

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。

このセミナーは、会場出席のほか「Zoom」を使用したWEB視聴での参加もできます。

開催日時

令和2年11月24日(火) 9:00～12:00

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

1名 16,500円(税込)

お一人様1台のPC、携帯電話またはタブレットをご準備ください。
1台で複数名の視聴はご遠慮ください。

定員

15名

締め切り

先着順で定員になり次第締め切ります。

またWEB参加の方は資料を事前に送付するため、開催の10日営業日前に締め切ります。※

※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

食肉加工品の基礎知識半日セミナーカリキュラム

変更版

1. 開催月日 : 令和2年11月24日(火) 9:00~12:00
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
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
11/24 (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