

枝肉処理の「イロハ」から体系的に学びます 初級から中級レベルのカット技術と知識を習得

豚部分肉加工技術者研修（公開授業）

普段の仕事を基本や理論をあまり意識せずにやっていたりすることはありませんか。
本コースは一度基本に立ち返り、関連知識を学び技術のスキルアップを目指します。
本校総合養成科の公開授業であり、初心者でも安心して参加することができます。
また、本校学生との交流を通じて業務に対するモチベーションの高揚も期待できます。

開催日時

平成29年5月5日(金) 14:00 ～ 5月20日(土) 14:30
(5/7(日)、5/14(日)は休日)

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

151,200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

5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「豚部分肉加工技術者研修カリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容**◆講義**

- ①食肉流通概論 ②品質・衛生管理
- ③取引規格 ④原価計数管理 ⑤関連法規
- ⑥自己向上 ⑦解剖学(骨学、筋学)

◆実技

豚枝肉の脱骨・整形・小割・筋引きを
実習し学びます。

- 骨の形状と筋肉を意識した脱骨の基本技法
- 歩留を意識した整形・小割のポイント
- カッティングテスト・発表会

※学生とともに受講する「公開授業」のため、受講生数を少数に限定しています。



カット実習で基本を習得！



B-1

豚部分肉加工技術者研修(公開授業)カリキュラム

- 開催月日 : 平成29年5月5日(金)14:00 <5/7(日)、5/14(日)は休講>
~5月20日(土)14:30
- 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
- 定員 : 5名
- 注意事項 : 筆記用具、電卓を持参してください。

ナイフ・白衣・長靴は本校で用意いたしますが、各自ご持参いただいても結構です。

8:30 9:00 10:00 11:00 12:00 13:00 14:00 15:00 16:00 16:30

5/5 (金)					受付 開講式 オリエンテーション	【学科】食肉流通概論
5/6 (土)	【学科】解剖学(骨学)	【実技】豚枝肉処理技法(脱骨整形デモ①)	昼食・休憩	【実技】午前の続き	【学科】自己向上	
5/7 (日)	休講					
5/8 (月)	【実技】取引規格解説(豚枝肉)	【学科】解剖学(筋学)①	昼食・休憩	【実技】豚枝肉処理技法(脱骨整形デモ②)		
5/9 (火)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(2部位)①			【実技】午前の続き	【学科】解剖学(筋学)②	
5/10 (水)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(2部位)②			【実技】午前の続き	【学科】解剖学(筋学)③	
5/11 (木)	【学科】原価計数管理 I ①②	【実技】豚枝肉脱骨・整形(2部位)③		【実技】午前の続き		
5/12 (金)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(半丸)④			【学科】午前の続き	【学科】原価計数管理 I ③	
5/13 (土)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(半丸)⑤			【実技】午前の続き	【学科】品質衛生管理	
5/14 (日)	休講					
5/15 (月)	【実技】豚枝肉脱骨・整形デモ③	【学科】食肉関連法規		【学科】午前の続き	【学科】食品衛生関連法規	
5/16 (火)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(半丸)⑥		昼食・休憩	【学科】午前の続き	【学科】食肉と健康	
5/17 (水)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(半丸)⑦			【実技】午前の続き	【学科】家畜生産(豚)	
5/18 (木)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(半丸)⑧			【実技】午前の続き	【学科】原価計数管理 I ④	
5/19 (金)	【実技】成果発表(豚枝肉カッティング発表会)			【実技】午前の続き	【学科】試験	
5/20 (土)	【実技】豚枝肉カッティングテスト			研修総括 閉講式		