過去の学科試験

牛豚食肉処理加工業職種技能評価試験

ぎゅう ぶた しょくにく しょりかこう ぎょう ひょうか しけん 牛豚食肉処理加工業評価試験

> がっか しけん もんだい (せんもんきゅう:うし) 学科試験問題 (専門級:牛)

じゅけん ばんごう 受検番号	なまえ 名前	※得点	※合否
2.50(1)			

- ※ の らん は、なに も かかない で ください。
- ※ の 欄 は、何も書かないで下さい。

【第 1-1 版 [牛] 本試験】

		【第 1-1 版 [午]	本試験 】
	もんだい	こた	
	問題	答え	*
		①から③のうち、	ř.ř.
		しいもの、またに	
		^{bやま} 誤りであるもの)を
		番号で記入。	
1	新学は全まれてから出籍(と蓄)されるまで、どれくらいの		
	期間がかかりますか。		
	① 10 カ月 ② 30 カ月 ③ 50 カ月		
2	华は1回の出産で、荷顗くらいの子牛を産みますか。		
	① 1 巔 ② 5巔 ③ 10巔		
3	和牛の種類で最も多いものはどれですか。		
	① ホルスタイン種		
	② 日本短角種		
	③ 黒毛和種		
4	日本で食べられている牛肉のうち、国内で生産される割合は、		
	どれくらいですか。		
	① 10% ② 40% ③ 90%		
5	生きた牛(生体)が、お肉(精肉)になるまでの順番で、症し		
	いものはどれですか。		
	① 生体→枝肉→部分肉→精肉		
	② 生体→部分肉→枝肉→精肉		
	③ 生体→枝肉→精肉→部分肉		
6	※の蔀位のうち、単価(値段)が一番蒿いものは、どれです		
	か。		
	① ヒレ ② ロース ③ スネ		
7	お肉を構成しているもので、一番多いものはどれですか。		
	① たんぱく質② 脂肪③ 水分		
8	お肉は空気に触れると色が変化しますが、正しいものはどれで		
	すか。		
	① 暗い赤色→朗るい赤色→褐色		
	② 褐色→暗い赤色→明るい赤色		
	③ 明るい赤色→褐色→暗い赤色		
9	おあるである。またいではいかできない。これでは、一番でいずんできない。		
	はどこですか。		
	① ヒレ ② ロース ③スネ		

1.0	えだにく かくづ 、おこな 、	
10	表により かくづけを おこな	
11	① 農林水産省 ② 日本食肉格付協会 ③ 全国食肉学校 学内の格付ランクで、正しいものはどれですか。	
11	千肉の俗的フングで、正しいものはとれてりか。 ① 肉質等級 3 ランクと歩留等級 2 ランクの組み合わせに	
	よる6ランク	
	② 肉質等級 4 ランクと歩留等級 3 ランクの組み合わせに	
	よる 12 ランク	
	③ 肉質等級 5 ランクと歩留等級 3 ランクの組み合わせに	
	よる 15 ランク	
12	学う経験の学丸(後悔の学券)の量量は、どれくらいですか。	
	① 100~200キロ	
	② 200~300 キロ	
	③ 400~500 ÷口	
13	部分肉を製造する会社に必要な営業許可はどれですか。	
	① 食肉製品製造業 ② そうざい製造業	
	② そりさい製造業 ② 食肉処理業または食品販売業	
14	法律(食品衛生法)で定めた温度で正しいものは、どれです	
	カュ	
	① 冷蔵: 0度以下 冷凍: マイナス 25度以下 ************************************	
	② 冷蔵: 5 度以下 冷凍: マイナス 20度以下 ③ 冷蔵: 10度以下 冷凍: マイナス 15度以下	
15	日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格で定めた部位数は、ど	
	れですか。	
	① 8 節位	
	② 13部位	
1.0	③ 20部位 - 第八日本製作士工作等の開始で、 **** *** *** *** *** *** *** *** ***	
16	部分肉を製造する作業の順番で、正しいものはどれですか。 ① 脱骨→整形→包装→計量	
	② 整形→脱骨→包装→計量	
	③ 脱骨→整形→計量→包装	
17	・	
	① 第6~第7助骨の間	
	② 第7~第8節骨の間 ③ 第9~第10節骨の間	
18	カタ部位にある骨は、どれですか。	=
	① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 大腿骨	
19	モモ部位にある骨は、どれですか。	
	① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 大腿骨	

90	脱骨するときのポイントで、誤りはどれですか。	
20	① 骨にはできるだけ肉をつけないようにする。	
	② 作業スピードをあげるためには、深メス(深いナイフ傷)	
	F	
	をしても良い。	
	③ 残骨のチェックは、必ず行う。 日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格で定めた脂肪の厚さ	
21		
	は、どれですか。	
22	整形するときのポイントで、誤りはどれですか。	
	① 血疹い(はつえきのがたまり)や、リンパ線は必ず取り除く。	
	② f_{k} f_{k} かられた f_{k} さに f_{k} たい f_{k}	
	③ 脂肪面のなめらかさは、特に注意する必要はない。	
23		
	すか。	
	① 利用価値がないので、捨てても良い。	
	②利用価値が低いので、あまり散物いに注意する必要はな	
	③ りょうか 植があるので、 いない ちゃく かんり する必要がある。	
24	生枝肉からできる部分肉の重量の割合は、どれくらいです。 ************************************	
	カ ₂ 。	
	① 30 パーセント前後	
	② 70 パーセント the table to table to the table to tabl	
	③ 90 パーセント前後	
25	衛生管理の基本は「5S」ですが、正しいものはどれですか。	
	① 整理、整頓、清潔、清掃、習慣	
	②整理、整頓、精味、スピード、スマイル	
	③ 整理、整頓、清潔、スマイル、スピリット 物の置き場を決めて表示し、いつでも物が取り出せるようにす	
26	物の置き場を決めて表示し、いつでも物が取り出せるようにす	
	ることを、何と言いますか。	
	① 整理 ② 整頓 ③ 清掃	
27	作業場に入るときの手洗いで、正しいものはどれですか。	
	① アルコール消毒した後に、手洗用洗剤でよく洗う。	
	② 手洗用洗剤で洗った後、濡れたままでアルコール消毒をす	
	3.	
	③ 手洗用洗剤で洗った%、水気を良くふき取りアルコール消	
	毒をする	
28	食中毒防止の3原則で誤りは、どれですか。	
	① 食中毒菌をつけない。	
	② 食中毒菌をためる。	
	③ 食中毒菌を増やさない。	
	·	

29	作業場の室内温度で正しいものは、どれですか。	
	① 1~2度 ② 10~15度 ③ 25~30度	
30	作業中の安全確保で、誤りはどれですか。	
	① 作業中は、隣の人と体が触れないよう間隔をあける。	
	② 枝肉を取り扱う場合は、必ずヘルメットをかぶる。	
	③ 安全防具は、技術が上がれば身につけなくて良い。	

過去の学科試験・解答

牛豚食肉処理加工業職種技能評価試験

ぎゅう ぶた しょくにく しょりかこう ぎょう ひょうか しけん 牛豚食肉処理加工業評価試験

> がっか しけん もんだい (せんもんきゅう:うし) 学科試験問題 (専門級:牛)

じゅけん ばんごう 受検番号	なまえ 名前	※得点	※合否

問題1から30の中で、答問題の①から③のうち、並しいもの、または、誤りであるものを審号で記入して下さい。

- ※ の らん は、なに も かかない で ください。
- ※ の 欄 は、何も書かないで下さい。

【第 1-1 版 [牛] 本試験】

		【第 1-1 版 【牛】 本語	风 験】
	もんだい	こた	
	問題	答え	*
		①から③のうち、ヹ	
		しいもの、または、	
		^{ぁやま} 誤りであるものを	
		ばんごう きにゅう 番号で記入。	
1	和牛は生まれてから出荷(と畜)されるまで、どれくらいの		
	期間がかかりますか。		
	① 10 カ月 ② 30 カ月 ③ 50 カ月	2	
2	乳 1回の出産で、荷顗くらいの子牛を産みますか。		
	① 1 巔 ② 5巔 ③ 10巔	1	
3	和牛の種類で最も多いものはどれですか。		
	① ホルスタイン種		
	② 日本短角種		
	③ 黒毛和種	3	
4	日本で食べられている牛肉のうち、国内で生産される割合は、		
	どれくらいですか。		
	① 10% ② 40% ③ 90%	2	
5	生きた牛(生体)が、お肉(精肉)になるまでの順番で、症し		
	いものはどれですか。		
	① 生体→转肉→部分肉→精肉		
	② 生体→部分肉→枝肉→精肉		
	③ 生体→转肉→精肉→部分肉		
6	炎の蔀位のうち、単価(値段)が一番高いものは、どれです		
	か。		
	① ヒレ ② ロース ③ スネ	1	
7	お肉を構成しているもので、一番多いものはどれですか。		
	① たんぱく質 ② 脂肪 ③ 水分	3	
8	おあば空気に触れると色が変化しますが、正しいものはどれで		
	すか。		
	① 暗い赤色→朝るい赤色→褐色		
	② 褐色→暗い赤色→明るい赤色		
	③ 明るい赤色→褐色→暗い赤色	1	
9	お肉は筋肉を良く動かす部位が硬くなりますが、一番硬い部位		
	はどこですか。		
	① ヒレ ② ロース ③スネ	3	

	うだ じく かくづ お*か		
10	またにく かくづ おこな 枝肉の格付けを行うところは、どこですか。	_	
	① 農林水産省 ② 日本食肉格付協会 ③ 全国食肉学校	2	
11	***うにく かくづけ ただ 中 肉の格付ランクで、正しいものはどれですか。		
	① 肉質等級3ランクと歩留等級2ランクの組み合わせに		
	よる6ランク		
	② 肉質等級4ランクと歩留等級3ランクの組み合わせに		
	よる 12 ランク		
	③ 肉質等級5ランクと歩留等級3ランクの組み合わせに		
	よる 15 ランク	3	
12	***・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		
	① 100~200キロ		
	② 200~300 キロ		
	③ 400~500 キロ	2	
13	部分肉を製造する会社に必要な営業許可はどれですか。		
	① 食肉製品製造業		
	② そうざい 製造業 ③ 食肉処理業または食品販売業		
14	③ 食肉処理業または食品販売業 法律(食品衛生法)で定めた温度で正しいものは、どれです	3	
14	公伴(民		
	① 冷蔵:0度以下 冷凍:マイナス 25度以下		
	② 冷蔵:5度以下 冷凍:マイナス 20度以下		
	③ 冷蔵: 10度以下 冷凍: マイナス 15度以下	3	
15	日本食肉格付協会の生部分肉取引規格で定めた部位数は、ど		
	れですか。		
	① 8 節位		
	② 13部位 ③ 20部位		
1.0	③ 20部位 部分肉を製造する作業の順番で、正しいものはどれですか。	2	
16	① 脱骨→整形→包装→計量		
	② 整形→脱骨→包装→計量		
	③ 脱骨→整形→計量→包装	1	
17	*学表的の大分割で、カタの分割位置はどれが正しいですか。		
	① 第6~第7助骨の間		
	② 第7~第8助党 の間 だい だい あるこう きいだ		
	③ 第9~第10助骨の間	1	
18	カタ部位にある骨は、どれですか。		
	① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 大腿骨		
19	モモ部位にある骨は、どれですか。 ① 精神骨 ② 藤稚 ③ 大腿骨		
	① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 大腿骨	3	

	だっこつ あやま		
20	脱骨するときのポイントで、震りはどれですか。		
	① 骨にはできるだけ肉をつけないようにする。		
	② 莋業スピードをあげるためには、深メス(深いナイフ舊)		
	をしても良い。		
	③ 残骨のチェックは、必ず行う。	2	
21	日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格で定めた脂肪の厚さ		
	は、どれですか。		
	① 10ミリ以下② 20ミリ以下③ 30ミリ以下		
22	整形するときのポイントで、誤りはどれですか。		
	① 血合い(血液の固まり)や、リンパ線は必ず取り除く。		
	② 脂肪は決められた厚さに整える。		
	③ 脂肪面のなめらかさは、特に注意する必要はない。	(3)	
23	副産物 (骨・脂肪・小肉等)の取扱いで、正しいものはどれで		
	すか。		
	① 利用価値がないので、捨てても良い。		
	② 利用価値が低いので、あまり取扱いに注意する必要はな		
	V ₀		
	③ 利用価値があるので、	(3)	
24	生徒肉からできる部分肉の重 量 の割合は、どれくらいです	<u> </u>	
	か。		
	① 30パーセント前後		
	② 70パーセント前後		
	③ 90パーセント前後	2	
25	衛生管理の基本は「5S」ですが、正しいものはどれですか。		
	① 整理、整頓、清潔、清掃、習慣		
	② 整理、整頓、清潔、スピード、スマイル		
	③ 整理、整頓、清潔、スマイル、スピリット	\bigcirc	
26	物の置き場を決めて表示し、いつでも物が取り出せるようにす	•	
	ることを、何と言いますか。		
	① 整理 ② 整頓 ③ 清掃	2	
27	作業場に入るときの手洗いで、正しいものはどれですか。	<u> </u>	
41	① アルコール消毒した後に、手洗用洗剤でよく洗う。		
	② 手洗用洗剤で洗った後、濡れたままでアルコール消毒をす		
	る。 ③ 手洗用洗剤で洗った後、水気を良くふき取りアルコール消		
	安に	3	
28	毎とりる しょくちゅうとくほうし げんそく かやま 食中毒防止の3原則で誤りは、どれですか。	<u> </u>	
48	しょくちゅうどくきん		
	しょくちゅうどくきん		
	しょくちゅうどくきん ふ		
	③ 食中毒菌を増やさない。	2	

29	************************************		
	① 1~2度 ② 10~15度 ③ 25~30度	2	
30	作業中の安全確保で、誤りはどれですか。		
	① 作業中は、隣の人と体が触れないよう間隔をあける。		
	② 枝肉を取り扱う場合は、必ずヘルメットをかぶる。		
	③ 安全防具は、技術が上がれば身につけなくて良い。	3	