

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29年6月6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1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



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29年6月6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1会議室
3. 定員 : 15名
4. 注意事項 : 筆記用具を持参してください。

| | | | | | | |
|------------|------------|---|-------|-------|-------|-------|
| | 9:00 | 10:00 | 10:30 | 11:00 | 11:30 | 12:00 |
| 6/6 (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 |