

# 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

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**

平成30年6月5日(火) 9:00~12:00

**開催場所**一般財団法人馬事畜産会館 2階 第3会議室  
〒104-0033 東京都中央区新川2-6-16**受講料**

16,200円 テキスト代、消費税を含みます。

**定員**

15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「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

**FMA**

Federal Meat Academy

公益社団法人全国食肉学校

A-1

## 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 : 平成30年6月5日(火) 9:00~12:00
2. 開催場所 : 一般財団法人馬事畜産会館 2階 第3会議室
3. 定員 : 15名
4. 注意事項 : 筆記用具と電卓を持参してください。

		9:00	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
6/5 (火)	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