

# 技能検定受検予定者を対象に作業試験を中心として 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 技能検定受検準備研修会

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割程度に留まっているのが現状で、難易度の高い試験です。初めて検定を受検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検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検準備の一助となるよう開催するものです。

### 開催日時

D-1 1級受検者向け 令和4年11月1日(火) 9:00～18:30  
D-2 2級受検者向け 令和4年11月2日(水) 9:00～18:00

### 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

D-1 1級受検者向け 26,400円(税込)  
D-2 2級受検者向け 24,200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

1級・2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検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

技能検定試験概要、要素試験概要

#### ◆実技

○包装作業実習 ○整形作業実習

○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の2回の実習を予定

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



## D-1・D-2

# ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受検準備研修会カリキュラム

- 開催月日 : 1級受検者向け 令和4年11月1日(火) 9:00~18:30  
2級受検者向け 令和4年11月2日(水) 9:00~18:00
- 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	13:00	15:30	16:00	17:30	18:30
11/1 (火)	1級受検者向け	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	デモンスト レーション		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	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

### D-2

		8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	12:30	13:30	16:30	17:00	18:00
11/2 (水)	2級受検者向け	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	デモンスト レーション		実習 うで整形1人2部位		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