費用

- (1) 受験料 108,000 円 (講習会費用を含む。)  
ただし、前年度に受験し、今年度に再受験する場合の受験料は次のとおり。  
学科試験：1 学科につき 10,800 円      実技試験：54,000 円
- (2) 4 の (4) により受験する場合には、(1) にかかわらず、当該受験に係る品目の 2 学科試験及び実技試験の受験料：75,600 円
- (3) 認定証交付費用：10,800 円

## 8. 振込先等

- (1) 受験願書提出時  
受験料 (7 の (1) 又は (2) に定める額)
- (2) 合格通知後  
認定証交付費用 (7 の (3) に定める額)
- (3) 金融機関名：群馬銀行玉村支店  
口座名・番号：公益社団法人全国食肉学校研修会口座 普通預金 0769989

## 9. その他

講習会、試験の詳細については、別途所属企業を通じて受験者に通知する。

様式1 (企業推薦の場合はこの推薦書を添付して出願のこと)

平成 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

住 所

法人名

印

平成28年度食肉処理製造技術(部分肉マイスター)資格認定試験に係る推薦書

当社は、下記の者を本年度の食肉処理製造技術(部分肉マイスター)資格認定試験を受験させることとしたので推薦します。

畜種区分	氏名	所属	勤務年数(複数の企業を経験している場合は通算年数)
豚			
牛			

企業推薦の場合の担当者：

所属： \_\_\_\_\_

名前： \_\_\_\_\_

TEL： \_\_\_\_\_

FAX： \_\_\_\_\_

E-mail： \_\_\_\_\_

注：「願書」の「名前のローマ字表記」は、合格した際、マイスターワッペンに使用します。

☞「ヘボン式ローマ字」で記載して下さい。【見本】

さ	SA	し	SHI	す	SU	せ	SE	そ	SO
た	TA	ち	CHI	つ	TSU	て	TE	と	TO
は	HA	ひ	HI	ふ	FU	へ	HE	ほ	HO
ざ	ZA	じ	JI	ず	ZU	ぜ	ZE	ぞ	ZO
だ	DA	ぢ	JI	づ	ZU	で	DE	ど	DO

様式 2 - 1 (豚部分肉マイスター用)

平成 28 年度

食肉処理製造技術 (豚部分肉マイスター) 資格認定試験願書

平成 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

私は、食肉処理製造技術 (豚部分肉マイスター) 資格認定試験を受験したいので  
出願いたします。

- 受験希望科目： 1 学科試験 (全 5 学科) 及び実技試験  
2 学科試験のみ (一部学科 (科目名： ) )  
3 学科試験 (一部学科 (科目名： ) ) 及び実技試験  
4 実技試験のみ

( 1 から 4 のいずれか該当する番号をマルで囲んでください。1 は新規受験の場合、3 は再受験の者又は牛部分肉マイスター  
資格を保有する者、2 及び 4 は再受験する者の場合です)

(ふりがな)

氏 名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_  
名前のローマ字表記 (名) \_\_\_\_\_ (姓) \_\_\_\_\_

(ふりがな)

現 住 所 \_\_\_\_\_  
(郵便番号 \_\_\_\_\_ ) (電話番号 \_\_\_\_\_ )  
( F A X 番号 \_\_\_\_\_ )

(ふりがな)

合格通知先 \_\_\_\_\_  
(郵便番号 \_\_\_\_\_ ) (電話番号 \_\_\_\_\_ )  
( F A X 番号 \_\_\_\_\_ )

写真  
(おおむね 40 mm  
× 30 mm)

生年月日	昭和・平成 年 月 日生	年齢 歳	
主な職歴 (簡潔に記載。技能 照査合格者はその年 月も記載)	年号	年 月	職 歴
現在の勤務先	採用年月日	昭和・平成 年 月 日	
	勤務先名		
	所属部署		
	担当業務		
	勤務先電話・F A X 番号	電話 _____ F A X _____	

- 
- (注) 1 出願者本人が記入すること。  
2 黒ボールペンではっきり記入すること。

**〔講習会時の宿泊手配希望〕**

試験前日：1 します 2 しません

試験当日：1 します 2 しません

**〔試験時の宿泊手配希望〕**

試験前日：1 します 2 しません

試験当日：1 します 2 しません

様式 2 - 2 (牛部分肉マイスター用)

平成 28 年度

食肉処理製造技術 (牛部分肉マイスター) 資格認定試験願書

平成 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

私は、食肉処理製造技術 (牛部分肉マイスター) 資格認定試験を受験したいので  
お願いいたします。

- 受験希望科目： 1 学科試験 (全 5 学科) 及び実技試験  
2 学科試験のみ (一部学科 (科目名： ) )  
3 学科試験 (一部学科 (科目名： ) ) 及び実技試験  
4 実技試験のみ

(1 から 4 のいずれか該当する番号をマルで囲んでください。1 は新規受験の場合、3 は再受験の者又は豚部分肉マイスター  
資格を保有する者、2 及び 4 は再受験する者の場合です)

(ふりがな)

氏 名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_  
名前のローマ字表記 (名) \_\_\_\_\_ (姓) \_\_\_\_\_

(ふりがな)

現 住 所 \_\_\_\_\_  
(郵便番号 \_\_\_\_\_) (電話番号 \_\_\_\_\_)  
(F A X 番号 \_\_\_\_\_)

(ふりがな)

合格通知先 \_\_\_\_\_  
(郵便番号 \_\_\_\_\_) (電話番号 \_\_\_\_\_)  
(F A X 番号 \_\_\_\_\_)

写真  
(おおむね 40 mm  
× 30 mm)

生年月日	昭和・平成 年 月 日生			年齢	歳
主な職歴 (簡潔に記載。技能 照査合格者はその年 月も記載)	年号	年	月	職 歴	
現在の勤務先	採用年月日			昭和・平成 年 月 日	
	勤務先名				
	所属部署				
	担当業務				
	勤務先電話・F A X 番号			電話	F A X

- 
- (注) 1 出願者本人が記入すること。  
2 黒ボールペンではっきり記入すること。

**〔講習会時の宿泊手配希望〕**

試験前日：1 します 2 しません

試験当日：1 します 2 しません

**〔試験時の宿泊手配希望〕**

試験前日：1 します 2 しません

試験当日：1 します 2 しません