

# 技能検定受験予定者を対象に作業試験を中心に 包装・整形作業等をデモと実習でチェック

## ハム・ソーセージ・ベーコン製造 技能検定受験準備研修会

ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定の平均合格率は、1級・2級共に3割に留まっているのが現状ですが、**昨年度1級受講者合格率50%越え！！**

また、初めて検定を受験する中小企業や個人の方は、試験の具体的内容がわからないまま受験することも多いのではないのでしょうか。

本研修会は実技試験の内、作業試験（整形作業・包装作業・ピクル調整作業(1級)）を中心に、要素試験の概要説明も行い参加者の受験準備の一助となるよう開催するものです。

### 開催日時

D-1 2級受験者向け 平成30年1月11日(木) 9:00~18:00

D-2 1級受験者向け 平成30年1月12日(金) 9:00~18:30

### 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

2級受験者向け 23,760円 1級受験者向け 25,920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、前泊・後泊の方は別途宿泊費が必要です。

### 定員

2級・1級 各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「ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会カリキュラム」をご覧ください。

### セミナーの内容

#### ◆講義

- ①技能検定試験概要 ②要素試験概要

#### ◆実技

- ①包装作業実習 ②整形作業実習  
③ピクル調整作業実習(1級のみ)

- 各作業は、デモンストレーションと各参加者  
2回の実習を予定

※整形作業につきましては、受講前に1級受験者(ぬきっぱなしのかた)、2級受験者(ぬきっぱなしうで)共に通常の整形・小割・筋引の練習をされる事をお勧めします。



D-1

## 【2級】ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会カリキュラム

1. 開催月日 : 平成30年1月11日(木) 9:00~18:00
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。整形ナイフは準備致しますが、ナイフ持参でも結構です。

		8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	16:30	17:00	18:00
1月11日 (木)	受付	開講式	講義	演習・実習(包装作業)		演習(整形作業)		実習(整形作業)		講義 (要素試験対策)
			技能検定 試験概要	1)デモンストレーション 2)実習 ソーセージ スライス包装1人2本		1)デモンストレーション		昼食	1)実習 うで整形1人2部位	
									清掃	

注:実習・演習の進行状況により時間変更もあります。

終了後閉講式

## D-1・D-2

# ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会カリキュラム

- 開催月日 : 2級受験者向け 平成30年1月11日(木) 9:00~18:00  
1級受験者向け 平成30年1月12日(金) 9:00~18:30
- 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
- 定員 : 1級・2級各20名
- 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。整形ナイフは準備致しますが、ナイフ持参でも結構です。

## D-1

		8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	12:30	13:30	16:30	17:00	18:00
1/11 (木)	2級受験者向け	受付	開講式	講義	演習・実習(包装作業)	演習 (整形作業)	昼食	実習(整形作業)	清掃	講義 (要素試験対策)	
				技能検定試験概要	1)デモンストレーション 2)実習 ソーセージ スライス包装1人2本	1)デモンストレーション		1)実習 うで整形1人2部位			1)要素試験解説 原料肉判定 香辛料判定 製品名等

注:実習・演習の進行状況により時間変更もあります。

終了後閉講式

## D-2

		8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	15:30	16:00	17:30	18:30
1/12 (金)	1級受験者向け	受付	開講式	講義	演習・実習(包装作業)	演習 (整形作業)	昼食	実習(整形作業)	清掃	演習・実習(ピクル調整)	講義 (要素試験対策)
				技能検定試験概要	1)デモンストレーション 2)実習 ソーセージ スライス包装 1人2本	1)デモンストレーション		1)実習 かた整形1人2部位		1)デモンストレーション 2)実習 ピクル調整 1人2回	1)要素試験解説 原料肉判定 除骨状態判定 香辛料判定 副原料判定等

注:実習・演習の進行状況により時間変更もあります。

終了後閉講式