

食肉の基礎知識、衛生管理を 半日で学びます

食肉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

食肉の基礎知識については、知っているようで知らないことや、理解が不十分である場合があります。食肉関連業務に従事するうえで最低限必要な基本知識を、半日でわかりやすく説明します。普段の業務が忙しく、何日も事務所・現場を離れることができない方、是非このセミナーを利用してください。

※なお、同日午前中に「食肉加工品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) 13:30 ~ 17:30
- ② 令和5年9月15日(金) 13:00 ~ 17:00
- ③ 令和5年10月5日(木) 13:30 ~ 17:30

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

食肉流通	枝肉取引規格	精肉売り場概要
牛・豚のと畜工程	食肉の科学	品質・衛生管理
牛肉・豚肉の部分肉・精肉加工工程	食肉の栄養	5Sと異物混入対策
部位別の用途	海外の食肉生産と輸入食肉	食品安全マネジメントシステム

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ご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-2-①②③

食肉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) 13:30~17:30
 ② 令和5年9月15日(金) 13:00~17:00
 ③ 令和5年10月5日(木) 13:30~17:30
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 プラーズ入谷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も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。

	13:15	13:30	14:30	15:30	16:30	17:30	
①③	6/8 (木) または 10/5 (木)	受付・ 開講式	講義 ○食肉流通、牛・豚のと畜工程、牛肉・豚肉の部分肉・精肉加工工程 ○部位別用途、枝肉取引規格 ○食肉の科学、食肉の栄養 ○海外の食肉生産と輸入食肉、精肉売り場概要 ○品質・衛生管理、5Sと異物混入対策、食品安全マネジメントシステム			閉講式	会場 東京都内
②	12:45	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	
	9/15 (金)	受付・ 開講式	講義 ○食肉流通、牛・豚のと畜工程、牛肉・豚肉の部分肉・精肉加工工程 ○部位別用途、枝肉取引規格 ○食肉の科学、食肉の栄養 ○海外の食肉生産と輸入食肉、精肉売り場概要 ○品質・衛生管理、5Sと異物混入対策、食品安全マネジメントシステム			閉講式	オンライン配信 Zoom

※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。