

過去の学科試験

部分肉

専門級

豚

ぎゅうぶたしよくにくしよりかこうぎょうしょくしゆ 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 ぶた  
【専門級】 豚

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 すうじ か  
答えを数字で書きなさい。

No	問題	答え
1	<p>豚は1回の出産で、何頭くらいの子豚を産みますか。</p> <p>① 1頭 ② 10頭 ③ 20頭</p>	
2	<p>豚の病気で、まちがっているものはどれですか。</p> <p>① 口蹄疫 ② 豚コレラ ③ BSE</p>	
3	<p>豚の品種ではないものはどれですか。</p> <p>① バークシャー種 ② ランドレース種 ③ ホルスタイン種</p>	
4	<p>生きた豚(生体)が、お肉(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→部分肉</p>	
5	<p>お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 脂肪 ③ 水分</p>	
6	<p>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。</p> <p>① ヒレ ② ロース ③ スネ</p>	
7	<p>豚枝肉の格付ランクで、正しいものはどれですか。</p> <p>① 上・中・並の3ランク ② 極上・上・中・並の4ランク ③ 極上・上・中・並・等外の5ランク</p>	
8	<p>生きた豚を枝肉にまでする施設を、何といいますか。</p> <p>① 食肉処理場 ② 食鳥処理場 ③ と畜場</p>	

No	問 題	答 え
9	<p>日本が一番多く豚肉を輸入している国はどこですか。</p> <p>① ベトナム ② ロシア ③ アメリカ</p>	
10	<p>次のうち、豚モモ肉にふくまれるものはどれですか。</p> <p>① しんたま ② ひれ ③ ねっく</p>	
11	<p>お肉につけられる期限表示で、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① 賞味期限 ② 消費期限 ③ 品質保証期限</p>	
12	<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>	
13	<p>法律(食品衛生法)で定めた温度で、正しいものはどれですか。</p> <p>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</p>	
14	<p>日本食肉格付協会の豚部分肉取引規格で定めた部位数はどれですか。</p> <p>① 2部位 ② 5部位(または6部位) ③ 8部位(または9部位)</p>	
15	<p>豚枝肉の大分割で、カタの分割位置はどれが正しいですか。</p> <p>① 第2～第3肋骨の間 ② 第3～第4肋骨の間 ③ 第4～第5肋骨の間</p>	
16	<p>カタ部位にある骨はどれですか。</p> <p>① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 寛骨</p>	

No	問題	答え
17	<p>モモ部位にある骨はどれですか。</p> <p>① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 寛骨</p>	
18	<p>脱骨するときのポイントで、<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>	
19	<p>整形するときのポイントで、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>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。</p>	
20	<p>金属検出機を使う目的で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 部分肉に金属異物が入っていないか確認するため。 ② 部分肉の大きさが正しいか確認するため。 ③ 部分肉の温度が適切か確認するため。</p>	
21	<p>枝肉の取扱い方で、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かまわない。 ② 大分割するまで、冷蔵庫で保管する。 ③ 大分割するまで、冷凍庫で保管する。</p>	
22	<p>部分肉を、主に筋肉の種類別に分割していく作業はどれですか。</p> <p>① 小割 ② 筋引き ③ 柵取り</p>	
23	<p>枝肉から部分肉を製造するとき、取り除くものはどれですか。</p> <p>① 頭、足、皮、内臓、血液等 ② 骨、余分な脂肪、くず肉 ③ くず肉、すじ</p>	
24	<p>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。</p> <p>① 清潔 ② 整頓 ③ 習慣</p>	

No	問 題	答 え
25	<p>洗剤の取扱い方で、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① 決められた濃度に薄めて使う。</p> <p>② 何種類か混ぜて使う。</p> <p>③ 使い終わった後は、決められた場所で保管する。</p>	
26	<p>アルコールの使い方、正しいものはどれですか。</p> <p>① 水気をふきとった後に、アルコールをかける。</p> <p>② 洗剤で洗う前に、アルコールをかける。</p> <p>③ 殺菌効果が高いので、少しだけかける。</p>	
27	<p>マスクについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① 眼鏡がくもるので、マスクから鼻を出す。</p> <p>② もったいないので、同じマスクを次の日も使う。</p> <p>③ マスクは毎回、新しいものに取り替える。</p>	
28	<p>今後、食品製造業で義務となる衛生管理手法はどれですか。</p> <p>① TPP</p> <p>② HACCP</p> <p>③ HTTP</p>	
29	<p>食中毒の原因になるものとして、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① サルモネラ菌</p> <p>② カンピロバクター</p> <p>③ ビフィズス菌</p>	
30	<p>安全手袋について、正しいものはどれですか。</p> <p>① 常に清潔なものを使用する。</p> <p>② 慣れてきたら使わなくてよい。</p> <p>③ ナイフをもつ側の手にはめる手袋である。</p>	

# 部分肉

【令和3年1月20日 公表版】

## 過去の学科試験・解答

部分肉

専門級

豚

ぎゅうぶたしよくにくしよりがこうぎょうしよくしゅ 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】 豚

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 ずうじ か  
答えを数字で書きなさい。

No	問題	答え
1	<p>豚は1回の出産で、何頭くらいの子豚を産みますか。</p> <p>① 1頭 ② 10頭 ③ 20頭</p>	②
2	<p>豚の病気で、<u>まちがっているものはどれですか。</u></p> <p>① 口蹄疫 ② 豚コレラ ③ BSE</p>	③
3	<p>豚の品種ではないものはどれですか。</p> <p>① パークシャー種 ② ランドレース種 ③ ホルスタイン種</p>	③
4	<p>生きた豚(生体)が、お肉(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→部分肉</p>	①
5	<p>お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 脂肪 ③ 水分</p>	③
6	<p>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。</p> <p>① ヒレ ② ロース ③ スネ</p>	③
7	<p>豚枝肉の格付ランクで、正しいものはどれですか。</p> <p>① 上・中・並の3ランク ② 極上・上・中・並の4ランク ③ 極上・上・中・並・等外の5ランク</p>	③
8	<p>生きた豚を枝肉にまでする施設を、何といいますか。</p> <p>① 食肉処理場 ② 食鳥処理場 ③ と畜場</p>	③

No	問題	答え
9	日本が一番多く豚肉を輸入している国はどこですか。 ① ベトナム ② ロシア ③ アメリカ	③
10	次のうち、豚モモ肉にふくまれるものはどれですか。 ① しんたま ② ひれ ③ ねっく	①
11	お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。 ① 賞味期限 ② 消費期限 ③ 品質保証期限	③
12	計量機の使い方、まちがっているものはどれですか。 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。	③
13	法律(食品衛生法)で定めた温度で、正しいものはどれですか。 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
14	日本食肉格付協会の豚部分肉取引規格で定めた部位数はどれですか。 ① 2部位 ② 5部位(または6部位) ③ 8部位(または9部位)	②
15	豚枝肉の大分割で、カタの分割位置はどれが正しいですか。 ① 第2～第3肋骨の間 ② 第3～第4肋骨の間 ③ 第4～第5肋骨の間	③
16	カタ部位にある骨はどれですか。 ① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 寛骨	①



No	問題	答え
17	<p>モモ部位にある骨はどれですか。</p> <p>① 肩甲骨 ② 腰椎 ③ 寛骨</p>	③
18	<p>脱骨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
19	<p>整形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 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。</p>	③
20	<p>金属検出機を使う目的で、正しいものはどれですか。</p> <p>① 部分肉に金属異物が入っていないか確認するため。 ② 部分肉の大きさが正しいか確認するため。 ③ 部分肉の温度が適切か確認するため。</p>	①
21	<p>枝肉の取扱い方で、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。 ② 大分割するまで、冷蔵庫で保管する。 ③ 大分割するまで、冷凍庫で保管する。</p>	②
22	<p>部分肉を、主に筋肉の種類別に分割していく作業はどれですか。</p> <p>① 小割 ② 筋引き ③ 柵取り</p>	①
23	<p>枝肉から部分肉を製造するとき、取り除くものはどれですか。</p> <p>① 頭、足、皮、内臓、血液等 ② 骨、余分な脂肪、くず肉 ③ くず肉、すじ</p>	②
24	<p>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。</p> <p>① 清潔 ② 整頓 ③ 習慣</p>	②

No	問 題	こたえ
25	<p>せんざい とりあつか がた 洗剤の取扱い方で、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① きめられたのうど うすめてつかう。 ② なんしゆるい まぜてつかう。 ③ つかい終わったあと は、決められた場所 で保管する。</p>	②
26	<p>アルコールの使い方 で、正しいものはどれですか。</p> <p>① みずけ をふきとったあと に、アルコールをかける。 ② せんざい たら まえ に、アルコールをかける。 ③ さつきん こうか たか すこ 殺菌効果が高いので、少しだけかける。</p>	①
27	<p>マスクについて、正しいものはどれですか。</p> <p>① めがね がくもるので、マスクから はな 鼻を出す。 ② もったいないので、おな じマスクを 次の日 もつかう。 ③ マスクは 毎回、新しいもの に取り替える。</p>	③
28	<p>こんご しょくひんせいぞうぎょう ぎむ えいせいかんりしゆほう 今後、食品製造業で義務となる衛生管理手法はどれですか。</p> <p>① TPP ② HACCP ③ HTTP</p>	②
29	<p>しょくちゆうどく げんいん 食中毒の原因になるものとして、<u>まちがっているもの</u>はどれですか。</p> <p>① サルモネラ菌 ② カンピロバクター ③ ビフィズス菌</p>	③
30	<p>あんぜんてがくる ただ 安全手袋について、正しいものはどれですか。</p> <p>① つね せいけつ なもの を使用 する。 ② な 慣れてきたら つか わなくてよい。 ③ ナイフをもつ かわ て 手にはめる 手袋 である。</p>	①