

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
- ③東京都内

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ことができます。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5年6月8日(木) 9:30 ~ 12:30
- ② 令和5年9月15日(金) 9:00 ~ 12:00
- ③ 令和5年10月5日(木) 9:30 ~ 12:30

開催場所

- ① 加瀬の貸し会議室
〒110-0013 東京都台東区入谷1-27-4 プラズ入谷3階
- ② オンライン配信[Zoom]
- ③ 東京都内

受講料

- ①②③ 16,500円/1名(税込)

定員

- ① 20名 ② 50名 ③ 20名

締め切り

- ① 令和5年6月2日(金)
- ② 令和5年9月8日(金) ※先着順で定員になり次第締め切ります。
- ③ 令和5年9月29日(金)

☆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
各種製品製造工程
規格基準・JAS規格

食肉製品の需給
原価計算
世界の食肉製品

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。

A-1-①②③

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5年6月8日(木) 9:30~12:30
 ② 令和5年9月15日(金) 9:00~12:00
 ③ 令和5年10月5日(木) 9:30~12:30
2. 開催場所 : ① 加瀬の貸し会議室 〒110-0013 東京都台東区入谷1-27-4 プラズ入谷3階
 ② オンライン配信 [Zoom]
 ③ 東京都内
3. 定員 : ① 20名 ② 50名 ③ 20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の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。

① ③	9:15	9:30	10:30	11:30	12:30	会場 東京都内
	6/8 (木) または 10/5 (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	
②	8:45	9:00	10:00	11:00	12:00	オンライン配信 Zoom
	9/15 (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	

※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。