

# 令和4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4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。

## 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-1-① A-1-②	<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【1回目は東京都内会場、2回目はZoomによるオンライン配信】	半日	1回目 6/9(木)9:30~12:30 2回目オンラインのみ 9/16(金)9:00~12:00	16,500 (税込み) ※回毎の金額	1回目 20 2回目 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-2-① A-2-②	<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【1回目は東京都内会場、2回目はZoomによるオンライン配信】	半日	1回目 6/9(木)13:30~17:30 2回目オンラインのみ 9/16(金)13:00~17:00	16,500 (税込み) ※回毎の金額	1回目 20 2回目 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-3-① A-3-②	<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回目は東京都内会場、2回目は本校会場】	1日	1回目 6/10(金)9:30~17:30 2回目 10/20(木)9:00~17:00	27,500 (税込み) ※回毎の金額	20 ※回毎の人数	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-4-① A-4-②	<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	1回目 8/18(木)9:00~ 8/20(土)15:00 2回目 10/11(火)9:00~ 10/13(木)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-5-① A-5-②	<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 8/22(月)9:00~ 8/24(水)15:00 2回目 10/3(月)9:00~ 10/5(水)15:00	82,500 (税込み) ※回毎の金額	20 ※回毎の人数	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-6-① A-6-②	<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 8/29(月)9:00~ 8/31(水)15:00 2回目 10/11(火)9:00~ 10/13(木)15:00	66,000 (税込み) ※回毎の金額	20 ※回毎の人数	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-7	<b>食肉基礎セミナーⅣ&lt;食鳥肉編&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(金)9:00~17:00	27,500 (税込み)	20	演習: 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-8	<b>食肉プロモーション基礎&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! 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	10/18(火)9:00~ 10/19(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-9	<b>1日基礎セミナー&lt;牛肉編&gt;</b> 「牛肉小割技法の基礎を学び、品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	1日	10/25(火)9:00~17:00	38,500 (税込み)	20	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
A-10	<b>1日基礎セミナー&lt;豚部分肉編&gt;</b> 「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」 講師:本校専任講師	1日	10/26(水)9:00~17:00	33,000 (税込み)	20	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
A-11	<b>1日基礎セミナー&lt;豚精肉編&gt;</b> 「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」 講師:本校専任講師	1日	10/27(木)9:00~17:00	33,000 (税込み)	20	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
A-12	<b>1日基礎セミナー&lt;加工品編&gt;</b> 「1日で学ぶソーセージの基本技術と基礎知識」 講師:本校専任講師	1日	10/28(金)9:00~17:00	33,000 (税込み)	20	演習: 加工用豚肉の原料処理~カット~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

新規

新規

新規

新規

## 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	5/5(木)14:00～ 5/18(水)14:30 ※5/8(日)、5/15(日)は休日	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	9/6(火)9:00～ 9/9(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	9/6(火)9:00～ 9/9(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	11/8(火)10:00～ 11/10(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 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> 「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 11/1(火) 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 11/2(水) 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」ー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	R5. 1/17(火)8:30～ 1/26(木)16:30 ※1/22(日)は休日 【試験日1/27(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	R5. 3/13(月)10:00～ 3/17(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

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。

# 令和4年度 FMAセミナーカレンダー

R4	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日						
5月					豚部分肉加工技術者研修(公開授業)																																
6月																																					
7月																																					
8月																																					
9月																																					
10月																																					
11月																																					
12月																																					
R5																																					
1月																																					
2月																																					
3月																																					

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)