

# 令和3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3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」のバ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」 Zoomによるオンライン配信となります。 講師: 本校専任講師	半日	6/11(金)9:00~12:00	16,500 (税込み)	50	講義: 食肉製品の分類・規格、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」 Zoomによるオンライン配信となります。 講師: 本校専任講師	半日	6/11(金)13:00~17:00	16,500 (税込み)	50	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	10/15(金)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;&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	1回目 8/19(木)9:00~ 8/21(土)15:00 2回目 10/11(月)9:00~ 10/13(水)15:00	77,000 (税込み) ※回毎の金額	20 ※回毎の人数	実習: 加工用豚肉の原料処理~塩せき(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 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;&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	1回目 8/23(月)9:00~ 8/25(水)15:00 2回目 10/4(月)9:00~ 10/6(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;&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	1回目 8/31(火)9:00~ 9/2(木)15:00 2回目 10/11(月)9:00~ 10/13(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;&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	10/7(木)9:00~ 10/8(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>食肉基礎セミナーⅤ&lt;&lt;食鳥肉編&gt;&gt;</b> 「食鳥肉に触れて理解度アップ! 1日でわかる食鳥肉の基本」 講師: 本校専任講師	1日	10/14(木)9:00~17:00	27,500 (税込み)	20	デモ: プロイラー解体・正肉づくり、地鶏・鴨・副産物等の解説 実習: プロイラー解体・正肉づくり、試食 講義: 食鳥の基礎知識
A-9	<b>食肉プロモーション基礎Ⅰ&lt;&lt;輸入と国産の比較&gt;&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! 触れて比べて販売促進のヒント探し」 講師: 本校専任講師	2日間	10/19(火)9:00 10/20(水)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
A-10	<b>食肉プロモーション基礎Ⅱ&lt;&lt;牛肉小割部位と食べ比べ&gt;&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! 切って食べて販売促進のヒント探し」 講師: 本校専任講師	2日間	10/21(木)9:00~ 10/22(金)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

新規

中止

## 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(公開講座)</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」を体系的に学びます。 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	12日間	5/6(木)14:00~ 5/9(日)、5/16(日)は休日 5/19(水)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(公開講座)</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・すじひ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(火)9:00~ 9/10(金)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。
B-3	<b>加工品技術者研修(公開講座)</b> 「本校総合養成科カリキュラムを『公開授業』とし、 原料処理~塩せき(湿塩法・乾塩法)~加熱~包装までの基本を体系的に学びます。 初級レベルの加工品製造技術の基礎を体得します」 講師:本校専任講師	4日間	9/7(火)9:00~ 9/10(金)16:30	99,000 (税込み)	5	講義: 加工品製造の基礎知識 実習: 加工用豚肉の原料処理~塩せき(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、ジャーキー  ※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	R4. 2/8(火)10:00~ 2/10(木)12:00	99,000 (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 ビデオ説明: 食肉処理施設研修(豚と畜ライン・豚部分肉加工ライン)

## 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	<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> 1級 「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	1級 1日	1級 10/28(木) 9:00~18:30	1級 26,400 (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: 判断等試験概要説明
D-2	2級	2級 1日	2級 10/29(金) 9:00~18:00	2級 24,200 (税込み)	20	デモ: 包装作業、整形作業 実習: 包装作業2回、整形作業2回 講義: 判断等試験概要説明

## 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	R4. 1/18(火)8:30~ 1/23(日)は休日 1/27(木)16:30 【試験日1/28(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	R4. 3/14(月)10:00~ 3/18(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、食肉産業従事者としての役割と心構え、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