

精肉

初級

初級

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。

- 試験実施機関
公益社団法人 全国食肉学校
- 対象職種・作業
牛豚食肉処理加工業職種 牛豚精肉商品製造作業
- 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。

- 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		初級		
受検科目		学科及び実技		

5. 試験の申込

以下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。

(1) 試験会場の提供

- ① 筆記試験会場: 会議室や食堂等、筆記試験が行える場所をご用意ください。
※ 受検者間で答案内容が見えない間隔が保てる環境で、試験内容に関わる掲示物等がない状態。
- ② 衛生試験会場: 作業場の入口にある手洗い施設をご用意ください。
- ③ 作業試験会場: 精肉製造ができる衛生的な作業場をご用意ください。

(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

準備物		備考
1	粘着ローラー	衛生試験で、作業着の表面の異物を除去します。
2	ペーパータオル	手洗い後のふき取り用です。
3	作業着	作業に適した衛生的なもの。
4	帽子	作業に適した衛生的で、髪の毛がはみ出ないもの。
5	マスク	作業に適した衛生的なもの。
6	手袋	ニトリル手袋等、作業に適した衛生的なもの。
7	作業靴	長靴もしくは短靴で、安全で衛生的なもの。
8	アルコールスプレー	ナイフまな板などの器具の消毒に使用します。
9	エプロン	作業に適した衛生的なもの。
10	ナイフ	作業に適した衛生的なもの。
11	まな板	作業に適した衛生的なもの。
12	計量器	1～500gはかれるもの。
13	トレー	1人に1枚 (以下写真と同等の試験課題を盛り付けるのに適したサイズ。)
14	未整形の豚ヒレ	1人に1本 (写真と同等の未整形のもの。) ※ 原料処理作業の段階でカット作業に不適切な状態になった場合は、受検者の申し出により、新しいものと交換を認める。

●未整形の豚ヒレ
※ 深メスやさけめのない原料を用意してください。



●トレー



■ 試験会場の注意点

- ・試験会場に試験の参考になるような掲示物等がある場合は事前に撤去すること。
 - ・床面に滑りやすいところがあれば(転倒防止のために)脂等を撤去して水切りで水を除去すること。
 - ・試験会場までのルート及び待機場所では受検者の安全が確保できるように5Sの徹底を行うこと。
 - ・頭上からの落下物などが発生しないようにすること。
 - ・ナイフ類の持ち運びは必ずナイフカバー等を使用し安全を期すこと。
- ※実施されていない場合は、改善されるまで試験は実施しない。

■ 試験内容**(1) 学科試験(筆記試験) (100点満点の65点以上で合格)**

全部で20問あり○×で解答します。制限時間は60分で30分経過後退出することができます。

※牛豚部分肉製造作業の学科試験過去問が参考になります。

(2) 実技試験(100点満点の60点以上で合格)**① 判断等試験A(筆記試験) (5分 配点10点)**

豚のイラストを用い、主要な部分肉が豚のどの位置にあるかを理解しているか確認する試験。
(部分肉名を選択式で解答します。)

② 判断等試験B(筆記試験) (5分 配点10点)

豚肉の断面写真を用い、それがどの部位であるかを理解しているか確認する試験。
(部位名を選択式で解答します。)

作業試験説明動画

作業試験の説明動画が以下のところで確認できます。

YouTube限定公開

<https://youtu.be/zB1bUpLkeSg>



③ 食品衛生作業(配点20点)

食品衛生

- 1 作業着に着替え、作業現場に入れる衛生的な身成になってください。
- 2 粘着ローラーを用いて、作業着についている異物等をとりぞいでください。
- 3 衛生的な手洗いと消毒を行ってください。

作業前点検

- 1 衛生的なエプロン、手袋、作業靴を着用してください。
- 2 まな板、未整形の豚ヒレ、ナイフ、トレー、アルコール、計量器を用意してください。
- 3 アルコールを用いて作業前の消毒をおこなってください。

④ 原料処理作業(配点30点)

原料処理作業

※制限時間は5分(10分まで延長可能、1分超過ごとに1点減点)

- 1 豚ヒレの表面の脂肪やスジ、残骨等を除去し赤身肉にして、カットできる状態にしあげてください。



⑤ カッティングと盛付作業(配点30点)

カッティングと盛付作業

※制限時間は5分(10分まで延長可能、1分超過ごとに1点減点)

- 1 計量器に空のトレーをのせて、風袋を引いてください。
- 2 原料処理を行った豚ヒレを1cmの厚さにカットしてください。
- 3 トレーに250g~270gをきれいに盛り付けてください。

1枚は重量調整のために1cm以下の厚さでよい。

1~3は一連の作業でおこないます。



試験問題は作業場にはもちこめません。