

# 令和6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

令和6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

ホームページ/ <http://www.fma.ac.jp> Email/ [fma@fma.ac.jp](mailto:fma@fma.ac.jp)

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 6/6(木)9:30~12:30 2回目オンラインのみ 9/13(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 6/6(木)13:30~17:30 2回目オンラインのみ 9/13(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【東京都内会場】	1日	1回目 6/7(金)9:30~17:30 2回目 10/4(金)9:30~17:30	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;&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 8/19(月)9:00~ 8/21(水)15:00 2回目 10/1(火)9:00~ 10/3(木)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-5	<b>食肉基礎セミナーⅡ&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	8/21(水)9:00~ 8/23(金)15:00	77,000 (税込み)	20	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-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	8/26(月)9:00~ 8/28(水)15:00	66,000 (税込み)	20	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;&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	10/18(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;&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	10/24(木)9:00~ 10/25(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(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	11日間	5/10(金)14:00~ 5/22(水)14:30 ※5/12(日),5/19(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	9/4(水)9:00~ 9/7(土)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	3日間	9/5(木)9:00~ 9/7(土)16:30	77,000 (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. 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
C-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 10/28(月) 9:00~18:30	1級 26,400 (税込み)	20	演習: 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
C-2 2級		2級 1日	2級 10/29(火) 9:00~18:00	2級 24,200 (税込み)	20	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

## D. 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
D-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」-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- 講師:本校専任講師	9日間	R7. 1/14(火)8:30~ 1/23(木)16:30 ※1/19(日)は休日 【試験日1/24(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。

## E. 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
E-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	R7. 3/10(月)10:00~ 3/14(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 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

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。
5. 申込が極端に少ない場合は、開催を中止する場合がありますのでご了承ください。※公開授業は学生参加を前提としております。

# 令和6年度 FMAセミナーカレンダー

R6	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	
5月																																
	豚部分肉加工技術者研修(公開授業)																															
6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		
	食肉の原価計算基礎から応用セミナー①【東京都内】																															
	食肉加工品の基礎知識半日セミナー(AM)①【東京都内】 食肉の基礎知識半日セミナー(PM)①【東京都内】																															
7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	
8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Ⅰ<牛肉編>①																		食肉基礎セミナーⅢ<豚肉編>													
	食肉基礎セミナーⅡ<加工品編>																															
9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		
	牛部分肉加工技術者研修(公開授業)										加工品技術者研修(公開授業)											食肉加工品の基礎知識半日セミナー(AM)②【オンライン】 食肉の基礎知識半日セミナー(PM)②【オンライン】										
10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	
	食肉基礎セミナーⅠ<牛肉編>②										食肉の原価計算基礎から応用セミナー②【東京都内】											食肉基礎セミナーⅣ<食鳥肉編>						食肉プロモーション基礎<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 10/28・1級 10/29・2級																															
11月	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		
12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	31火	
R7	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	
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				
3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)