

## 原料処理からカッター・ミキサーを使用したソーセージ類製造、

### スモークハウス操作から包装まで全工程を実習で体得

## 食肉加工品ステップアップセミナー

食肉加工品製造を担当して数年の方はもちろんのこと、商品開発・営業そして添加物・資材等関連業務担当者に最適なセミナーです。

このセミナーでは、食肉加工品製造の基礎となる原料処理から、塩漬、カッティング（ミキシング）、充填、加熱冷却、包装、ラベリングまで、班分け後各自製造を中心に学習します。

また、食肉加工品の製造理論や品質・衛生管理、原価計算についても学ぶことができます。全ての製品を試食すると共に、研修成果としてお持ち帰りいただけます。

**開催日時** 平成31年2月5日(火) 9:00 ~ 2月8日(金) 13:30

**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** 81,000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「食肉加工品ステップアップセミナーカリキュラム」をご覧ください。

### セミナーの内容

#### ◆講義

食肉加工品概論及び製造法、  
品質・衛生管理、原価計算

#### ◆実技

原料処理、塩漬、カッター（ミキサー）作業  
充填作業、加熱・冷却作業、ラベリング作業

- 原料の小割り・筋引、仕分け
- グループ別カッター・充填作業
- 製造品の試食及びお持ち帰り



C-2

## 食肉加工品ステップアップセミナーカリキュラム

- 開催月日 : 平成31年2月5日(火) 9:00 ~ 2月8日(金) 13:30
- 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
- 定員 : 20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	17:00
第1日目	2/5 (火)	受付	開講式	講義 食肉加工概論・製造法	講義 品質・衛生管理 ○衛生管理の基本 ○品質管理の実際	昼食	実技 原料処理と原料仕分け ○ロース・ばら原料処理 ○ベーコン類ピン掛け	塩漬 ○ロース塩漬(湿塩法) ○ベーコン塩漬(乾塩法)		
第2日目	2/6 (水)	実技 ○ベーコン類加熱 ○ハム類 充填・巻締・加熱		実技 原料処理 ○かた・もも部位の小割り・筋引 ○原料仕分け (ソーセージ・セミドライ)		昼食	実技 カットイング準備(デモ) ○添加物等計量 ○塩漬 (ソーセージ・プレスハム・ジャーキー)			
第3日目	2/7 (木)	実技 ソーセージ製造(エマルジョンタイプ)・(あらびきタイプ) ○グループ別カッター・充填(3G) ○加熱 ○ジャーキー加熱				昼食	実技 ○小分け・包装 ○計量・ラベル			
第4日目	2/8 (金)	講義 原価計算 ○原料原価計算 ○製品原価計算		試食会準備 (包装)	昼食 (試食会)	閉講式	※進行状況によっては、作業工程が変更になる場合もあります。			