

「業界の第一歩」に基本を体得しよう！ 食肉に関する基礎知識と社会人・業界人 としての基本的なルールを寮生活を通じて育成

食肉業界人育成研修

食肉業界に入って間もない方、新人社員への教育は最初が肝心です。対象者が少なく、体系的な研修ができなくてお困りではありませんか？

この研修で、まずは寮生活を通じて社会人・業界人としての心構えを身につけ、実際に食肉に触れることで食肉の基本的な知識と正しい取り扱い方を身につけることができます。体系的な社員教育の第一段階としてご活用ください。

開催日時

令和5年3月13日(月) 10:00

～ 3月17日(金) 15:00

開催場所

公益社団法人全国食肉学校 ※宿泊は本校学生寮
〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794

受講料

110,000円 (税込)

宿泊代及び期間中の食事代を含みます。

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「食肉業界人育成研修カリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

- | | |
|------------|--------------------|
| ①社会人としての行動 | ②食肉産業従事者としての役割と心構え |
| ③食肉流通概論 | ④食肉の基礎知識 |
| ⑤取引規格 | ⑥品質・衛生管理 |
| ⑦原価計算 | ⑧食肉関連法規 |

◆実技

豚・牛枝肉から精肉までの基本的な処理技法を学び、
製造実技をとおして、食肉への理解を深めます。

- | | |
|-------------|------------|
| ○豚部分肉製造 | ○豚精肉製造 |
| ○牛部分肉製造(デモ) | ○牛精肉製造(デモ) |

グループワーク

課題設定についてのグループミーティング、成果発表



FMA

Federal Meat Academy

公益社団法人全国食肉学校

食肉業界人育成研修カリキュラム

- 開催月日 : 令和5年3月13日(月) 10:00 ~ 3月17日(金) 15:00
- 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	17:30
第1日目	3/13 (月)			受付	開講式 オリエンテーション	講義 「社会人としての行動①」	昼食	講義 「社会人としての行動②」		講義 「食肉産業従事者としての役割・心構え」		
第2日目	3/14 (火)	演習 「食肉処理技法(豚枝肉・部分肉・精肉)デモ」 取引規格 豚枝肉からの処理工程、部位名、包装・保管技術				昼食	実習 「豚枝肉処理技法」 一人一部位の枝肉処理(部分肉製造)					
第3日目	3/15 (水)	実習 「豚精肉処理技法」 班別実習(各班半丸)による精肉製造実習				昼食	実習 「豚精肉処理技法」 (午前の続き)、試食		講義 「食肉の基礎知識」 骨格・筋肉の構造 主要成分			
第4日目	3/16 (木)	演習 「食肉処理技法(牛枝肉・部分肉・精肉)デモ」 取引規格 牛枝肉からの処理工程、部位名、包装・保管技術				昼食	演習 「食肉処理技法デモ」 (午前の続き)、試食		講義 「品質・衛生管理の基本」 5S 微生物の基礎知識			
第5日目	3/17 (金)	講義 「原価認識の重要性」 歩留計算 原価計算の基本			講義 「食肉関連法規」 食品衛生法、JAS 公正競争規約等		昼食	「効果測定」	閉講式			

※ 第2日目は18:40~20:00
夜間学習を行います。

講義(夜間学習)
「食肉流通概論」
主要食肉の
流通形態と経路

グループ発表
ミーティング

グループ発表
ミーティング

※日程・内容等が一部変更になる場合がありますのでご了承ください。

午前の部

7:00 起床
7:15~7:30 朝会
7:30~8:00 朝食
8:30~12:00 午前の研修

午後の部

12:00~13:00 昼食
13:00~17:30 午後の研修
17:40~18:00 担当区域清掃(研修延長の場合は別途指示)
18:00~18:30 夕食
18:30~20:00 入浴・自由時間 ※帰寮時間 20:00
20:00~20:15 浴室清掃
20:00~21:25 学習時間(課題設定)
21:30~21:40 終会
22:30 消灯・就寝