

# 令和2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)

令和2年度のFMAセミナーを計画いたしましたので、社員(職員)の方のスキルアップにご活用ください。

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ください。
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」のパナーからご覧ください。
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ください。

## 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	半日	6/2(火)9:00~12:00	16,500 (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	半日	6/2(火)13:00~17:00	16,500 (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	1日	6/3(水)9:00~17:00	27,500 (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;加工品編&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	8/19(水)9:00~ 8/21(金)15:00	77,000 (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-5	<b>食肉基礎セミナーⅡ&lt;牛肉編&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	1回目 8/26(水)9:00~ 8/28(金)15:00 2回目 10/5(月)9:00~ 10/7(水)15:00	82,500 (税込み) ※回毎の金額	20 ※回毎の人数	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、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;豚肉編&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	1回目 9/1(火)9:00~ 9/3(木)15:00 2回目 10/12(月)9:00~ 10/14(水)15:00	66,000 (税込み) ※回毎の金額	20 ※回毎の人数	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、品質・衛生管理、原価計算 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> 「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	10/8(木)9:00~ 10/9(金)14:00	49,500 (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
A-8	<b>食肉販促基礎セミナーⅠ&lt;牛肉小割技法と食べ比べ&gt;</b> 「牛肉小割技法の基礎を学び、部位別食べ比べで特徴理解! 切って食べて販促のヒント探し」  講師:本校専任講師	2日間	10/20(火)9:00~ 10/21(水)17:00	66,000 (税込み)	20	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: 食肉の柔らかさ硬さ、食肉の栄養・調理
A-9	<b>食肉販促基礎セミナーⅡ&lt;輸入と国産の比較&gt;</b> 「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」  講師:本校専任講師	2日間	10/22(木)9:00 10/23(金)16:00	66,000 (税込み)	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 豚枝肉脱骨~整形、輸入規格(アメリカ)と国産規格 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

## 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	5/6(水)14:00～ 5/10(日)、5/17(日)は休日 5/21(木)14:30	154,000 (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、  ※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	9/7(月)9:00～ 9/10(木)16:30	99,000 (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	<b>ジビエ基礎セミナー</b> 「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。 カット演習を通して知識と技術を学習します」 講師:本校専任講師・外部講師	3日間	1回目 10/15(木)9:00～ 10/17(土)13:30 2回目 R3. 2/9(火)9:00～ 2/11(木)13:30	77,000 (税込み)	20	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 実習: ジビエ加工品製造実習 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>ソーセージ試作セミナー</b> 「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、 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」 講師:本校専任講師	3日間	10/26(月)9:00～ 10/28(水)13:30	66,000 (税込み)	20	デモ: ソーセージ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:ソーセージ類、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

## D. 技能検定受検準備コース

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 1級	<b>ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受検準備研修会</b> 「技能検定受検(級別)予定者を対象に、作業試験を中心として包装作業、 整形作業及びピックル調整作業(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	1級 1日	1級 10/29(木) 9:00～18:30	1級 26,400 (税込み)	20	デモ: 包装作業、整形作業、ピックル調整作業 実習: 包装作業2回、整形作業2回、ピックル調整作業2回 講義: 判断等試験概要説明
D-2 2級		2級 1日	2級 10/30(金) 9:00～18:00	2級 24,200 (税込み)	20	デモ: 包装作業、整形作業 講義:判断等試験概要説明 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> 「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	R3. 1/19(火)8:30～ 1/24(日)は休日 1/28(木)16:30 【試験日1/29(金)】	192,500(税込み) 部分受講の場合は 講義1日11,000(税込み) 実技1日22,000～33,000 (税込み)	5	実習: 豚精肉、国産牛精肉、輸入牛精肉、惣菜・調理 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 接客販売、調理・栄養、品質・衛生管理 ※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> 「『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	R3. 3/15(月)10:00～ 3/19(金)15:00	110,000 (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 グループワーク: ミーティング、成果発表

# 令和2年度 FMAセミナーカレンダー

R2	1 金	2 土	3 日	4 月	5 火	6 水	7 木	8 金	9 土	10 日	11 月	12 火	13 水	14 木	15 金	16 土	17 日	18 月	19 火	20 水	21 木	22 金	23 土	24 日	25 月	26 火	27 水	28 木	29 金	30 土	31 日						
5月																																					
	豚部分肉加工技術者研修(公開授業)																																				
6月	1 月	2 火	3 水	4 木	5 金	6 土	7 日	8 月	9 火	10 水	11 木	12 金	13 土	14 日	15 月	16 火	17 水	18 木	19 金	20 土	21 日	22 月	23 火	24 水	25 木	26 金	27 土	28 日	29 月	30 火							
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>食肉加工品の基礎知識半日セミナー(午前)</span> <span>原価計算基礎から応用セミナー</span> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>食肉の基礎知識半日セミナー(午後)</span> <span></span> </div>																																				
7月	1 水	2 木	3 金	4 土	5 日	6 月	7 火	8 水	9 木	10 金	11 土	12 日	13 月	14 火	15 水	16 木	17 金	18 土	19 日	20 月	21 火	22 水	23 木	24 金	25 土	26 日	27 月	28 火	29 水	30 木	31 金						
8月	1 土	2 日	3 月	4 火	5 水	6 木	7 金	8 土	9 日	10 月	11 火	12 水	13 木	14 金	15 土	16 日	17 月	18 火	19 水	20 木	21 金	22 土	23 日	24 月	25 火	26 水	27 木	28 金	29 土	30 日	31 月						
																			食肉基礎セミナーⅠ <加工品編>				食肉基礎セミナーⅡ ① <牛肉編>														
9月	1 火	2 水	3 木	4 金	5 土	6 日	7 月	8 火	9 水	10 木	11 金	12 土	13 日	14 月	15 火	16 水	17 木	18 金	19 土	20 日	21 月	22 火	23 水	24 木	25 金	26 土	27 日	28 月	29 火	30 水							
	食肉基礎セミナーⅢ ① <豚肉編>						牛部分肉加工技術者研修(公開授業)																														
10月	1 木	2 金	3 土	4 日	5 月	6 火	7 水	8 木	9 金	10 土	11 日	12 月	13 火	14 水	15 木	16 金	17 土	18 日	19 月	20 火	21 水	22 木	23 金	24 土	25 日	26 月	27 火	28 水	29 木	30 金	31 土						
	食肉基礎セミナーⅡ ② <牛肉編>						食肉基礎セミナーⅣ <内臓肉編>						食肉基礎セミナーⅢ ② <豚肉編>						ジビエ基礎セミナー①						食肉販促基礎セミナーⅠ <牛肉小割技法と食べ比べ>						ソーセージ試作セミナー						
																									食肉販促基礎セミナーⅡ <輸入と国産の比較>						ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定 受検準備研修会 10/29 1級 10/30 2級						
11月	1 日	2 月	3 火	4 水	5 木	6 金	7 土	8 日	9 月	10 火	11 水	12 木	13 金	14 土	15 日	16 月	17 火	18 水	19 木	20 金	21 土	22 日	23 月	24 火	25 水	26 木	27 金	28 土	29 日	30 月							
12月	1 火	2 水	3 木	4 金	5 土	6 日	7 月	8 火	9 水	10 木	11 金	12 土	13 日	14 月	15 火	16 水	17 木	18 金	19 土	20 日	21 月	22 火	23 水	24 木	25 金	26 土	27 日	28 月	29 火	30 水	31 木						
R3	1 金	2 土	3 日	4 月	5 火	6 水	7 木	8 金	9 土	10 日	11 月	12 火	13 水	14 木	15 金	16 土	17 日	18 月	19 火	20 水	21 木	22 金	23 土	24 日	25 月	26 火	27 水	28 木	29 金	30 土	31 日						
1月																									食肉販売技術管理士技能講習会(公開講座)						試験日						
2月	1 月	2 火	3 水	4 木	5 金	6 土	7 日	8 月	9 火	10 水	11 木	12 金	13 土	14 日	15 月	16 火	17 水	18 木	19 金	20 土	21 日	22 月	23 火	24 水	25 木	26 金	27 土	28 日									
	ジビエ基礎セミナー②																																				
3月	1 月	2 火	3 水	4 木	5 金	6 土	7 日	8 月	9 火	10 水	11 木	12 金	13 土	14 日	15 月	16 火	17 水	18 木	19 金	20 土	21 日	22 月	23 火	24 水	25 木	26 金	27 土	28 日	29 月	30 火	31 水						
	食肉業界人育成研修																																				

注1: 線はセミナー開催期間。 注2: 日程・内容は都合で変更されることがあります。

Federal Meat Academy



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)