

部分肉

【令和5年4月 公表版】
過去の学科試験

部分肉
専門級
牛

ぎゅうぶたしよくにくしよりかこうぎょうしょくしゅ ぎゅうぶたぶぶんにくせいぞうさぎょう
牛豚食肉処理加工業職種 牛豚部分肉製造作業

ぎのうじっしゅうひょうかしけん がっかしけん
技能実習評価試験 学科試験

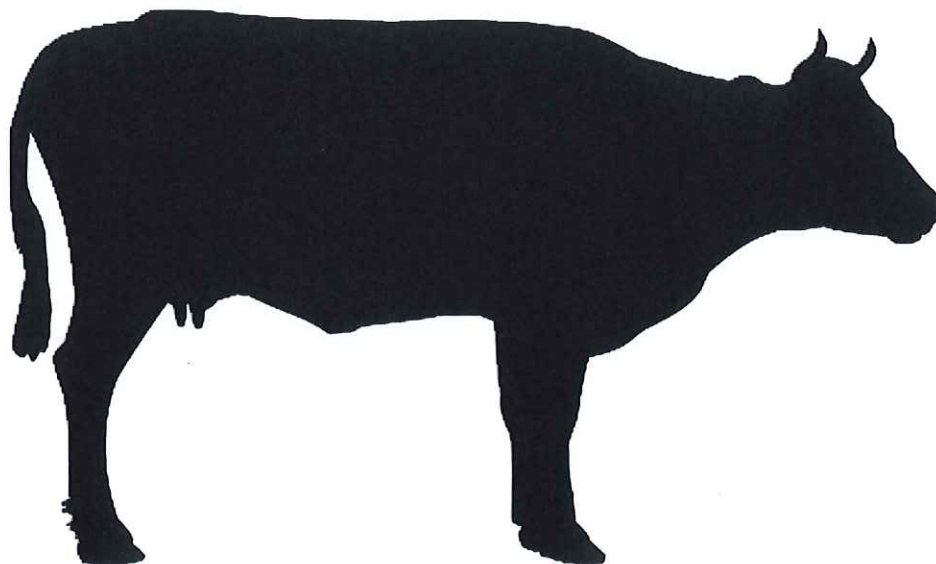
【せんもんきゅう専門級】 うし牛

<small>じゅけんばんごう</small> 受検番号	得点
<small>なまえ</small> 名前	合否

もんだい問題は30問もんあります。

それぞれの問題文もんだいぶんを読んで、その答えを①～③なかの中から1つえらびなさい。

答えを数字すうじで書かきなさい。



No	問 題	答 え
1	<p>牛は1回の出産で、何頭の子牛を産みますか。</p> <p>① 1頭 ② 5頭 ③ 10頭</p>	
2	<p>日本で生産している和牛の種類で、最も多いものはどれですか。</p> <p>① 黒毛和種 ② あかげ和種 ③ 無角和種</p>	
3	<p>と畜検査に合格した枝肉に押される印で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 実印 ② 認印 ③ 検印</p>	
4	<p>牛の品種ではないものはどれですか。</p> <p>① 黒毛和種 ② パークシャー種 ③ ホルスタイン種</p>	
5	<p>牛枝肉の格付評価に関係のあるものはどれですか。</p> <p>① 年齢 ② 品種 ③ 肉質</p>	
6	<p>日本で食べられている牛肉の国内で生産される割合はどれくらいですか。</p> <p>① 約16% ② 約36% ③ 約86%</p>	
7	<p>生きた牛(生体)が、精肉になるまでの順番で、正しいものはどれですか。</p> <p>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</p>	
8	<p>肉を構成しているもので、一番多いものはどれですか。</p> <p>① たんぱく質 ② 水分 ③ 炭水化物</p>	

No	問 題	答 案
9	<p>食肉の色素たんぱく質として、正しいものはどれですか。</p> <p>① コラーゲン ② アルブミン ③ ミオグロビン</p>	
10	<p>ミオグロビンが最も少ない肉はどれですか。</p> <p>① 牛肉 ② 豚肉 ③ 鶏肉</p>	
11	<p>良く動かす筋肉が硬くなりますが、一番硬い部位はどれですか。</p> <p>① ヒレ ② リブローズ ③ そともも</p>	
12	<p>枝肉の格付けを行うところはどこですか。</p> <p>① 厚生労働省 ② 消費者庁 ③ 日本食肉格付協会</p>	
13	<p>生きた牛を枝肉にする施設で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 精肉パックセンター ② と畜場 ③ 食肉衛生検査所</p>	
14	<p>次の3つの中で、日本が一番多く牛肉を輸入している国はどこですか。</p> <p>① イギリス ② オーストラリア ③ ブラジル</p>	
15	<p>次のうち牛もも肉にふくまれるものはどれですか。</p> <p>① みすじ ② しんたま ③ ブリスケット</p>	
16	<p>肉につけられる期限表示で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 提出期限 ② 賞味期限 ③ 消費期限</p>	

No	問 題	こたえ
17	<p>部分肉<small>ぶぶんにく</small>の流通<small>りゅうつう</small>で、ラベル<small>ひょうじ</small>に表示<small>ひつよう</small>する必要<small>ひつよう</small>のないものはどれですか。</p> <p>① と畜日<small>とくび</small></p> <p>② 原産地<small>げんさんち</small></p> <p>③ 加工者<small>かこうしゃ</small></p>	
18	<p>計量機<small>けいりょうき</small>の使い方<small>つか</small>で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 平らな場所<small>たいらなばしょ</small>に計量機<small>けいりょうき</small>を置いてはかる。</p> <p>② 計量機<small>けいりょうき</small>が壊れていないか定期的<small>ていきてき</small>に確認<small>かくにん</small>する。</p> <p>③ 重量<small>じゅうりょう</small>をはかるだけの器具<small>きぐ</small>なので消毒<small>しょうどく</small>する必要<small>ひつよう</small>はない。</p>	
19	<p>と畜場法<small>とくじょうほう</small>の定義<small>ていぎ</small>で獣畜<small>じゅうちく</small>の5種類<small>しゅるい</small>の組み合わせ<small>あ</small>わせで、正しい<small>ただ</small>のはどれですか。</p> <p>① 牛<small>うし</small>・豚<small>ぶた</small>・馬<small>うま</small>・めん羊<small>めんやう</small>・鶏<small>にわとり</small></p> <p>② 牛<small>うし</small>・豚<small>ぶた</small>・馬<small>うま</small>・熊<small>くま</small>・犬<small>いぬ</small></p> <p>③ 牛<small>うし</small>・豚<small>ぶた</small>・馬<small>うま</small>・めん羊<small>めんやう</small>・山羊<small>やぎ</small></p>	
20	<p>日本食肉格付協会<small>にほんしよくかくけいけい</small>の牛部分肉取引規格<small>ぎゅうぶぶんにくとりひききかく</small>で定めた部位数<small>さだ</small>はどれですか。</p> <p>① 8部位<small>ぶい</small></p> <p>② 13部位<small>ぶい</small></p> <p>③ 20部位<small>ぶい</small></p>	
21	<p>食肉<small>しよくにく</small>の衛生管理<small>えいせい</small>を所管<small>しよかん</small>する官庁<small>かんちやう</small>はどこですか。</p> <p>① 法務省<small>ほうむしやう</small></p> <p>② 農林水産省<small>のうりんすいさんしやう</small></p> <p>③ 厚生労働省<small>こうせいろうどうしやう</small></p>	
22	<p>部分肉<small>ぶぶんにく</small>を精肉商品<small>せいにくしやうひん</small>に加工<small>かこう</small>するとき、主に筋肉毎<small>おも</small>に分割<small>まんにくごと</small>する作業<small>ぶんかつ</small>で、正しい<small>ただ</small>のものはどれですか。</p> <p>① 大分割<small>だいぶんかつ</small></p> <p>② 小割<small>こわり</small></p> <p>③ 筋引き<small>すじひき</small></p>	
23	<p>脱骨<small>だつこつ</small>・整形<small>せいけい</small>するときのポイントで、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 骨<small>ほね</small>にはできるだけ肉<small>にく</small>をつけないようにする。</p> <p>② 作業スピード<small>さぎやう</small>をあげるためには、深メス<small>ふか</small>(深いナイフ傷<small>ふか</small>)をしても良い<small>よ</small>い。</p> <p>③ 残骨<small>ざんこつ</small>のチェック<small>か</small>は、必ず<small>かなら</small>行う<small>おこな</small>う。</p>	
24	<p>牛枝肉<small>ぎゅうえだにく</small>からできる部分肉<small>ぶぶんにく</small>の重量<small>じゅうりょう</small>の割合<small>わりあい</small>はどれくらいですか。</p> <p>① 約30%<small>やく</small></p> <p>② 約70%<small>やく</small></p> <p>③ 約90%<small>やく</small></p>	

No	問 題	答 案
25	<p>枝肉の保管で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 大分割するまでは、温度の高いところに置いておかまわらない。</p> <p>② 大分割するまで、冷蔵庫で保管する。</p> <p>③ 大分割するまで、冷凍庫で保管する。</p>	
26	<p>衛生管理の基本は「5S」ですが、正しいものはどれですか。</p> <p>① 整理、整頓、清掃、清潔、習慣</p> <p>② 整理、整頓、清掃、スピード、スマイル</p> <p>③ 整理、整頓、清掃、スマイル、スピリット</p>	
27	<p>HACCPについて、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 食品の安全性確保に重点を置いている。</p> <p>② HACCPは品質管理の担当者だけが行う管理である。</p> <p>③ 5SはHACCPの前提条件である。</p>	
28	<p>作業中の安全確保で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 作業中は、隣の人と体が触れないよう間隔をあける。</p> <p>② 枝肉を取り扱う場合は、必ずヘルメットをかぶる。</p> <p>③ 安全防具は、上手になったら身につけなくて良い。</p>	
29	<p>アルコールの正しい使い方はどれですか。</p> <p>① 洗剤を少し混ぜて使う。</p> <p>② 水気をふきとった後に、アルコールをかける。</p> <p>③ 水でうすめて使う。</p>	
30	<p>安全衛生の知識で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 検便は定期的に行う。</p> <p>② 決められたルールで作業場に入室する。</p> <p>③ 少しなら、帽子やネットから髪の毛がはみ出ても良い。</p>	

部分肉

【令和5年4月 公表版】
過去の学科試験・解答

部分肉
専門級
牛

ぎゅうぶたしよくにくしよりかこうぎょうしょくしゅ ぎゅうぶたぶぶんにくせいぞうさぎょう
牛豚食肉処理加工業職種 牛豚部分肉製造作業

ぎのうじっしゅうひょうかしけん がっかしけん
技能実習評価試験 学科試験

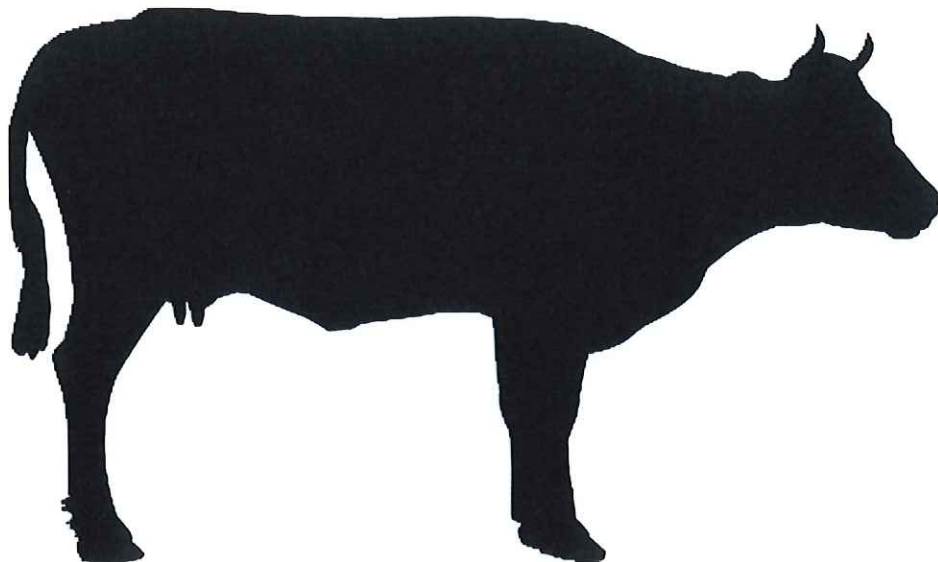
【専門級】 牛

じゅけんばんごう 受検番号	得点
なまえ 名前	合否

もんだい もん
問題は30問あります。

それぞれの問題文を読んで、その答えを①～③の中から1つ選びなさい。

こたえをすうじか
答えを数字で書きなさい。



No	問題	答え
1	牛は1回の出産で、何頭の子牛を産みますか。 ① 1頭 ② 5頭 ③ 10頭	①
2	日本で生産している和牛の種類で、最も多いものはどれですか。 ① 黒毛和種 ② あかげ和種 ③ 無角和種	①
3	と畜検査に合格した枝肉に押される印で、正しいものはどれですか。 ① 実印 ② 認印 ③ 検印	③
4	牛の品種ではないものはどれですか。 ① 黒毛和種 ② バークシャー種 ③ ホルスタイン種	②
5	牛枝肉の格付評価に関係のあるものはどれですか。 ① 年齢 ② 品種 ③ 肉質	③
6	日本で食べられている牛肉の国内で生産される割合はどれくらいですか。 ① 約16% ② 約36% ③ 約86%	②
7	生きた牛(生体)が、精肉になるまでの順番で、正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	①
8	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 水分 ③ 炭水化物	②

No	問題	答え
9	<p>食肉の色素たんぱく質として、正しいものはどれですか。</p> <p>① コラーゲン ② アルブミン ③ ミオグロビン</p>	③
10	<p>ミオグロビンが最も少ない肉はどれですか。</p> <p>① 牛肉 ② 豚肉 ③ 鶏肉</p>	③
11	<p>良く動かす筋肉が硬くなりますが、一番硬い部位はどれですか。</p> <p>① ヒレ ② リブローズ ③ そともも</p>	③
12	<p>枝肉の格付けを行うところはどこですか。</p> <p>① 厚生労働省 ② 消費者庁 ③ 日本食肉格付協会</p>	③
13	<p>生きた牛を枝肉にする施設で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 精肉パックセンター ② と畜場 ③ 食肉衛生検査所</p>	②
14	<p>次の3つの中で、日本が一番多く牛肉を輸入している国はどこですか。</p> <p>① イギリス ② オーストラリア ③ ブラジル</p>	②
15	<p>次のうち牛もも肉にふくまれるものはどれですか。</p> <p>① みすじ ② しんたま ③ ブリスケット</p>	②
16	<p>肉につけられる期限表示で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 提出期限 ② 賞味期限 ③ 消費期限</p>	①

No	問題	答え
17	<p>部分肉の流通で、ラベルに表示する<u>必要のないもの</u>はどれですか。</p> <p>① と畜日 ② 原産地 ③ 加工者</p>	①
18	<p>計量機の使い方、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 平らな場所に計量機を置いてはかる。 ② 計量機が壊れていないか定期的に確認する。 ③ 重量をはかるだけの器具なので消毒する必要はない。</p>	③
19	<p>と畜場法の定義で獣畜の5種類の組み合わせで、<u>正しい</u>のはどれですか。</p> <p>① 牛・豚・馬・めん羊・鶏 ② 牛・豚・馬・熊・犬 ③ 牛・豚・馬・めん羊・山羊</p>	③
20	<p>日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格で<u>定めた部位数</u>はどれですか。</p> <p>① 8部位 ② 13部位 ③ 20部位</p>	②
21	<p>食肉の衛生管理を所管する官庁はどこですか。</p> <p>① 法務省 ② 農林水産省 ③ 厚生労働省</p>	③
22	<p>部分肉を精肉商品に加工するとき、主に筋肉毎に分割する作業で、<u>正しいもの</u>はどれですか。</p> <p>① 大分割 ② 小割 ③ 筋引き</p>	②
23	<p>脱骨・整形するときの<u>ポイント</u>で、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>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)をしても良い。 ③ 残骨のチェックは、必ず行う。</p>	②
24	<p>牛枝肉からできる部分肉の重量の割合はどれくらいですか。</p> <p>① 約30% ② 約70% ③ 約90%</p>	②

No	問題	答え
25	<p>枝肉の保管で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 大分割するまでは、温度の高いところに置いておかまわらない。</p> <p>② 大分割するまで、冷蔵庫で保管する。</p> <p>③ 大分割するまで、冷凍庫で保管する。</p>	②
26	<p>衛生管理の基本は「5S」ですが、正しいものはどれですか。</p> <p>① 整理、整頓、清掃、清潔、習慣</p> <p>② 整理、整頓、清掃、スピード、スマイル</p> <p>③ 整理、整頓、清掃、スマイル、スピリット</p>	①
27	<p>HACCPについて、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 食品の安全性確保に重点を置いている。</p> <p>② HACCPは品質管理の担当者だけが行う管理である。</p> <p>③ 5SはHACCPの前提条件である。</p>	②
28	<p>作業中の安全確保で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 作業中は、隣の人と体が触れないよう間隔をあける。</p> <p>② 枝肉を取り扱う場合は、必ずヘルメットをかぶる。</p> <p>③ 安全防具は、上手になったら身につけなくて良い。</p>	③
29	<p>アルコールの正しい使い方はどれですか。</p> <p>① 洗剤を少し混ぜて使う。</p> <p>② 水気をふきとった後に、アルコールをかける。</p> <p>③ 水でうすめて使う。</p>	②
30	<p>安全衛生の知識で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 検便は定期的に行う。</p> <p>② 決められたルールで作業場に入室する。</p> <p>③ 少しなら、帽子やネットから髪の毛がはみ出ても良い。</p>	③