

2022

<http://www.fma.ac.jp>

公益社団法人全国食肉学校主催

FMAセミナーのご案内

基礎から応用まで、知識と技能をパワーアップ!

幅広いラインナップで、ご希望、経験年数に応じたコースがお選び頂けます。

- ① No.1~8 基礎コース
No.9~12
1日基礎セミナー **新規**
- ② 公開授業コース
- ③ 応用コース
- ④ 技能検定受験準備コース
- ⑤ 資格取得コース
- ⑥ 学生寮宿泊型研修コース



FMA Guidance of the FMA seminar

令和4年度（令和4年5月～令和5年3月）に開催するFMAセミナーのご案内

A 基礎コース ①定員20名 ②定員50名 **半日**

No. **1**
① 6月9日(木) 東京都内
9:30~12:30まで
② 9月16日(金) オンライン
9:00~12:00まで

食肉加工品の基礎知識半日セミナー

「食肉加工品の基礎知識を半日で学びます」

16,500円(税込) **各回**

●講師:本校専任講師

●カリキュラム内容

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 基礎コース ①定員20名 ②定員50名 **半日**

No. **2**
① 6月9日(木) 東京都内
13:30~17:30まで
② 9月16日(金) オンライン
13:00~17:00まで

食肉の基礎知識半日セミナー

「食肉の基礎知識、衛生管理を半日で学びます」

16,500円(税込) **各回**

●講師:本校専任講師

●カリキュラム内容

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 基礎コース ①②各定員20名 **1日**

No. **3**
① 6月10日(金) 東京都内
9:30~17:30まで
② 10月20日(木) 学校会場
9:00~17:00まで

食肉の原価計算基礎から応用セミナー

「知ってますか? 原価計算のしくみ。肉の原価計算はこんなに簡単!」

27,500円(税込) **各回**

●講師:本校専任講師

●カリキュラム内容

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 基礎コース ①②各 定員20名 3日間

No. 4 ① 8月18日(木)～20日(土)
② 10月11日(火)～13日(木)
9:00～ 15:00まで

食肉基礎
セミナーI《加工品編》

「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」

77,000円(税込) 各回

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
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 基礎コース ①②各 定員20名 3日間

No. 5 ① 8月22日(日)～24日(火)
② 10月3日(月)～5日(水)
9:00～ 15:00まで

食肉基礎
セミナーII《牛肉編》

「牛肉に触れて理解度アップ! 3日間でわかる牛肉の基本」

82,500円(税込) 各回

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
演習: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 基礎コース ①②各 定員20名 3日間

No. 6 ① 8月29日(日)～31日(火)
② 10月11日(火)～13日(木)
9:00～ 15:00まで

食肉基礎
セミナーIII《豚肉編》

「豚肉に触れて理解度アップ! 3日間でわかる豚肉の基本」

66,000円(税込) 各回

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
演習: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 基礎コース 定員20名 1日

No. 7 10月14日(金)
9:00～17:00まで

食肉基礎
セミナーIV《食鳥肉編》

「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」

27,500円(税込)

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
演習:ブロイラー解体・正肉づくり、地鶏・鴨・副品目等の解説
実習:ブロイラー解体・正肉づくり、試食
講義:食鳥の基礎知識

A 販促基礎コース 定員20名 2日間

No. 8 10月18日(火)～19日(水)
9:00～ 16:00まで

食肉プロモーション基礎
《輸入と国産の比較》

「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」

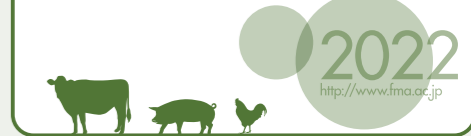
66,000円(税込)

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
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

①各セミナーの詳細(カリキュラム、日程等)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。

②受講料にはF-1「食肉業界人育成研修」を除き、宿泊費は含まれておりません。

③新型コロナウイルス等の情勢により、日程・受講料・内容等が一部変更または中止になる場合がありますので、ご了承ください。



New A 基礎コース 定員20名 1日

No. 9 10月25日(火)
9:00～17:00まで

1日基礎
セミナー《牛肉編》

「牛肉小割技法の基礎を学び、品種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」

38,500円(税込)

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
演習:牛部分肉小割・すじひき、商品づくり、食肉の柔らかさ硬さ、食べ比べ
講義:食肉基礎知識、原価計算

New A 基礎コース 定員20名 1日

No. 10 10月26日(水)
9:00～17:00まで

1日基礎
セミナー《豚部分肉編》

「豚枝肉処理の基礎を学び、部分肉製造工程と規格を理解! 現物に触れて販売促進のヒント探し」

33,000円(税込)

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
演習:豚枝肉取引規格、豚部分肉取引規格、豚枝肉脱骨～整形、部分肉製造のポイント
講義:食肉流通概論、品質・衛生管理

New A 基礎コース 定員20名 1日

No. 11 10月27日(木)
9:00～17:00まで

1日基礎
セミナー《豚精肉編》

「豚肉商品づくりの基礎を学び、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」

33,000円(税込)

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
演習:豚部分肉小割・すじひき、商品づくり、食肉の柔らかさ硬さ、食べ比べ
講義:食肉基礎知識、原価計算

New A 基礎コース 定員20名 1日

No. 12 10月28日(金)
9:00～17:00まで

1日基礎
セミナー《加工品編》

「1日で学ぶソーセージの基本技術と基礎知識」

33,000円(税込)

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
演習:加工用豚肉の原料処理～カッティング～充填～加熱～包装～試食検討
製造製品(ソーセージ類)
講義:食肉加工品の基礎知識

D 技能検定受検準備コース 定員20名 1日

No. 1 11月1日(火)
9:00～18:30まで

ハム・ソーセージ・ベーコン製造
技能検定受検準備研修会(1級)

「技能検定受検(1級)予定者を対象に、作業試験を中心として包装作業、整形作業及びビックル調整作業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」

26,400円(税込)

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
演習:包装作業、整形作業、ビックル調整作業
実習:包装作業2回、整形作業2回、ビックル調整作業2回
講義:判断等試験概要説明

D 技能検定受検準備コース 定員20名 1日

No. 2 11月2日(水)
9:00～18:00まで

ハム・ソーセージ・ベーコン製造
技能検定受検準備研修会(2級)

「技能検定受検(2級)予定者を対象に、作業試験を中心として包装作業及び整形作業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」

24,200円(税込)

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
演習: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

B 公開授業コース 定員5名 12日間

No. 1 5月5日(木)～18日(水)
14:00～ 14:30まで
(5月8日@、5月15日@は休日)

豚部分肉加工技術者
研修(公開講座)

「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」

154,000円(税込)

- 講師:本校専任講師・外部講師
- カリキュラム内容
講義:食肉流通概論、自己向上、解剖学(骨学・筋学)、取引規格、原価計算管理、関連法規、品質・衛生管理
実習:豚枝肉脱骨～整形

B 公開授業コース 定員5名 4日間

No. 2 9月6日(火)～9日(金)
9:00～ 16:30まで

牛部分肉加工技術者
研修(公開講座)

「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」

99,000円(税込)

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
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

B 公開授業コース 定員5名 4日間

No. 3 9月6日(火)～9日(金)
9:00～ 16:30まで

加工品技術者研修(公開講座)

「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」

99,000円(税込)

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
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、ジャーキー)

C 応用コース 定員20名 3日間

No. 1 11月8日(火)～10日(木)
10:00～ 12:00まで

ジビエ基礎セミナー

「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。」

99,000円(税込)

- 講師:本校専任講師・外部講師
- カリキュラム内容
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
演習: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)

E 資格取得コース 定員5名 9日間

No. 1 令和5年 1月17日(火)～26日(木)
8:30～ 16:30まで
(1月22日@は休日)
【試験日1/27(金)】

食肉販売技術管理士技能講習会

「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

192,500円(税込)

- 講師:本校専任講師
- カリキュラム内容
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 学生寮宿型研修コース 定員20名 4泊5日

No. 1 令和5年 3月13日(月)～17日(金)
10:00～ 15:00まで

食肉業界人育成研修

「「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」

110,000円(税込)

- ※宿泊費及び期間中の食費を含みます
- 講師:本校専任講師・外部講師
- カリキュラム内容
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
演習: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

*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。

*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。

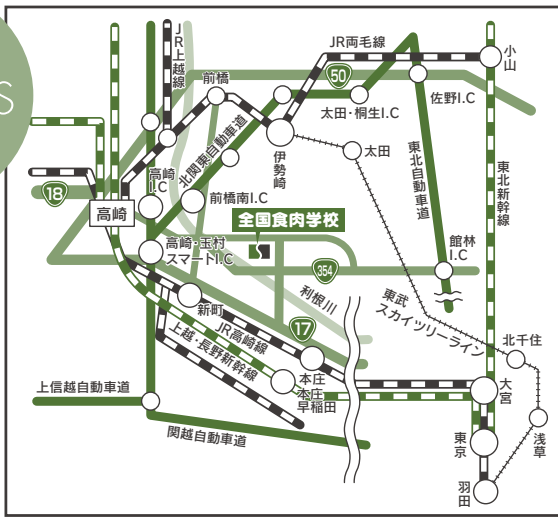
*学生とともに受講する「公開授業」のため、受講生数を少数に限定しています。

*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。

*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。

*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。

ACCESS



- 高崎線新町駅より車で20分
- 高崎線本庄駅より車で30分
- 上越・長野新幹線本庄早稲田駅より車で30分
- 上越・長野新幹線高崎駅東口より車で25分
- 関越自動車道高崎I.Cより車で15分
- 北関東自動車道前橋南I.Cより車で10分
- 東武スカイツリーライン・JR両毛線伊勢崎駅より車で15分
- 関越自動車道高崎・玉村スマートI.Cより車で10分

■お申し込み・お問い合わせは

FEDERAL MEAT ACADEMY
FMA 公益社団法人 **全国食肉学校**
認定職業能力開発校

〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町樋越1794
 TEL.0270(65)2571 FAX.0270(65)9274

<http://www.fma.ac.jp>

キリトリ線

令和4年度 FMAセミナー受講申込書

申込日: 年 月 日

参加希望セミナーに○印を付けてください。

A-1 ① 食肉加工品の基礎知識半日セミナー 東京都内	A-5 ② 食肉基礎セミナーⅡ《牛肉編》10/3~	B-1 豚部分肉加工技術者研修 (公開講座)
A-1 ② 食肉加工品の基礎知識半日セミナー オンライン	A-6 ① 食肉基礎セミナーⅢ《豚肉編》8/29~	B-2 牛部分肉加工技術者研修 (公開講座)
A-2 ① 食肉基礎知識半日セミナー 東京都内	A-6 ② 食肉基礎セミナーⅢ《豚肉編》10/11~	B-3 加工品技術者研修 (公開講座)
A-2 ② 食肉基礎知識半日セミナー オンライン	A-7 食肉基礎セミナーⅣ《食鳥肉編》	C-1 ジビエ基礎セミナー
A-3 ① 食肉の原価計算基礎から応用セミナー 東京都内	A-8 食肉プロモーション基礎 (輸入と国産の比較)	D-1 ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受検準備研修会 (1級)
A-3 ② 食肉の原価計算基礎から応用セミナー 学校会場	A-9 1日基礎セミナー《牛肉編》	D-2 ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受検準備研修会 (2級)
A-4 ① 食肉基礎セミナーⅠ《加工品編》8/18~	A-10 1日基礎セミナー《豚部分肉編》	E-1 食肉販売技術管理士技能講習会
A-4 ② 食肉基礎セミナーⅠ《加工品編》10/11~	A-11 1日基礎セミナー《豚精肉編》	F-1 食肉業界人育成研修
A-5 ① 食肉基礎セミナーⅡ《牛肉編》8/22~	A-12 1日基礎セミナー《加工品編》	

ふりがな		
氏名		
生年月日	昭和・平成	年 月 日 (歳)
勤務先名		
	勤続年数	年
勤務先住所	〒 -	
	TEL.	
	FAX.	
申込担当者	氏名	
	TEL.	
	FAX.	
A-3②~E-1に 申込の方	ホテル案内FAX	要・不要 (どちらかに○)
(A-1, A-2, A-3① は記入不要)	食物アレルギー調査 (期間中の昼食提供のため)	アレルギーは ある・ない (どちらかに○)
		原因食物

〈受講申込について〉

- 注1. 本校セミナー受講料には、テキスト、教材代、食事代(期間中の昼食)、及び消費税を含みます。(A-1、A-2、A-3①は昼食を含みません)
- 注2. 宿泊希望の方にはホテルをご案内いたします。申込み後に送付する専用の申込書でホテルへお申込みください。(A-1、A-2、A-3①はご案内しておりません)
- 注3. 開催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。
- 注4. 直前(開催日の営業日2日前以降)のキャンセルの場合はキャンセル料をいただきます。

**開催日初日2営業日前まで 受講料の20%
 開催日前日及び当日 受講料全額**

- 申込期限:**開催日の概ね1週間前に締切ります。なお、先着順で定員に達し次第締切ります。
- 申込方法:**左記[受講申込書]に必要事項をご記入の上、FAXでお申し込みください。また、各セミナーの詳しい募集要項もありますので、ご希望の方は本校までお問い合わせください。
- 受講料の支払:**銀行振込の場合は、下記口座へ振込み下さい。なお、送金手数料は受講生側でご負担ください。

振込先

群馬銀行 玉村支店
 普通預金口座 0769989
 公益社団法人全国食肉学校研修会口座

※個人情報については、法令を遵守し取り扱うとともに、ホームページに「個人情報保護方針」についてご案内をしています。