

# 国産規格と輸入規格について

NEW!

## 名称と位置関係の短期速習

### 食肉基礎セミナーV 《牛豚規格部分肉編》

国産と輸入の規格部分肉はどこが違うの？と疑問に思っている方も多いのではないのでしょうか？本セミナーでは、牛・豚ともに枝肉から規格部分肉を製造する工程を見ながら、その疑問を解決することができます。国産規格と輸入規格の比較を通して、製造のポイントから部位特徴まで学びます。曖昧であった規格名称と位置関係を実物で確認することで、これまでの知識をさらに確実にすることができます。

規格づくりの考え方を理解し、顧客とのコミュニケーション力を高めたいと考える営業マンの方も是非ご参加ください。

**開催日時**

平成29年10月16日(月) 9:00 ~ 10月17日(火) 15:30

**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**59,400円 テキスト・教材代、昼食代及び消費税を含みます。  
※受講料の他、別途宿泊費が必要です。**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「食肉基礎セミナーV《牛豚規格部分肉編》カリキュラム」をご覧ください。

**セミナーの内容**

## ◆講義

- ①牛部分肉の規格について
- ②豚部分肉の規格について

## ◆演習

- 牛・豚枝肉取引規格
- 牛・豚枝大分割～脱骨～整形
- 製造のポイントと部位特徴
- 精肉加工～試食



FMA

Federal Meat Academy

認定職業能力開発校

公益社団法人全国食肉学校

TEL 0270-65-2571

<http://www.fma.ac.jp/>

## 食肉基礎セミナーV《牛豚規格部分肉編》カリキュラム

1. 開催月日 : 平成29年10月16日(月) 9:00 ~ 10月17日(火) 15:30
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 : 筆記用具を持参してください。白衣・長靴などは本校が準備します。

		8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
第1日目	10/16 (月)	受付	開講式	講義 牛部分肉の 規格について	演習 ○牛枝肉取引規格 ○牛1頭大分割 ○脱骨～整形	昼食	演習 ○牛脱骨～整形(規格部分肉製造) ○国産規格と輸入規格(オーストラリア)の比較 ○製造のポイントと部位特徴 ○包装・計量 ○精肉加工～試食				
第2日目	10/17 (火)	講義 豚部分肉の 規格について		演習 ○豚枝肉取引規格 ○豚1頭分大分割 ○脱骨～整形		昼食	演習 ○国産規格と輸入規格(アメリカ) の比較 ○製造のポイントと部位特徴 ○包装・計量 ○精肉加工～試食			閉講式	