

令和6年度通信教育講座

食肉産業唯一の通信教育講座で食肉を学ぶ

実務にすぐ役立つ食肉業界唯一の通信教育講座

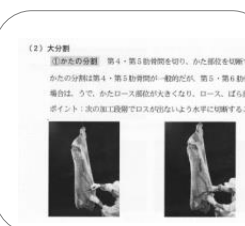
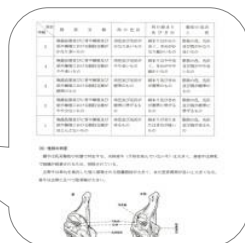
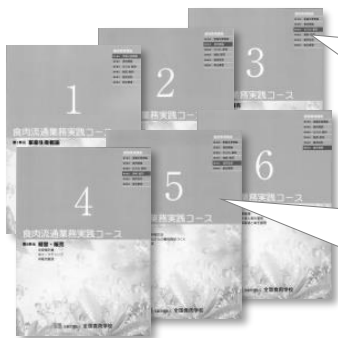
食肉流通業務実践コース

受講期間
7カ月

49,500 円(税込)

教材構成：テキスト6冊/添削6回

具体的事例、体系的知識が
イラストや写真でわかりやすい



カリキュラム

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	食肉衛生・品質管理

【受講開始】令和6年5月1日

【受講修了】令和7年2月28日(最終修了)

※本コースは5月から8月までの各月開始となります。

9月から12月まで受講開始可能ですが、この場合は受講期間が短縮となります。

目で見てわかる牛肉・豚肉の商品化ノウハウ動画解説

食肉流通業務実践コース〈DVD付〉

受講期間
7カ月

53,900 円(税込)

教材構成：テキスト6冊/添削6回
副教材 DVD2 枚組

第5単元の“販売技術”の副教材として「商品化のノウハウ」を動画でわかりやすく解説!



DISC1	枝肉大分割(牛・豚) かた系(牛・豚) もも系の小割整形(牛)
DISC2	もも系(牛・豚) ロース・ばら系(牛・豚) 内臓(牛・豚)

【受講開始】令和6年5月1日

【受講修了】令和7年2月28日(最終修了)

※本コースは5月から8月までの各月開始となります。

9月から12月まで受講開始可能ですが、この場合は受講期間が短縮となります。

カリキュラムは
食肉流通業務実践コースと
同じです。

コスト意識が利益を生む

食肉の原価計数管理コース

受講期間
3カ月



22,000 円(税込)

教材構成：テキスト2冊/添削2回

- ◆食肉の原価管理に必要な専門知識をわかりやすく解説
- ◆枝肉→部分肉、部分肉→精肉、精肉→加工と段階的な原価計算を学習
- ◆練習問題で確実にマスター!!

【受講開始】令和6年5月1日

【受講修了】令和7年2月28日（最終修了）

※本コースは5月から12月までの各月開始となります。

練習問題19

次の屠畜分肉肉末混在品を処理して、部位別処理単価を計算しなさい。
枝肉重量50kg、精肉重量30kg、肉末重量20kg

部位	重量	原価	数量	単価	原価率	原価率	原価率
支肉	17.25	420					
支肉	18.25	1,200					
支肉	8.85	480					
支肉	16.88	480					
支肉	1.13	1,200					
合計	56.76						
支肉	7.88	30					
支肉	9.00	30					
支肉	3.28	120					
支肉	20.28						
支肉	4.11						
合計	75.5					1,800	

カリキュラム

回数	科目	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
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・売価計数 精肉原価計算 カッティングデータの活用 値入ミックス、棚卸原価

●申込方法

下記の「通信教育講座受講申込書」に必要事項をご記入のうえ、FAX 等でお申込みください。
本校ホームページの「通信教育講座」受講生募集ガイドからオンラインでもお申込みいただけます。

（「通信教育講座受講申込書」は上記のホームページ受講ガイドのPDFからプリントアウトができます。）

- ① 上記の方法でお申込みのうえ、受講料をお振込みください。（振込手数料はご負担願います。）
お申込み及び受講料の入金を確認後に教材を発送いたします。
- ② 現金（書留）での郵送の場合は、受講料に「通信教育講座受講申込書」を同封して
下記の住所にお送りください。

〈受講料振込先〉
群馬銀行玉村支店
普通預金 0018185
公益社団法人全国食肉学校

《通信教育講座受講申込書》

申込日 年 月 日

申込 担当者	所属・氏名	
	TEL	FAX

申込希望コースに○印をつけてください。

<input type="checkbox"/>	食肉流通業務実践コース
<input type="checkbox"/>	食肉流通業務実践コース（DVD付き）
<input type="checkbox"/>	食肉の原価計数管理コース

ふりがな		性別	男 女	勤務先住所	〒
氏名					TEL FAX
生年月日	昭和・平成 年 月 日（ 歳）				
教材 発送先	〒			勤務先の 主な業種 に○印	1. 食肉卸売業 2. 食肉専門店 3. 量販店 4. 食肉加工品製造業 5. 食肉センター 6. 生産者 7. 卸売市場 8. その他
アパート等の 棟名・室番号 も記入のこと	TEL			この講座を 何で知りま したか?	1. 募集案内（ダイレクトメール） 2. ホームページ 3. 会社（お店）の上司から 4. 広告[掲載誌名]..... 5. その他[具体的に].....
勤務先名		勤務年数（食肉業務）	年		

データ送付希望 する・しない 企業・団体でお申込みの場合、試験結果・提出状況を月1回程度FAX連絡いたします。