

食肉加工品の基礎知識を 半日で学びます

食肉加工品の基礎知識半日セミナー ①東京都内 ②オンライン

ハム・ベーコン・ソーセージってどう違うの？どのように製造するの？と思っている方も多いのではないのでしょうか。

このコースでは、工程の写真を見ながらその疑問を解決する事ができます。更に深く知りたい方には、製造実習を通して学べるコースもありますので、まずは半日でハム・ベーコン・ソーセージの概要を学んでみてはいかがでしょうか。

※なお、同日午後には「食肉の基礎知識半日セミナー」も実施いたします。

開催日時

① 令和4年6月9日(木) 9:30 ~ 12:30

② 令和4年9月16日(金) 9:00 ~ 12:00

開催場所

① 一般財団法人馬事畜産会館 2階 第1.2会議室
〒104-0033 東京都中央区新川2-6-16

② オンライン配信[Zoom]

②にお申込みの場合は、オンライン通信が可能なパソコンまたはタブレットをご準備ください。(スマートフォンからもご視聴いただけますが、閲覧・操作面等からパソコンのご利用をお勧めします。)
また、1名1台での受講をお願いします。
1台で複数名でご視聴の場合は、ご視聴の人数分の受講料を申し受けます。

受講料

①② 16,500円/1名(税込)

定員

① 20名 ② 50名

締め切り

① 令和4年6月3日(金)

② 令和4年9月8日(木)

※先着順で定員になり次第締め切ります。

☆ ②は資料を事前(1週間前)に送付するため、資料送付後のキャンセルはできませんので、あらかじめご了承ください。

カリキュラム

裏面の「食肉加工品の基礎知識半日セミナーカリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

食肉製品の分類・規格

食肉製品の需給

各種製品製造工程

原価計算

規格基準・JAS規格

世界の食肉製品



FMA

Federal Meat Academy

公益社団法人全国食肉学校

A-1-①②

食肉加工品の基礎知識半日セミナーカリキュラム

1. 開催月日 : ① 令和4年6月9日(木) 9:30~12:30
② 令和4年9月16日(金) 9:00~12:00
2. 開催場所 : ① 一般財団法人馬事畜産会館 2階 第1.2会議室
② オンライン配信 [Zoom]
3. 定員 : ① 20名 ② 50名
4. 注意事項 : ① 筆記用具を持参してください。
② オンライン通信が可能なパソコンまたはタブレットをご準備ください。
スマートフォンからもご視聴いただけますが、閲覧性や操作性の面からパソコンのご利用をお勧めします。

	9:15	9:30	10:30	11:30	12:30	
①	6/9 (木)	受付・開講式	講義 ○食肉製品の分類、規格基準、JAS規格 ○各種製品製造工程 ○食肉製品の需給、世界の食肉製品 ○原価計算		閉講式	会場 (一財)馬事畜産会館
②	9/16 (金)	受付・開講式	講義 ○食肉製品の分類、規格基準、JAS規格 ○各種製品製造工程 ○食肉製品の需給、世界の食肉製品 ○原価計算		閉講式	オンライン配信 Zoom

※日程・内容等が一部変更になる場合もありますのでご了承ください。