

# 豚枝肉処理の「イロハ」から体系的に学びます

## 初級から中級レベルの豚カット技術と専門知識を習得

### 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界のネットワークづくりも期待できます。

#### 開催日時

令和3年5月6日(木) 14:00 ~ 5月19日(水) 14:30  
 (5/9(日)、5/16(日)は休講となります)

#### 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

154,000円 (税込) 昼食代を含みます。  
 ※宿泊費は含みません。(お申込後に提携ホテルの案内を送付します)

#### 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解剖学(骨学、筋学) |
| ③取引規格    | ④原価計数管理     |
| ⑤関連法規    | ⑥自己向上       |
| ⑦品質・衛生管理 |             |

##### ◆実技

豚枝肉の脱骨・整形・小割・すじひきを  
 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

※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!



FMA

Federal Meat Academy

公益社団法人全国食肉学校

# 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 : 令和3年5月6日(木)14:00 <5/9(日)、5/16(日)は休講>  
~5月19日(水)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	
5/6 (木)							受付 開講式 オリエンテーション	【学科】 骨学・原価計数管理 I ①			
5/7 (金)	【学科】 原価計数 管理 I ②		【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		
5/8 (土)	【実技】取引規格解説 (豚枝肉)		【学科】 原価計数管理 I ③				【実技】豚枝肉処理技法 (脱骨整形デモ)②				
5/9 (日)	休 講										
5/10 (月)	【実技】豚枝肉処理技法 (脱骨整形デモ)③		【実技】 豚枝肉脱骨・整形(半丸)①			昼 食 ・ 休 憩	【実技】午前の続き				
5/11 (火)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(半丸)②						【実技】 午前の続き		【学科】 原価計数管理 I ④		
5/12 (水)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(半丸)③						【実技】 午前の続き		【学科】 解剖学(筋学)		
5/13 (木)	【学科】 品質衛生管理①		【実技】 豚枝肉脱骨・整形(半丸)④				【実技】午前の続き				
5/14 (金)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(半丸)⑤						【実技】 午前の続き		【学科】 原価計数管理 I ⑤		
5/15 (土)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(半丸)⑥						【学科】 午前の続き		【学科】 品質衛生管理②		
5/16 (日)	休 講										
5/17 (月)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(半丸)⑦					昼 食 ・ 休 憩	【実技】 午前の続き		【学科】 食品衛生関連法規		
5/18 (火)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(半丸)⑧						【学科】 食肉関連法規				
5/19 (水)	【実技】豚枝肉脱骨・整形(半丸)⑨ 試験						研修総括 閉講式				

※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。