

# 2019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)

2019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「食肉業界人研修」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。
5. セミナーの開催月により、該当する消費税をいただきます。

## 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><br>「食肉加工品の基礎知識を半日で学びます」<br>講師:本校専任講師   | 半日  | 6/4(火)9:00~12:00               | 15,000<br>(税抜き) | 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><br>「食肉の基礎知識、衛生管理を半日で学びます」<br>講師:本校専任講師  | 半日  | 6/4(火)13:00~17:00              | 15,000<br>(税抜き) | 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<br>品質・衛生管理、5Sと異物混入対策、食品安全マネジメントシステム |
| A-3 | <b>食肉の原価計算基礎から応用セミナー</b><br>「知ってますか?原価計算のしくみ<br>肉の原価はこんなに簡単!」<br>講師:本校専任講師                             | 1日  | 6/5(水)9:00~17:00               | 25,000<br>(税抜き) | 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<br>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、<br>「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;牛肉編&gt;</b><br>「牛肉に触れて理解度アップ!」<br>3日間でわかる牛肉の基本」<br>講師:本校専任講師                           | 3日間 | 8/26(月)9:00~<br>8/28(水)15:00   | 75,000<br>(税抜き) | 30    | デモ: 牛枝肉脱骨~整形、小割~精肉商品づくり<br>実習: 牛部分肉小割・すじひき、調理品づくり<br>講義: 食肉流通概論、品質・衛生管理、原価計算<br>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;加工品編&gt;</b><br>「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」<br>講師:本校専任講師                           | 3日間 | 8/28(水)9:00~<br>8/30(金)15:00   | 70,000<br>(税抜き) | 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~試食検計<br>製造製品:ロースハム、ベーコン、プレスハム、ソーセージ類<br>※製造製品はお持ち帰りいただけます。<br>講義: 食肉加工品概論、加工品製造の基礎知識  |
| A-6 | <b>食肉基礎セミナーⅢ&lt;豚肉編&gt;</b><br>「豚肉に触れて理解度アップ!」<br>3日間でわかる豚肉の基本」<br>講師:本校専任講師                           | 3日間 | 9/2(月)9:00~<br>9/4(水)15:00     | 60,000<br>(税抜き) | 30    | デモ: 豚枝肉脱骨~整形、小割~精肉商品づくり<br>実習: 豚枝肉脱骨~整形(半丸/人)、調理品づくり<br>講義: 食肉流通概論、品質・衛生管理、原価計算<br>枝肉・部分肉規格、部位別特徴                      |
| A-7 | <b>食肉基礎セミナーⅣ&lt;内臓肉編&gt;</b><br>「原料整形・小割から商品化まで<br>“赤物”“白物”全ての商品づくりのポイント」<br>講師:外部講師                   | 2日間 | 10/2(水)9:00~<br>10/3(木)14:00   | 45,000<br>(税抜き) | 20    | デモ: 牛・豚内臓商品づくり<br>実習: 牛・豚内臓商品づくり、調理メニュー提案技法、試食<br>講義: 内臓流通、内臓規格  |
| A-8 | <b>食肉販促基礎セミナーⅠ&lt;輸入と国産の比較&gt;</b><br>「輸入規格と国産規格について名称と位置関係の短期速習」<br>講師:本校専任講師                         | 2日間 | 10/22(火)9:00<br>10/23(水)16:00  | 60,000<br>(税抜き) | 20    | 演習: 牛枝肉脱骨~整形、輸入規格(オーストラリア)と国産規格<br>豚枝肉脱骨~整形、輸入規格(アメリカ)と国産規格<br>主要な輸入食肉の比較と考察<br>講義: 牛部分肉、豚部分肉の輸入規格について                 |
| A-9 | <b>食肉販促基礎セミナーⅡ&lt;販売の為の調理提案&gt;</b><br>「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!<br>作って食べて販促のヒント探し」<br>講師:本校専任講師 | 2日間 | 10/24(木)9:00~<br>10/25(金)15:00 | 45,000<br>(税抜き) | 15    | デモ: 肉の火入れ方法<br>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<br>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><br>「本校総合養成科カリキュラムを『公開授業』とし、<br>豚枝肉処理の「イロハ」から体系的に学びます。<br>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」<br>講師: 本校専任講師・外部講師 | 14日間 | 5/8(水)14:00~<br>5/12(日)、5/19(日)は休日<br>5/23(木)14:30 | 140,000<br>(税抜き) | 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<br>実習: 豚枝肉脱骨～整形、<br><br>※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><br>「本校総合養成科カリキュラムを『公開授業』とし、<br>牛枝肉処理から牛精肉までの基本を体系的に学びます。<br>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」<br>講師: 本校専任講師  | 4日間  | 9/9(月)9:00~<br>9/12(木)16:30                        | 90,000<br>(税抜き)  | 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<br>実習: 牛枝肉脱骨～整形～小割・すじひき～精肉<br><br>※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 | <b>ジビエ基礎セミナー</b><br>「ジビエの衛生管理と処理技術の基礎基本を豚とマトンで学びます。<br>カットを各人が実習を通して体得します」<br>講師: 本校専任講師・外部講師                   | 4日間<br>2回開催 | 1回 10/15(火)9:00~<br>10/18(金)13:30<br>2回 2020年2/4(火)9:00~<br>2/7(金)13:30 | 130,000<br>(税抜き)<br>※回毎の金額 | 15<br>※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、<br>デモ: 豚部分肉加工、マトン加工、ジビエ加工品製造<br>実習: カット実習(マトン1人1頭)、ジビエ加工品製造実習<br>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><br>「原料処理から、カッター・ミキサーを使用したソーセージ類製造、<br>スモークハウス操作から包装まで、全工程を各人が実習を通して体得します」<br>講師: 本校専任講師 | 4日間         | 10/8(火)9:00~<br>10/11(金)13:30   | 75,000<br>(税抜き)            | 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<br>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<br>製造製品: ハム類、ソーセージ類、ベーコン類、その他<br>※製造製品はお持ち帰りいただけます。<br>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<br>1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><br>「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、<br>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<br>各2回の実習を行います」<br>講師: 本校専任講師 | 1級 1日 | 1級 10/29(火)<br>9:00~18:30 | 1級 24,000<br>(税抜き) | 20    | デモ: 包装作業、整形作業、ピクル調整作業<br>実習: 包装作業2回、整形作業2回、ピクル調整作業2回<br>講義: 判断等試験概要説明 |
| D-2<br>2級 |  | 2級 1日 | 2級 10/30(水)<br>9:00~18:00 | 2級 22,000<br>(税抜き) | 20    | デモ: 包装作業、整形作業 講義: 判断等試験概要説明<br>実習: 包装作業2回、整形作業2回                      |

## 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><br>「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<br>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・<br>店舗管理者を目指す方に最適です<br>講師: 本校専任講師 | 9日間 | 2020年1/15(水)8:30~<br>1/19(日)は休日<br>1/24(金)16:30<br>【試験日1/25(土)】 | 175,000(税抜き)<br>部分受講の場合は<br>講義1日10,000(税抜き)<br>実技1日20,000~30,000<br>(税抜き) | 5     | 実習: 豚精肉、国産牛精肉、輸入牛精肉、惣菜・調理<br>講義: 食肉販売関連法規、食肉流通概論、食肉基礎知識、原価・値入計算<br>接客販売、調理・栄養、品質・衛生管理<br>※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>食肉業界人育成研修</b><br>「『業界の第一歩』に基本を体得」<br>食肉生産・流通・販売に関する基礎知識の習得と<br>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<br>講師: 本校専任講師・外部講師 | 4泊5日 | 2020年3/16(月)10:00~<br>3/20(金)15:00 | 100,000<br>(税抜き)<br>(宿泊費及び期間中の<br>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、<br>食肉流通概論、原価計算、関連法規<br>デモ: 食肉処理技法(牛・豚枝肉・部分肉・精肉)<br>実習: 豚枝肉脱骨～整形、精肉商品づくり<br>グループワーク: ミーティング、成果発表 |