

# 牛枝肉処理から牛精肉までの基本を体系的に学びます

## 初級レベルの牛カット・小割・すじひき技術の基礎を体得

### 牛部分肉加工技術者研修（公開講座）

牛部分肉加工の基本や理論をあまり意識せず、また、仕入れる部分肉がどのように加工されるのかを知らずに仕事をしている方は多いのではないのでしょうか。

本コースは一度基本に立ち返り、牛部分肉加工に関する基礎的な知識・技術を目指します。

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5年9月5日(火) 9:00 ～ 9月8日(金) 16:30

**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**

99,000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「牛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解剖学(骨学・筋学) ②取引規格
- ③原価計数管理 ④関連法規
- ⑤品質・衛生管理

**◆実技**

牛枝肉の脱骨・整形・小割・筋引き牛精肉の基礎を実習し学びます。

- 骨の形状と筋肉を意識した脱骨・整形の基本技法
- 歩留・品質を意識した整形・小割のポイント
- 精肉加工に必要な牛部分肉の知識

※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-2

# 牛部分肉加工技術者研修（公開講座）カリキュラム

- 開催月日：令和5年9月5日(火) 9:00 ～ 9月8日(金) 16:30
- 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。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	16:30	17:00	18:00
第1日目	9/5 (火)	受付	開講式	講義 解剖学	演習 牛取引規格	実習 大分割 ○「まえ」大分割 ○「とも」大分割	昼食	実技 脱骨・整形 ○「まえ」部位脱骨・整形 かたロース・かた・かたばら部位		休憩	講義 関連法規	
第2日目	9/6 (水)	実技 脱骨・整形 ○「とも」部位脱骨・整形 ロース・ばら部位				昼食	実技 脱骨・整形 ○「とも」部位脱骨・整形 もも部位		休憩	講義 品質・衛生管理		
第3日目	9/7 (木)	実技 小割・筋引 ○「もも」部位小割・筋引 うちもも・しんたま・らんいち・そともも				昼食	実技 小割・筋引 ○「かた」部位小割・筋引 かた・かたばら		休憩	講義 原価計算		
第4日目	9/8 (金)	演習・実技 精肉 ○精肉加工の基本 ○主要部位の精肉加工 かた・しんたま				昼食	講義・演習 原価計算 ○牛部分肉原価計算	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。