

精肉商品づくりから食肉調理まで 食肉販売に関する知識・技術を集約して学習

食肉販売技術管理士技能講習会（公開講座）

食肉販売技術管理士は本校独自の資格です。本校学生の公開講座で、食肉販売者に必要な知識を習得し、牛肉・豚肉精肉加工のレベルアップ及び食肉惣菜の製造まで幅広く学ぶことができます。講習会終了翌日の学科・実技試験に合格すると、「食肉販売技術管理士」の資格が与えられ、認定書（公益社団法人全国食肉学校同認定委員会）が付与されます。

受検資格 本校の卒業見込者及び卒業生、もしくは食肉実務経験5年以上の者

開催日時 令和7年1月14日(火) 8:30 ~ 1月23日(木) 16:30 <1/19(日)は休講>

食肉販売技術管理士試験:1月24日(金)

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 【全日程受講】 192,500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）

【科目単位での受講】

| 科目 | 受講料 | 対象日 |
|----|-----------|---------------------|
| 学科 | 38,500 円 | 1/14~1/17 |
| 実技 | 154,000 円 | 1/17~1/18 1/20~1/23 |

【1日単位での受講】

| 科目 | 受講料 | 対象日 |
|-------|----------|----------------|
| 学科 | 11,000 円 | 1/14 1/15 1/16 |
| 学科・実技 | 16,500 円 | 1/17 |
| 実技 | 22,000 円 | 1/20 1/22 |
| 実技☆ | 33,000 円 | 1/18 1/21 1/23 |

上記の実技☆は、個別教材での実習になります。

受検料 食肉販売技術管理士試験受検料:38,500円(税込)

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「食肉販売技術管理士技能講習会カリキュラム」をご覧ください。



D-1

「食肉販売技術管理士技能講習会」カリキュラム

- 開催月日 : 令和7年1月14日(火)～1月23日(木) <1/19(日)は休講>
8:30 ～ 16:30 各日程の授業開始15分前に受付をします。
- 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
- 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。

<講習会>

| | 8:30 | 9:00 | 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 16:30 |
|-------------|--|--|--|-------|-----------------------|---|-------|-------|-------|-------|
| 1/14 (火) | 【講義】食肉販売関連法規 部分肉・精肉、加工品の品質表示 | | | | 昼 食 ・ 休 憩 | 【講義】食肉流通概論 最近の食肉流通の特徴、流通・販売 マーケットの動向 | | | | |
| 1/15 (水) | 【学科】 食肉の基礎知識 食肉の形状、死後硬直か ら熟成までの時系列変化 | 【学科】 原価・値入計算 部分肉・精肉の原価計 算、値入売価設定、値入 ミックス計算 | 【学科】原価・値入計算 部分肉・精肉の原価計算、値入売価 設定、値入ミックス計算 | | | | | | | |
| 1/16 (木) | 【学科】 接客販売 セールス話法、接客方 法、商品知識の活用方法 | 【学科】 食肉調理・栄養 調理技法と活用方法、 栄養価と健康 | 【学科】品質・衛生管理 鮮度維持対策(冷蔵・凍結、包装等) 品質管理、衛生管理 | | | | | | | |
| 1/17 (金) | 【実技】豚精肉づくり 豚枝肉の処理、部分肉製造、小割・筋ひき技法、用途別 カットング技法、陳列・提供方法 | | | | | 【学科】品質・衛生管理 鮮度維持対策(冷蔵・凍結、包装等) 品質管理、衛生管理 | | | | |
| 1/18 (土) | 【実技】豚精肉づくり ☆ 豚枝肉の処理、部分肉製造、小割・筋ひき技法、用途別 カットング技法、陳列・提供方法 | | | | | 【実技】豚精肉づくり 午前の続き | | | | |
| 1/19 (日) | 休 講 | | | | | | | | | |
| 1/20 (月) | 【実技】牛精肉づくり 輸入牛肉を活用した牛肉の商品化技術の総まとめ各部 位の特徴、小割・筋引き技法、用途別カットング技法、 陳列・提供方法 | | | | 昼 食 ・ 休 憩 | 【実技】牛精肉づくり 午前の続き | | | | |
| 1/21 (火) | 【実技】牛精肉づくり ☆ 輸入牛肉を活用した牛肉の商品化技術の総まとめ各部 位の特徴、小割・筋引き技法、用途別カットング技法、 陳列・提供方法 | | | | | 【実技】牛精肉づくり 午前の続き | | | | |
| 1/22 (水) | 【実技】惣菜・調理品づくり 牛・豚肉の惣菜・調理 | | | | | 【実技】惣菜・調理品づくり 午前の続き | | | | |
| 1/23 (木) | 【実技】惣菜・調理品づくり ☆ 牛・豚肉の惣菜・調理 | | | | | 【実技】惣菜・調理品づくり 午前の続き | | | | |

※都合により内容等を変更する場合があります。

| <資格試験> | | 別途受検料38,500円(税込)がかかります。 | | | | | | | | | |
|-------------|-----------|-------------------------|--------|------------------|--------|------------|--------|------------|-------|-----------|-----|
| | 8:00 | 9:30 | 10:00 | 11:00 | 11:30 | 12:10 | 13:10 | 14:00 | 15:00 | | |
| 1/24 (金) | 受付 諸注意 | 学科 90分 | 休 憩 | 部 位 判 定 | 休 憩 | 豚精肉 40分 | 休 憩 | 牛精肉 40分 | 昼食・休憩 | 調理 50分 | 清掃等 |

※都合により時間を変更する場合があります。

令和6年度

「食肉販売技術管理士」資格認定試験実施要領

実施日時

令和7年1月24日(金) 8:00 ~ 15:00

実施場所

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

受検資格

- 1.公益社団法人全国食肉学校卒業見込み者及び卒業生
- 2.食肉に関する実務経験5年以上の者

受検料

38,500円 (税込)

科目別は、学科14,300円、実技24,200円です。(税込)

科目別合格の有効期限は、取得年度から2年間です。

申込方法

別紙の「食肉販売技術管理士資格試験受検申込書」に必要事項を記入し
下記まで郵送またはFAXにてお申込みください。

群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794 公益社団法人全国食肉学校

《試験日程》

| 7:45 | 8:00 | 9:30 | 10:00 | 11:00 | 11:30 | 12:10 | 13:10 | 14:00 | 15:00 | |
|------------|-----------|------|-----------------|-------|------------|-------|------------|-------|-----------|-----|
| 受付 諸注意等 | 学科 90分 | 休憩 | 部位 判定 10分 | 休憩 | 豚精肉 40分 | 休憩 | 牛精肉 40分 | 昼食・休憩 | 調理 50分 | 清掃等 |

※都合により時間を変更する場合があります。

《試験内容》

| 科目 | 判定項目 | |
|----|--------------|------------------|
| 学科 | ◆食肉の基礎知識 | ◆食肉流通 ◆接客心理・接客販売 |
| | ◆原価・値入れ・売価設定 | ◆品質・衛生管理 |
| | ◆食肉の栄養・調理法 | ◆食肉流通・販売に関する法規 |
| 実技 | 部位判定 | |
| | 豚精肉 | 小割、精肉商品づくり、盛付、陳列 |
| | 牛精肉 | 小割、精肉商品づくり、盛付、陳列 |
| | 惣菜・調理 | 惣菜商品づくり |
| | 品質・衛生管理 | |

《合格基準》 学科及び実技ともに正解率70%以上とします。

《資格認定》 資格認定委員会での合否決定後、合格者には認定証書及び認定カードを発行します。



FMA Federal Meat Academy

公益社団法人全国食肉学校

認定職業能力開発校

TEL 0270-65-2571

http://www.fma.ac.jp/