

# 豚枝肉処理の基礎を学び、部分肉製造工程と規格を理解!現物に触れて販売促進のヒント探し!!

## 1日基礎セミナー《豚部分肉編》 **NEW!**

豚肉の原料知識と品質管理の基礎基本を1日で学びます。

食肉関連業務に従事する上で必要な食肉流通から品質管理までを分かりやすく解説します。

また、演習を通じて豚部分肉製造工程と規格をじっくり学び、品質管理の基本を習得するとともに、現物に触れることで理解が深まります。

普段の業務が忙しく、何日も事務所・現場を離れることが出来ない方、是非このセミナーをご利用ください。

**開催日時** 令和4年10月26日(水) 9:00 ~ 17:00

**開催場所** 公益社団法人全国食肉学校  
〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794

**受講料** 33,000円 (税込) 昼食代を含みます。

**定員** 20名 先着順で定員になり次第締め切ります。

**カリキュラム** 裏面の「1日基礎セミナー《豚部分肉編》カリキュラム」をご覧ください。

### セミナーの内容

#### ◆講義

食肉流通概論、品質・衛生管理

#### ◆演習

豚枝肉取引規格

豚部分肉取引規格

豚枝肉脱骨～整形

部分肉製造のポイント



A-10

## 1日基礎セミナー《豚部分肉編》カリキュラム

1. 開催月日 : 令和4年10月26日(水) 9:00 ~ 17:00
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : 20名
4. 注意事項 : 筆記用具と電卓を持参してください。白衣・長靴などは本校で準備します。

	8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
10/26 (水)	受付	開講式	講義 食肉流通概論 ○豚肉の需給 ○流通と価格形成	講義 品質・衛生管理 ○食肉の時系列的変化 ○食肉の成分 ○衛生管理の基本	昼食	講義 取引規格 ○豚枝肉 取引規格 ○豚部分肉 取引規格	演習 部分肉製造技法(半丸) ○製造のポイント ○部位特徴 ○歩留計算	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。