

食肉の可能性は無限大

公益社団法人
全国食肉学校
学校案内



いのちをいただき、未来につなげる。
お肉をたべる笑顔を求めて。



FEDERAL MEAT ACADEMY
公益社団法人 全国食肉学校

FEDERAL MEAT ACADEMY

SCHOOL GUIDANCE

食肉の未来はここからはじまる。

全国食肉学校は公益社団法人として日本で唯一食肉のすべてを学べる学校。
人から人へ豊かな食生活に必要な食肉技術をつなげていく職業能力開発校です。

全国食肉学校

公益社団法人



公的な食肉学校です。

本校は国の行政関連団体などの出資により食肉産業技術者を養成するために設立された学校です。

認定職業能力開発校です。

群馬県知事認定の職業能力開発校です。

スタートしよう! ココからつながる 食肉の未来へ

教育理念

産学協同による 実践教育を行います。

本校の教育は、校内における知識と技術の「基礎教育」と教育指定店などの食肉流通店舗との連携による「校外実習」により、時代に即応した実践教育を行います。

心豊かな人間形成を目指します。

全寮制による共同生活を通じて

- ①他人に頼らないで行動できる「知力・気力・体力」を養います。
- ②「裸」の人間同士の交わりにより、社会生活の基本である、責任感、礼儀、思いやりの心を身につけ「温かい人間関係」を築きます。
- ③「共に喜び、共に悩み、共に学ぶ」ことにより、個人では修得できない、自我の確立、連帯感の大切さを自覚することにより、社会人としての生き方を修養します。

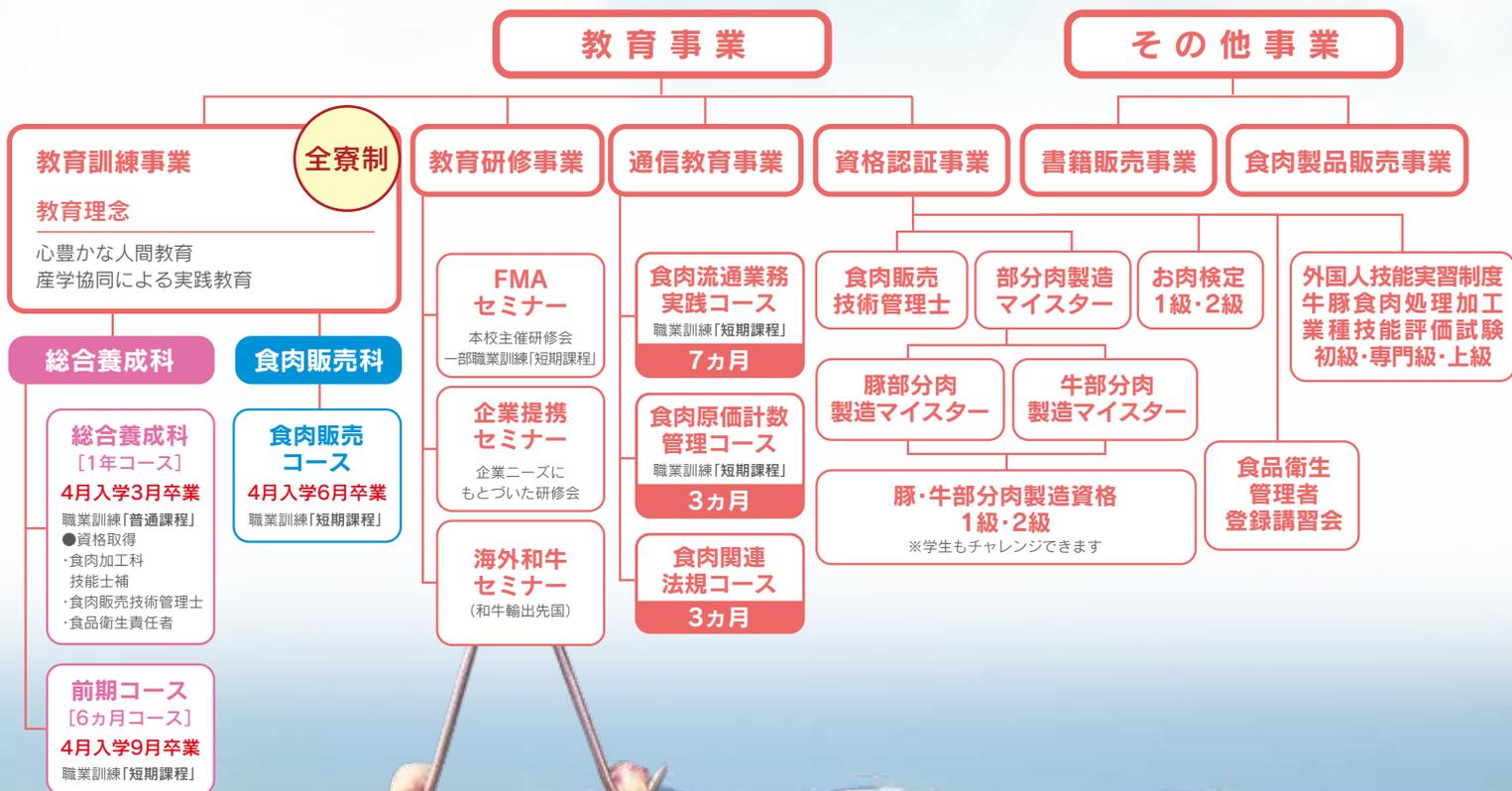
公益社団法人 全国食肉学校の「総合養成科(1年又は前期コース)」「食肉販売科」「FMAセミナー」に従業員を派遣される事業者が、厚生労働省の人材開発支援助成金を受給できる場合があります。各都道府県の労働局にお問い合わせください。

FEDERAL MEAT ACADEMY

FMA公益社団法人全国食肉学校は、群馬の恵まれた環境の中で、食肉に関するあらゆる技術と知識を体系的に身につけることができる公的な職業能力開発校です。

総合養成科(1年、6ヵ月)、食肉販売科(3ヵ月)の3つの教育コースで実践教育と人間形成を重視した教育内容により、国内外に数多くのスペシャリストを送り出してきました。

食の安全性、食育、食生活の多様化への対応が求められる今こそ、しっかりとした食肉の技術と知識を習得してみませんか。



4月
入学

総合養成科

- 1年コース[3月卒業]
- 前期コース[9月卒業]

食肉専門小売店の後継者、食肉関連企業に就職を希望する方、食肉部門への新規参入を目指す方、そして改めて専門技術・知識の体系的な習得を目指す方に最適です。



1年間でしっかりとした基本技術・知識を持った 明日の業界を担う若きリーダーを養成

即戦力となる若き技能者・食肉関連事業の起業家の養成を目的としています。
主として業界を志望する新人(後継者・新入社員)、6次産業化を目指す牛・豚生産者、関連事業の後継者、改めて体系的な知識と基本的な技術の習得、全般的な技能のレベルアップを目指す方には最適です。

前期(4~9月)では、枝肉・部分肉などの食肉処理技術をはじめ、加工品製造や店舗販売用の精肉加工技術等の基本を実技・演習で学びます。

また、食肉の取り扱い業務関連知識や流通全般についても学習します。

後期(10月~卒業時)では、教育指定店による校外実習(食肉処理・店舗販売・加工品製造などから選択)と校内での食肉販売全般にわたるフォローアップ教育を受けながら、資格試験にチャレンジします。





総合養成科

1年コースの特徴

◆ 資格取得 ◆

職業能力開発促進法に基づく技能検定の合格者は、
「食肉加工科技能士補」資格を得られます。

※技能士補になると…

・技能検定「ハム・ソーセージ・ベーコン製造」2級の
受験資格(2年以上の実務経験)と学科試験を免除

在学中に
食肉販売技術管理士、
豚・牛部分肉製造資格
1級・2級に
チャレンジできる!

『総合養成科』先輩からのメッセージを紹介致します!

勉強できる、恵まれた環境

先生方による体系的な指導により、成長を感じています。それだけでなく、お肉を学びたいという気持ちをもった同期の学生たちからも学ぶことが多くあり、刺激になります。「勉強できる、恵まれた環境にいる」という入学直後に先生にいわれた言葉が理解でき、充実した日々を過ごしています。



食肉に関する
知識はありませんでした…

私のようにお肉の知識のない人でも、枝肉から部分肉製造だけでなく精肉や加工品、調理まで基本的なことは全て学ぶことができました。動物の「命」をつなぐ大切な仕事に携わっていることに誇りを持ち、一人前の技能者になるためにこれからも日々成長していきたいです。



カリキュラム

Curriculum

訓練
時間

1年コース 1,720時間<学科480時間、実技1,240時間>

前期コース 900時間<学科340時間、実技560時間>

※訓練時間は年度により、若干異なります。

主な学科

食肉知識講座

食肉取り扱いの基本
解剖学(筋学・食肉の科学)
食肉衛生
食品衛生・関連法規

食肉技術関連講座

取引規格解説実務
牛枝肉処理技法
豚枝肉処理技法

食肉加工・調理講座

食肉加工概論
調理・栄養理論

主な実技実習

実習

牛枝肉処理技術
豚枝肉処理技術
食鳥と体処理技術
牛精肉商品化技術
豚精肉商品化技術
輸入牛肉商品化技術

食肉加工調理

食肉・加工品製造
(ハム・ソーセージ類)
惣菜・調理実習
ミートデリカ

経営管理講座

原価計算
経理・税務知識
情報処理
マーケティング
畜産経営実践論

成果発表会

発表会型式の学科を取り入れ、知識と技術の確実な定着を図ります。
課題発表会
豚カッティング発表会
牛カッティング発表会
豚肉用途知識発表会
牛肉用途知識発表会
校外実習体験発表会
卒業記念発表会

校外実習

(1年コースのみ 3カ月(10~12月))
(前期コースは店舗体験実習)

教養講座

徳育
自己向上

資格試験

食肉販売技術管理士試験
技能検定(職業能力開発促進法に基づく試験)
(いずれも1年コースのみ)

就職活動を
支援しています。

本校では食肉業界の幅広い職種への就職を支援しています。本校卒業生の社会的評価は高く、毎年100%の就職率を誇っています。

就職率

100%

4月
入学

食肉販売科

■ 3ヵ月コース
[6月卒業]

食肉関連企業の営業マンや技術者の職能水準向上を目指す方に、
また食肉の専門知識や技術を短期集中型で習得したい方に最適です。

短期間で食肉販売全般に必要な技術・知識を 学習し、企業の活力となる人材を育成

主に業界経験者を対象とし、食肉の取り扱いに関する業務関連知識および販売促進のための技術的レベルアップを目的とするコースです。

食肉の仕入れから販売、プレゼンテーションまでの商品づくり、関連知識、マーケティング、調理(ミートテリカ含む)講座等を短期集中および課題学習方式により効率的に学習します。



カリキュラム

Curriculum

訓練
時間

480時間<学科200時間、実技280時間>

※訓練時間は年度により、若干異なります。

主な学科

食肉知識講座

解剖学(筋学・食肉の科学)
食肉衛生
食品衛生・関連法規

マーケティング講座

マーケティング論
商圏・立地

経営管理講座

原価計数管理
販売計画・情報処理

教養講座

徳育
リーダー論

成果発表会

発表会形式の学科
を取り入れ、知識と
技術の確実な定着
を図ります。

課題発表会
豚肉用途知識発表会
店舗体験実習または
商品づくり課題集約発表会
卒業記念発表会

主な実技実習

実習

牛枝肉処理技術
豚枝肉処理技術
食鳥と体処理技術
牛精肉商品化技術
豚精肉商品化技術
輸入牛肉商品化技術

加工・調理実習

食肉・加工品製造
(ハム・ソーセージ類)
惣菜・調理実習
ミートテリカ

店舗体験実習

牛豚の商品づくり
(集中実習との選択制を導入)

校内施設紹介

学生たちの実習をバックアップする充実した実習施設・機器

①本館実習室



食肉処理技術を身につける実習はソックダクト方式で特定エリアに冷気が集中することなく適切な室温管理の下で実習に集中できます。

※5S・衛生管理は、基本中の基本



実習室のブラシなどは色分け管理をしています。



学生が加工した部分肉に金属の異物が混入していないか確認してから出荷しています。



その他ミートスライサーや計量ラップ機で実習します。

②階段教室



座学と実習の併用タイプの教室です。

③調理実習室



食肉の最終段階である“調理”も重要な学習テーマです。モニター機械も設置。調理台は全11台。スチームコンベクションオープンなど。基本メニューから皆さんの創意工夫で新しいビックリメニューをクリエイトして下さい。

④加工実習棟



スモークハウス



サイレントカッター



ミキサー



包装室

ハム・ソーセージ等食肉加工品製造を学ぶエリアです。SQF認証を取得したハム・ソーセージ・ベーコンづくりを体験してください。

完成した食肉加工品を包装するエリアです。包装技術やラベルの表示等も学習できます。



Teacher's Voice!



食肉の全てが学べます Welcome to FMA

お肉は食べモノである前に生き物です。牛、豚、鶏を畜種ごとに基礎からしっかり学べます。全国各地から集まる仲間たちと一緒に食肉の世界への第一歩を踏み出そう！！



本校専任講師 佐俣 宏紀

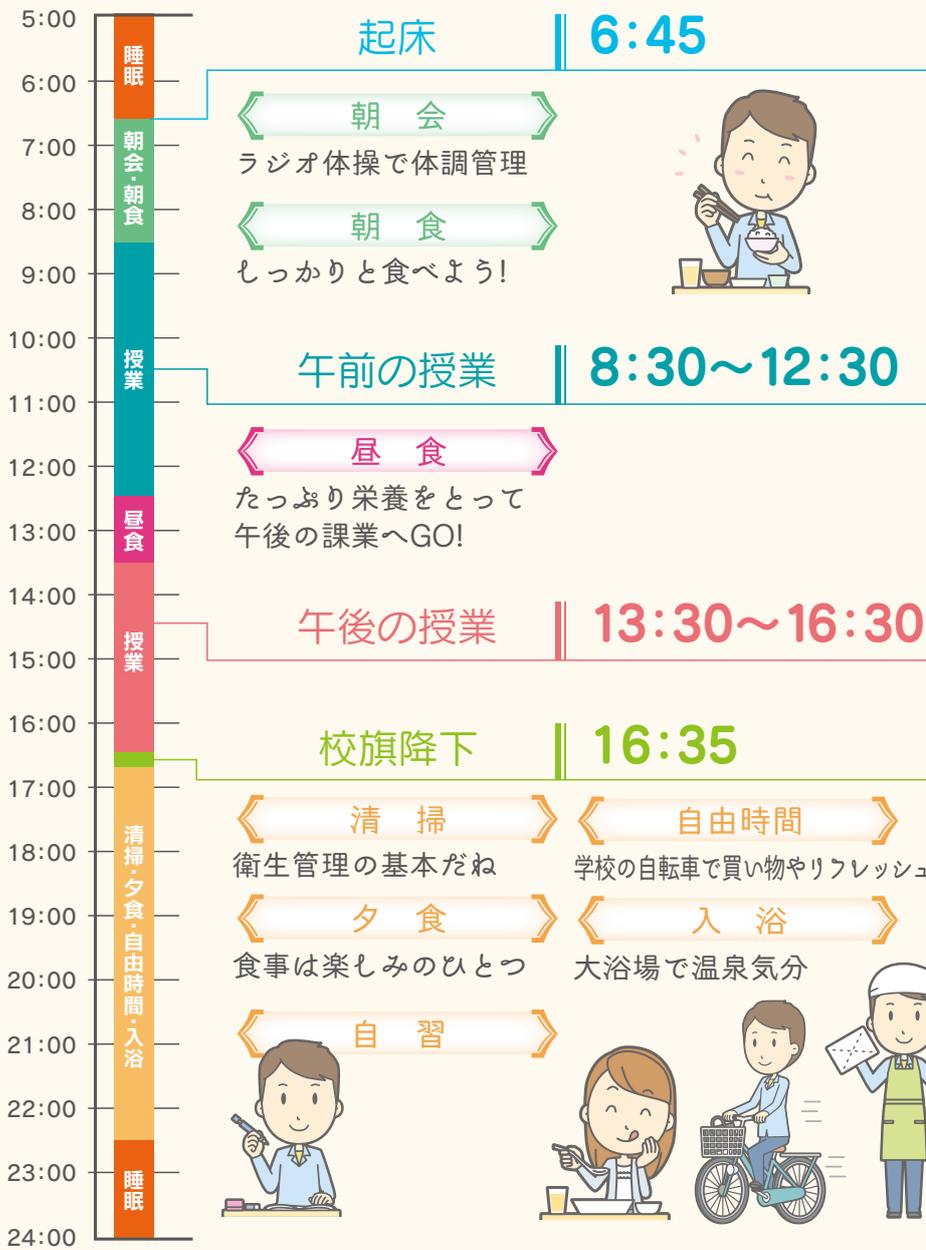
1級ハムソーセージベーコン製造技能士、
職業訓練指導員
(いずれも職業能力開発促進法)
調理師





食肉学校での1日

1DAY AT FEDERAL MEAT ACADEMY



カリキュラム<例>

	午前	午後
月	実技 (豚枝肉脱骨)	講義 解剖学 (概説)
火	実技 (豚枝肉脱骨)	講義 解剖学 (骨学)
水	実技 (豚枝肉脱骨・整形)	講義 原価計数管理
木	実技 (豚枝肉脱骨・整形)	講義 食肉衛生
金	実技 (豚枝肉脱骨・整形・小割)	

ようこそ! けやき寮へ。

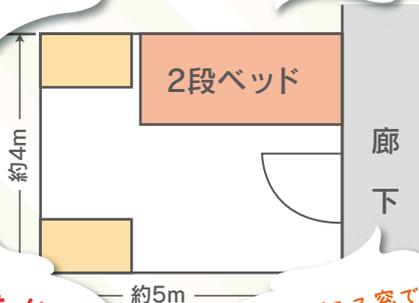
本館の2F・3Fが、けやき寮になっています。部屋の構造はおおよそは図のようなレイアウト。2人一部屋方式で共同生活することで、自主協力の大切さを学びます。

女子エリアには女子専用の浴室、洗濯エリアも完備しています!

廊下側の窓から雄大な赤城山を望めます。

日当たり good!!

2重ガラス窓で、冷暖房効果を高めます。

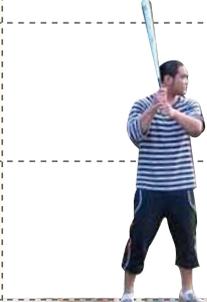




学校行事



学生自治会で、相互親睦と強い連帯感を育みます。学生自治会では、学生長、副学生長をリーダーにして規律正しい生活の中で活動をしています。寮生活、バーベキュー大会、さつき祭、FMAリーグ戦(サッカー、ソフトボールの球技大会)など、イベント盛りだくさん!!

学校の行事	年間行事 <small>(年度によって若干の変更があります。)</small>	レクリエーション行事
 <p>入学式 オリエンテーション 授業開始 豚枝肉脱骨・整形演習開始</p>	<p>April 4月 </p>	<p>けやき祭 (バーベキュー大会)</p> 
 <p>牛枝肉脱骨・整形演習開始 豚枝肉カッティング発表会</p>	<p> 5月 May</p>	<p>さつき祭 (スポーツ大会)</p> 
 <p>卒業記念感謝祭(食肉販売科) 牛枝肉カッティング発表会</p> <p>食肉販売科卒業式</p>	<p>June 6月 </p>	<p>FMAリーグ戦(約2週間) 〈サッカー、ソフトボール などのグループ対抗戦〉</p> 
 <p>豚肉商品づくり(精肉) 加工品製造</p>	<p> 7月 July</p>	
 <p>豚肉用途発表会 夏休み 牛肉商品づくり(精肉) 実技演習開始</p>	<p>August 8月 </p>	
 <p>牛肉用途発表会 卒業記念感謝祭(総合養成科前期) 総合養成科前期卒業記念発表会</p> <p>総合養成科前期卒業式</p>	<p> 9月 September</p>	
 <p>「教育指定店」で 牛・豚・加工品の校外実習</p>	<p>October 10月 </p>	 <p>各月 誕生会 昼食時、食堂 にて</p>
 <p>「教育指定店」で 牛・豚・加工品の校外実習</p>	<p> 11月 November</p>	
 <p>「教育指定店」で 牛・豚・加工品の校外実習</p>	<p>December 12月 </p>	
 <p>技能検定 食肉販売技術管理士 講習会・試験</p>	<p> 1月 January</p>	<p>卒業記念アルバム発行</p> 
 <p>オーストラリア 食肉研修旅行 卒業記念感謝祭 (総合養成科)</p>	<p>February 2月 </p>	
 <p>総合養成科卒業式</p>	<p> 3月 March</p>	



FMAセミナー

本校では、食肉関連業務に携わる方々を対象としたFMAセミナーを開催しています。FMAとは本校のFederal Meat Academyのイニシャルです。

I.基礎コース

1日タイプ～2泊3日タイプの短期間のコースです。

1日～
2泊3日
等

原価計数管理や牛肉・豚肉・食肉加工品・内臓肉・ミートデリカ・規格部分肉調理の実技演習を組み込んだ基礎編です。
食肉流通概論や関連法規の学習も織り込んでいます。

II.基礎コース

4泊5日～2週間のじっくりタイプのセミナーです。

4泊5日
～
2週間等

牛肉・豚肉の部分肉精肉処理、精肉処理技法の基礎を確実にマスターする講座です。実技研修を中核として、実技テストも織り込んでいますから、自分の食肉処理技術のブラッシュアップに最適。
また、初春の3月頃には、食肉関連会社の新入社員の食肉研修を目的としたセミナーもこのコースのメニューにあります。

III.応用コース

食肉加工品など特定の商品づくりをピンポイントにしたセミナーです。

3泊4日
等

より深く、より実践的に。特定分野のステップアップに最適。奮ってご参加してください。

IV.技能検定準備コース

技能検定受験予定者を対象としたセミナーです。

1日

作業試験を中心とした包装作業、成形作業及びピクル調整作業それぞれのデモンストレーション実習を行います。

セミナー内容や時期は毎年見直しを行っています。詳細は、本校HPをご覧ください。

SQFとは

SQFとはSafe Quality Foodの略で、安全で高品質な食品を意味しています。1994年にオーストラリア政府機関にて策定されたSQFプログラムは、現在はFMI(全米フードマーケティング協会)が管理、所有しています。SQFは衛生管理手法のHACCPとGMP、SSOPをベースに構築された食品安全マネジメントシステムの国際規格です。

SQF認証取得にあたり

全国食肉学校では、さまざまな食肉製品の製造を行っております。今回の認証取得では、ベーコン、ハム、ソーセージの原材料受入れから製品の最終出荷までを登録範囲としました。

審査規格SQF第8版 食品安全コード
認証取得日2019年1月30日
認証番号35774



SQFでは、GMP(適正製造規範)・SSOP(衛生標準作業手順)を整備し、その上にHACCP(危害分析重要管理点)システムを構築します。

ドイツ品質協議会で 金賞受賞

2017年DLGであらびきソーセージとベーコンが、2019年IFFAであらびきソーセージとベーコン、ロースハムがそれぞれ金賞を受賞しました。





通信教育講座

食肉流通業務実践コース

食肉の原価計数管理コース

食肉関連法規コース

従業員の実力アップに！企業内教育、自己啓発に！



食肉流通業務実践コース

講座の特色

- 具体的事例、体系的知識をイラストや写真でわかりやすく収録
- 専門的な要素を取り入れた解説
- 「牛肉・豚肉・内臓肉商品化ノウハウ」のDVD付き
教材構成：テキスト 6冊（添削 6回）

受講期間
7カ月



●カリキュラム

単元	科目	主な内容
1	家畜生産概論	家畜生産
2	食肉概論	食肉の基礎知識 食肉流通・消費
3	仕入・販売	原料仕入れ・表示
4	経営・販売	原価計算 マーケティング 販売管理
5	販売技術	商品づくり
6	衛生管理	食品衛生・品質管理

食肉の原価計数管理コース

講座の特色

- 食肉原価管理に必要な専門知識をわかりやすく解説
- 枝肉から部分肉、部分肉から精肉、精肉から加工へと段階的な原価計算の学習
- 多くの例題による実務的な知識の習得
教材構成：テキスト 2冊（添削 2回）

受講期間
3カ月

●カリキュラム

単元	科目	主な内容
1	原価計数管理Ⅰ	原価の重要性・目的 原価意識の留意点 原価構造要素 歩留分析 部分肉原価計算 精肉原価計算
2	原価計数管理Ⅱ	原価計算に必要な商品知識 製造原価、取引指数 値入・売価計算 カッティングデータの活用 値入ミックス、棚卸原価

食肉関連法規コース

講座の特色

- 食肉産業従事者の「知っておかなくてはならない」食肉関連法規をわかりやすく解説
- 食肉企業のコンプライアンスの基本を解説
- 多くの事例研究の解説指導による具体的内容
教材構成：テキスト 2冊（添削 2回）

受講期間
3カ月

●カリキュラム

単元	科目	主な内容
1	食肉取引関係法令	牛トレーサビリティ法、食品衛生法、JAS法、景品表示法、不正競争防止法、計量法、公正競争規約 ほか と畜場法、家畜伝染病予防法、畜産物の価格安定に関する法、肉用牛生産安定等特別措置法、牛海綿状脳症対策特別措置法
2	食肉企業のコンプライアンスについて	コンプライアンスの基本と対応、判断基準、PLリスク、CSR、クレーム対応ほか事例研究

School history

学校の歩み

昭和48年	8月	畜産振興事業団(現 独立行政法人農畜産業振興機構)を中心とした9団体で設立
昭和48年	11月	農林大臣(現 農林水産大臣)許可
昭和49年	4月	本科定員50名、全寮制で開校
昭和49年	9月	職業訓練校(現 職業能力開発校)に認定
平成 6年	10月	通信教育講座開設
平成20年	1月	部分肉製造マイスター開始
平成23年	11月	内閣府から公益の認定を受け公益社団法人全国食肉学校となる
平成25年	2月	お肉検定開始
平成25年	11月	創立40周年
平成27年	1月	食品衛生管理者登録講習会開始
平成27年	3月	外国人技能実習生の牛豚部分肉製造作業の試験認定機関となる
平成28年	5月	実習棟包装室増築
平成29年	1月	あらびきソーセージとベーコンがDLGの金賞受賞
平成31年	1月	SQF認証取得
令和元年	9月	あらびきソーセージ、ベーコン、ロースハムがIFFAの金賞受賞



公益社団法人
全国食肉学校

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

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大字樋越1794

TEL.0270(65)2571 FAX.0270(65)9274

E-mail fma@fma.ac.jp

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

学校ニュースおよび講習会・セミナーの
お知らせを随時アップしています。



ACCESS MAP