

# 食肉処理製造技術（部分肉） 資格認定制度規程集 Part3

（平成30年度版）

1級・2級資格取得に係る規程を掲載しま  
した。

（マイスター資格はPart2を参照してください。）

平成30年7月

公益社団法人全国食肉学校

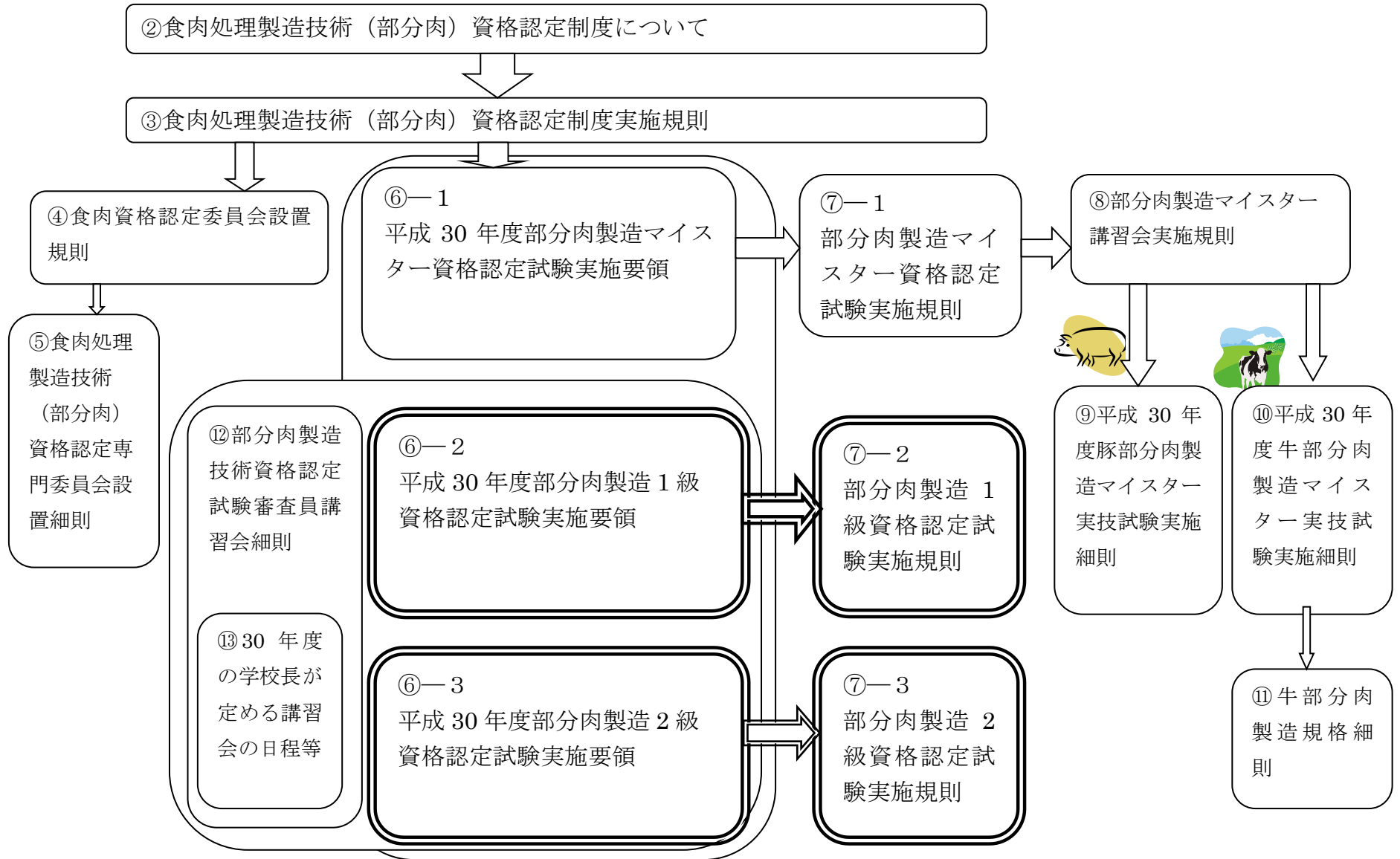
## 目 次

1	資格認定に係る各規程の体系・・・・・・・・・・・・・・・・	1
6—2	平成30年度部分肉製造1級資格認定試験実施要領・・・・・・・・	2
6—3	平成30年度部分肉製造2級資格認定試験実施要領・・・・・・・・	8
7—2	部分肉製造1級資格認定試験実施規則・・・・・・・・・・・・	14
7—3	部分肉製造2級資格認定試験実施規則・・・・・・・・・・・・	16

1

資格認定に係る各規程の体系

(この規程集には、二重線の規程を掲載しています。)



## 平成 30 年度部分肉製造 1 級資格認定試験実施要領

制定 平成 30 年 7 月 13 日

## 1. 認定資格名称

「豚部分肉製造 1 級」及び「牛部分肉製造 1 級」と称する。

## 2. 受験対象

- (1) 企業推薦で原則として実務経験 3 年程度以上
- (2) 職業能力開発促進法に定める普通職業訓練の普通課程及び短期課程の食肉加工科を履修している者

## 3. 試験の時期及び会場

## (1) 試験

豚	(学科)	時期：平成 31 年 1 月 17 日 (木)、会場：全国食肉学校
	(実技)	時期：平成 31 年 1 月 16 日 (水)、会場：全国食肉学校
牛	(学科)	時期：平成 31 年 1 月 17 日 (木)、会場：全国食肉学校
	(実技)	時期：平成 31 年 1 月 18 日 (金)、会場：全国食肉学校

## (2) 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 「食肉流通の基礎知識」② 「肉畜の骨格と筋肉の基礎知識」③ 「品質・衛生管理の基礎知識」

なお、②は、豚肉及び牛肉で共通の試験とする。

また、試験時間は各科目 40 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、次の試験を行う。

豚部分肉製造	① 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
--------	--------------------------------------

	<p>② 半丸枝肉からの大分割</p> <p>③ 部位別脱骨・整形</p> <p>豚の試験材料は半丸枝肉とし、試験時間は 40 分間。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 10 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。</p>
牛部分肉製造	<p>① 作業者の衛生・安全管理面から服装・身体の清潔保持などに係る基本姿勢</p> <p>② 牛の試験材料は指定部位からの部分製造とし、試験時間は 25 分間。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 10 分間延長するものとする。</p> <p>30 年度の指定部位は、公益社団法人日本食肉格付協会が定める牛部分肉取引規格別表 1 の大分割「もも」とする。</p>

(3) 前年度に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 1 級の資格を既に保有している者が、今年度に牛部分肉製造 1 級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、②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と③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、全科目平均 70 点以上で、かつ 60 点未満の科目がないこと

### (2) 技能試験

① 豚は 100 点満点とし、70 点以上 (70%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 40 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 10 分間の延長で 10 点を減点する。

② 牛は 100 点満点とし、70 点以上 (70%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 25 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10分間の延長で10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30年7月25日(水)～9月20日(木) (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 43,200円。

ただし、前年度に受験し、今年度に再受験する場合の学科試験及び実技試験の受験料：21,600円

- (2) 4の(4)により受験する場合には、(1)の規定にかかわらず、当該受験に係る品目の学科試験及び実技試験の受験料：32,400円

- (3) 認定証交付費用：4,320円

- (4) 2の(2)に該当する者にとっては、その受験料等を別に定めるものとする。

## 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

試験の詳細については、認定委員会の協議を経て、原則として所属企業を通じて受験者本人に通知する。

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30年度**部分肉製造1級**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（部分肉製造1級）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： \_\_\_\_\_

様式 2 - 1 (豚部分肉製造 1 級)

## 平成 30 年度豚部分肉製造 1 級資格認定試験願書

平成 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

私は、豚部分肉製造 1 級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 3 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製造 1 級資格を保有する者、2 及び 4 は再受験する者の場合です)

(ふりがな)

氏 名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_

(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・FAX番号			電話	FAX

(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。



様式 2 - 2 (牛部分肉製造 1 級)

## 平成 30 年度牛部分肉製造 1 級資格認定試験願書

平成 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

私は、牛部分肉製造 1 級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 3 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製造 1 級資格を保有する者、2 及び 4 は再受験する者の場合です）

（ふりがな）

氏 名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_

（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。

## 平成 30 年度部分肉製造 2 級資格認定試験実施要領

制定 平成 30 年 7 月 13 日

## 1. 認定資格名称

「豚部分肉製造 2 級」及び「牛部分肉製造 2 級」と称する。

## 2. 受験対象

- (1) 企業推薦で原則として実務経験 6 か月以上
- (2) 職業能力開発促進法に定める普通職業訓練の普通課程及び短期課程の食肉加工科を履修している者

## 3. 試験の時期及び会場

## (1) 試験

豚	(学科)	時期：平成 31 年 1 月 17 日（木）、会場：全国食肉学校
	(実技)	時期：平成 31 年 1 月 16 日（水）、会場：全国食肉学校
牛	(学科)	時期：平成 31 年 1 月 17 日（木）、会場：全国食肉学校
	(実技)	時期：平成 31 年 1 月 18 日（金）、会場：全国食肉学校

## (2) 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「品質・衛生管理の基礎知識」に係る試験を行う。試験時間は 40 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、次の試験を行う。

豚部分肉製造	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 作業者の衛生・安全管理面から服装・身体の清潔保持などに係る基本姿勢</li> <li>② 受験者が希望する部位からの部分肉製造とし、試験時間は 15 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 5 分間延長するものとする。</li> </ul>
--------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

牛部分肉製造	① 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 ② 受験者が希望する部位からの部分肉製造とし、試験時間は15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5分間延長するものとする。
--------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(3) 前年度に学科試験のみ不合格の者は、当該不合格学科のみを受験するものとする。

また、前年度に実技試験のみ不合格の者は実技試験のみ受験できるものとする。

(4) 豚部分肉製造2級の資格を既に保有している者が、今年度に牛部分肉製造2級資格認定試験を受験する場合(又はその逆の場合)には、(1)の学科試験の受験を免除し、当該受験に係る品目(牛肉又は豚肉)の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、60点以上の評価

### (2) 技能試験

#### ① 豚は100点満点とし、70点以上(70%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15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2点を減点し、最大5分間の延長で10点を減点する。

#### ② 牛は100点満点とし、70点以上(70%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15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2点を減点し、最大5分間の延長で10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30年7月25日(水)～9月20日(木) (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 32,400 円。

ただし、前年度に受験し、今年度に再受験する場合の学科試験及び実技試験の受験料：16,200 円

(2) 4の(4)により受験する場合には、(1)の規定にかかわらず、当該受験に係る品目の学科試験及び実技試験の受験料：24,300 円

(3) 認定証交付費用：2,160 円

(4) 2の(2)に該当する者にあつては、その受験料等を別に定めるものとする。

## 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

試験の詳細については、認定委員会の協議を経て、原則として所属企業を通じて受験者本人に通知する。

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30年度**部分肉製造2級**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（部分肉製造2級）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： \_\_\_\_\_

様式 2 - 1 (豚部分肉製造 2 級)

## 平成 30 年度豚部分肉製造 2 級資格認定試験願書

平成 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

私は、豚部分肉製造 2 級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 学科試験及び実技試験

2 学科試験のみ

3 実技試験のみ

(1 から 3 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、2 は再受験の場合、2 は再受験の者又は牛部分肉製造 2 級資格を保有する者の場合です)

写真  
(おおむね 40  
mm×30 mm)

(ふりがな)

氏 名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_

(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 \_\_\_\_\_)

生年月日	昭和・平成 年 月 日生			年齢	歳
主な職歴 (簡潔に記載)	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
実技試験を希望する部位(この部位から部分肉を製造します。)	「かた」、「ヒレ・ロース・ばら」「もも」 (上記の 3 部位から 1 つを選び、○で囲んでください。)				

(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。

様式 2 - 2 (牛部分肉製造 2 級)

## 平成 30 年度牛部分肉製造 2 級資格認定試験願書

平成 年 月 日

公益社団法人全国食肉学校 学校長 殿

私は、牛部分肉製造 2 級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 学科試験及び実技試験

2 学科試験のみ

3 実技試験のみ

(1 から 3 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、2 は再受験の場合、2 は再受験の者又は豚部分肉製造 2 級資格を保有する者の場合です)

(ふりがな)

氏 名 \_\_\_\_\_ 印 \_\_\_\_\_

写真  
(おおむね 40  
mm×30 mm)

(ふりがな)

現 住 所 \_\_\_\_\_

(郵便番号 \_\_\_\_\_) (電話番号 \_\_\_\_\_)

(FAX 番号 \_\_\_\_\_)

(ふりがな)

合格通知先 \_\_\_\_\_

(郵便番号 \_\_\_\_\_) (電話番号 \_\_\_\_\_)

(FAX 番号 \_\_\_\_\_)

生年月日	昭和・平成 年 月 日生	年齢	歳	
主な職歴 (簡潔に記載)	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・FAX 番号	電話	FAX	
実技試験を希望する部位 (この部位から部分肉を製造します。)	「かた」「かたロース」「かたばら」「ともばら」「ロイン」「もも」 (上記の 6 部位から 1 つを選び、○で囲んでください。)			

(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。

## 部分肉製造 1 級資格認定試験実施規則

制定 平成 2 4 年 6 月 1 日

## (目的)

第 1 条 この細則は、食肉処理製造技術（部分肉）資格認定制度実施規則に基づく部分肉製造 1 級資格認定試験の実施方法等について定める。

## (出題内容)

第 2 条 試験は、豚肉又は牛肉に係る実技試験（部分肉製造試験）と学科試験からなり、出題内容は次のとおりとする。

なお、試験の具体的な日程については年度毎に「部分肉製造 1 級資格認定試験実施要領」（以下「実施要領」という。）を定めるものとする。

## (1) 実技試験

豚肉又は牛肉に係る分割・脱骨・整形して部分肉を製造する。

この場合、豚肉は、豚肉半丸枝肉からの部分肉製造、牛肉は、別に定める指定部位からの部分肉製造とする。

## (2) 学科試験

ア 食肉の基礎知識

イ 肉畜の骨格と筋肉

ウ 品質・衛生管理

なお、上記ウは豚肉及び牛肉で共通の試験とする。

## (試験問題等)

第 3 条 試験問題の出題者及び資格認定試験審査員は公益社団法人全国食肉学校食肉資格認定委員会（以下「委員会」という。）の答申に基づき公益社団法人全国食肉学校学校長（以下「学校長」という。）が任命する。

- 2 資格認定試験審査員は「部分肉製造 1 級及び 2 級試験審査員講習会」を修了し、委員会の答申に基づき学校長が任命する。
- 3 資格認定試験審査員の任期は 3 年とする。
- 4 試験問題は委員会の答申に基づき学校長が決定する。

## (採点)

第 4 条 採点者は委員会の答申に基づき学校長が任命する。

## (合格基準)

第 5 条 第 2 条に定める実技試験にあつては 1 0 0 点満点とし、7 0 点以上の得点を合格とする。また、学科試験にあつては各科目 1 0 0 点満点とし、全科目平均 7 0 点



以上で、かつ60点未満の科目がないことをもって合格とする。

2 実技試験及び学科試験の両方に合格したことをもって、資格認定されるものとする。

(実施時期)

第6条 学科試験は別に定める部分肉製造1級資格認定試験実施要領により全国統一を設定する。

2 実技試験は年度毎に受験者勤務企業からの申請に基づき公益社団法人全国食肉学校食肉資格認定委員会（以下「委員会」という。）で承認を受けた日程で行う。なお、年度内で複数回実施することができる。

(実施場所)

第7条 認定試験の実施場所は、原則として受験者の勤務地とする。

(疑義解釈と改廃)

第8条 この細則の疑義解釈及び改廃は学校長が行う。

## 部分肉製造 2 級資格認定試験実施規則

制定 平成 24 年 6 月 1 日

## (目的)

第 1 条 この細則は、食肉処理製造技術（部分肉）資格認定制度実施規則に基づく部分肉製造 2 級資格認定試験の実施方法等について定める。

## (出題内容)

第 2 条 試験は、豚肉又は牛肉に係る実技試験（部分肉製造試験）と学科試験からなり、出題内容は次のとおりとする。

なお、試験の具体的な日程については年度毎に「部分肉製造 2 級資格認定試験実施要領」（以下「実施要領」という。）を定めるものとする。

## (1) 実技試験

豚肉又は牛肉に係る任意の大分割部位から脱骨・整形して部分肉を製造する。

## (2) 学科試験

品質・衛生管理

なお、豚肉と牛肉の共通試験とする。

## (試験問題等)

第 3 条 試験問題の出題者及び資格認定試験審査員は公益社団法人全国食肉学校食肉資格認定委員会（以下「委員会」という。）の答申に基づき公益社団法人全国食肉学校学校長（以下「学校長」という。）が任命する。

2 資格認定試験審査員は「部分肉製造 1 級及び 2 級試験審査員講習会」を修了し、委員会の答申に基づき学校長が任命する。

3 資格認定試験審査員の任期は 3 年とする。

4 試験問題は委員会の答申に基づき学校長が決定する。

## (採点)

第 4 条 採点者は委員会の答申に基づき学校長が任命する。

## (合格基準)

第 5 条 第 2 条に定める実技試験にあつては 100 点満点とし、70%以上の得点を合格とする。また、学科にあつては 100 点満点とし、60 点以上の得点を合格とする。

2 実技試験及び学科試験の両方に合格したことをもって、資格認定されるものとする。

(実施時期)

第6条 学科試験は別に定める実施要領により全国統一日を設定する。

- 2 実技試験は年度毎に受験者勤務企業からの申請に基づき公益社団法人全国食肉学校食肉資格認定委員会（以下「委員会」という。）で承認を受けた日程で行う。なお、年度内で複数回実施することができる。

(実施場所)

第7条 認定試験の実施場所は、原則として受験者の勤務地とする。

(疑義解釈と改廃)

第8条 この細則の疑義解釈及び改廃は学校長が行う。