

# 平成30年度FMAセミナーのご案内(ダイジェスト版)



公益社団法人 全国食肉学校

〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町樋越1794

TEL:0270-65-2571 FAX:0270-65-9274

ホームページ/ <http://www.fma.ac.jp> Email/ [fma@fma.ac.jp](mailto:fma@fma.ac.jp)

平成30年度のFMAセミナーを計画致しましたので、社員(職員)の方のスキルアップにご活用下さい。

1. 基礎、公開授業、応用、技能検定受験準備、資格取得、学生寮宿泊型研修コースと幅広いラインナップとなっておりますので、関係部門や経験年数に応じてお選び下さい。
2. 各セミナーの詳細は、本校ホームページ「セミナー・研修会」のバナーからご覧下さい。
3. 受講料には、F-1「新人社員研修」を除き、宿泊費は含まれておりません。
4. 日程・内容等が一部変更になる場合もありますのでご了承下さい。

## A. 基礎コース

No.	セミナー名称	日数	開催日時	受講料(円)	定員(人)	カリキュラム概要
A-1	<b>食肉加工品の基礎知識半日セミナー</b> 「食肉加工品の基礎知識を半日で学びます」  講師:本校専任講師【東京都内】	半日	6/5(火)9:00~12:00	16,200 (税込み)	15	講義: 食肉製品の分類、各種製品製造工程、規格基準・JAS規格、食肉製品の需給、原価計算、世界の食肉製品
A-2	<b>食肉の基礎知識半日セミナー</b> 「食肉の基礎知識、衛生管理を半日で学びます」  講師:本校専任講師【東京都内】	半日	6/5(火)13:00~17:00	16,200 (税込み)	15	講義: 食肉の流通、牛・豚のと畜工程、牛肉・豚肉の部分肉・精肉加工工程、部位別の用途、枝肉取引規格、食肉の科学、食肉の栄養、海外の食肉生産と輸入食肉、精肉売り場概要 品質・衛生管理、5Sと異物混入対策、食品安全マネージメントシステム
A-3	<b>食肉の原価計算基礎から応用セミナー</b> 「知ってますか?原価計算のしくみ 肉の原価はこんなに簡単!」  講師:本校専任講師【東京都内】	1日	6/6(水)9:00~17:00	27,000 (税込み)	20	講義: 原価認識の重要性:商品形態の変化と商品特性、原価意識の留意点、原価構成要素 演習: 部分肉セットの原価計算、部分肉部位別原価計算、粗利益・値入・売価計算、 「原価率応用」と「積数比応用」による原価計算のポイント
A-4	<b>食肉基礎セミナーⅠ&lt;&lt;牛肉編&gt;&gt;</b> 「牛肉に触れて理解度アップ!」 3日間でわかる牛肉の基本  講師:本校専任講師	3日間	8/22(水)9:00~ 8/24(金)15:00	81,000 (税込み)	30	デモ: 牛枝肉脱骨~整形、小割~精肉商品づくり 実習: 牛部分肉小割・すじひき、調理品づくり 講義: 食肉流通概論、海外の畜産情勢、品質・衛生管理、原価計算 枝肉・部分肉規格、部位別特徴
A-5	<b>食肉基礎セミナーⅡ&lt;&lt;豚肉編&gt;&gt;</b> 「豚肉に触れて理解度アップ!」 3日間でわかる豚肉の基本  講師:本校専任講師	3日間	8/27(月)9:00~ 8/29(水)15:00	64,800 (税込み)	30	デモ: 豚枝肉脱骨~整形、小割~精肉商品づくり 実習: 豚枝肉脱骨~整形(半丸/人)、調理品づくり 講義: 食肉流通概論、海外の畜産情勢、品質・衛生管理、原価計算 枝肉・部分肉規格、部位別特徴
A-6	<b>食肉基礎セミナーⅢ&lt;&lt;加工品編&gt;&gt;</b> 「3日間で学ぶハム・ソーセージ・ベーコンの基本技術と基礎知識」  講師:本校専任講師	3日間	9/3(月)9:00~ 9/5(水)15:00	75,600 (税込み)	20	実習: 加工用豚肉の原料処理~塩漬(湿塩法・乾塩法)~加熱~包装~試食検討 製造製品:ロースハム、ベーコン、プレスハム、ソーセージ類 ※製造製品はお持ち帰りいただけます。 講義: 食肉加工品概論、加工品製造の基礎知識
A-7	<b>食肉基礎セミナーⅣ&lt;&lt;内臓肉編&gt;&gt;</b> 「原料整形・小割から商品化まで “赤物”“白物”全ての商品づくりのポイント」  講師:外部講師	2日間	10/3(水)9:00~ 10/4(木)14:00	48,600 (税込み)	20	デモ: 牛・豚内臓商品づくり 実習: 牛・豚内臓商品づくり、調理メニュー提案技法、試食 講義: 内臓流通、内臓規格 ※製造製品はお持ち帰りいただけます。
A-8 新規	<b>食肉販促基礎セミナーⅠ&lt;&lt;国産と輸入の比較&gt;&gt;</b> 「輸入食肉について名称と規格の短期速習」  講師:本校専任講師	2日間	10/22(月)8:30 10/23(火)16:00	64,800 (税込み)	20	演習: 牛枝肉脱骨~整形、国産規格と輸入規格(オーストラリア) 豚枝肉脱骨~整形、国産規格と輸入規格(アメリカ) 主要な輸入食肉の比較と考察 講義: 牛部分肉、豚部分肉の輸入規格について
A-9 新規	<b>食肉販促基礎セミナーⅡ&lt;&lt;販売の為の調理提案&gt;&gt;</b> 「食肉惣菜・調理の基礎を学び、販促の為の調理提案もこれで解決! 作って食べて販促のヒント探し」  講師:本校専任講師	3日間	10/24(水)10:30~ 10/26(金)15:00	64,800 (税込み)	15	デモ: 肉の火入れ方法 実習: ひき肉を利用した惣菜調理、ブロックの調理、煮込み料理、揚げ物、サラダ、弁当、惣菜パン 講義: 食肉調理の基礎知識

## B. 公開授業コース

No.	セミナー名称	日数	開催日時	受講料(円)	定員(人)	カリキュラム内容
B-1	<b>豚部分肉加工技術者研修</b> 「本校総合養成科カリキュラムを『公開授業』とし、 豚枝肉処理の「イロハ」から体系的に学びます。 初級から中級レベルの豚カット技術と専門知識を習得します」 講師: 本校専任講師・外部講師	14日間	5/4(金)14:00～ 5/6(日)、5/13(日)は休日 5/19(土)14:30	151,200 (税込み)	5	講義: 食肉流通概論、自己向上、解剖学(骨学・筋学)、取引規格、原価計数管理、関連法規、品質・衛生管理 実習: 豚枝肉脱骨～整形～小割・すじひき、カッティングテスト・発表会  ※学生とともに受講する『公開授業』のため、受講生数を少数に限定しています。
B-2	<b>牛部分肉加工技術者研修</b> 「本校総合養成科カリキュラムを『公開授業』とし、 牛枝肉処理から牛精肉までの基本を体系的に学びます。 初級レベルの牛カット・小割・筋引き技術の基礎を体得します」 講師: 本校専任講師	4日間	9/10(月)9:00～ 9/13(木)16:30	97,200 (税込み)	5	講義: 解剖学(骨学・筋学)、取引規格、原価計算、関連法規、品質・衛生管理 実習: 牛枝肉脱骨～整形～小割・すじひき～精肉  ※学生とともに受講する『公開授業』のため、受講生数を少数に限定しています。

## C. 応用コース

No.	セミナー名称	日数	開催日時	受講料(円)	定員(人)	カリキュラム内容
C-1 新規	<b>ジビエ処理人材育成セミナー</b> 「処理技術の基礎基本を豚とマトンで学びます。 カットを各人が実習を通して体得します」 講師: 本校専任講師・外部講師	4日間 2回開催	1回 7/24(火)9:00～ 7/27(金)17:00 2回 11/27(火)9:00～ 11/30(金)17:00	140,400 (税込み) ※回毎の金額	10 ※回毎の人数	講義: 豚枝肉・部分肉取引規格解説、食肉及びジビエの衛生管理、ジビエ規格解説、 デモ: 豚部分肉加工、マトン加工、ジビエ加工品製造(ソーセージ類) 実習: カット実習(マトン1人1頭)、ジビエ加工品製造実習(ソーセージ類) 視察: 食肉処理施設研修(豚と畜ライン・豚部分肉加工ライン)
C-2	<b>食肉加工品ステップアップセミナー</b> 「加熱食肉製品の原料処理、カッターを使用した エマルジョン作成、スモークハウス操作等 全工程を各人が実習を通して体得します」 講師: 本校専任講師	4日間	H31. 2/5(火)9:00～ 2/8(金)13:30	81,000 (税込み)	20	デモ: ハム・ソーセージ・ベーコン類の原料処理から製品まで 実習: 原料処理、塩せき、グループ別カッター操作、ミキサー操作、充填、スモークハウス操作、包装 製造製品: ハム類、ソーセージ類、ベーコン類、その他 ※製造製品はお持ち帰りいただけます。 講義: 食肉加工品概論・製造法、品質・衛生管理、原価計算

## D. 技能検定受験準備コース

No.	セミナー名称	日数	開催日時	受講料(円)	定員(人)	カリキュラム内容
D-1 2級	<b>ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会</b> 「技能検定受験(級別)予定者を対象に、作業試験を中心として包装作業、 整形作業及びピクル調整作業(1級のみ)それぞれのデモンストレーションと 各2回の実習を行います」 講師: 本校専任講師	2級 1日	2級 10/16(火) 9:00～18:00	2級 23,760 (税込み)	20	デモ: 包装作業、整形作業 講義: 要素試験概要説明 実習: 包装作業2回、整形作業2回
D-2 1級		1級 1日	1級 10/17(水) 9:00～18:30	1級 25,920 (税込み)	20	デモ: 包装作業、整形作業、ピクル調整作業 実習: 包装作業2回、整形作業2回、ピクル調整作業2回 講義: 要素試験概要説明

## E. 資格取得コース

No.	セミナー名称	日数	開催日時	受講料(円)	定員(人)	カリキュラム内容
E-1	<b>食肉販売技術管理士技能講習会</b> 「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 学習できます」一店舗販売従事者の方はもちろん、精肉部門リーダー・ 店舗管理者を目指す方に最適ですー 講師: 本校専任講師	9日間	H31. 1/16(水)8:30～ 1/20(日)は休日 1/25(金)16:30 【試験日1/26(土)】	189,000(税込み) 部分受講の場合は 講義1日10,800 実技1日21,600～32,400	5	実習: 豚精肉、国産牛精肉、輸入牛精肉、惣菜・調理 講義: 食肉流通概論、食肉販売関連法規、原価・値入計算、食肉基礎知識 品質・衛生管理、接客販売、調理・栄養 ※講義4日間、実習5日間の計9日間、ただし、ご希望部分のみの受講も可能です。

## F. 学生寮宿泊型研修コース(本校の学生寮に宿泊し、講義・実習や団体行動・清掃等、食肉業界人としての基本を学びます。)

No.	セミナー名称	日数	開催日時	受講料(円)	定員(人)	カリキュラム内容
F-1	<b>食肉業界入門(新人社員)研修</b> 「『業界の第一歩』に基本を体得」 食肉生産・流通・販売に関する基礎知識の習得と 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 講師: 本校専任講師・外部講師	4泊5日	H31. 3/11(月)10:00～ 3/15(金)15:00	108,000 (税込み) (宿泊費及び期間中の 食費を含みます)	20	講義: 社会人としての行動、食肉産業従事者の役割と心構え食肉の基礎知識、取引規格、品質衛生、 食肉流通概論、原価計算、関連法規 デモ: 食肉処理技法(牛・豚枝肉・部分肉・精肉) 実習: 豚枝肉脱骨～整形、精肉商品づくり ミーティング: 食肉消費拡大に向けて