

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

食肉販促基礎セミナー I 《国産と輸入の比較》

国産と輸入の規格部分肉はどこが違うのか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。曖昧であった輸入食肉の名称と規格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30年10月22日(月) 9:00 ~ 10月23日(火) 16:00

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**64,800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「食肉販促基礎セミナー I 《国産と輸入の比較》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
- 輸入食肉(主要国)の比較
- 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/>

食肉販促基礎セミナーⅠ《国産と輸入の比較》カリキュラム

1. 開催月日 : 平成30年10月22日(月) 9:00 ~ 10月23日(火) 16:00
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	10/22 (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 ○牛半丸大分割 ○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			
第2日目	10/23 (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 ○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		昼食		演習 ○輸入食肉(主要国)の比較…肩ロース ○精肉加工～試食 ※輸入牛肉(オーストラリア・アメリカ・カナダ) ※輸入豚肉(アメリカ・カナダ・デンマーク)	閉講式		