

# 従業員のモチベーションを高め

## 中核となる技術者を育成

### 部分肉製造処理初級技術研修 I 《豚肉コース》

食肉の製造現場に従事して5年未満の方。普段の仕事のうえで、なぜだろうと思うことやよくわかっていないことを理屈抜きでやっていたりすることはありますか？

この辺で一度、基本に立ち返って普段の疑問を解決してみませんか？

自分で納得できると良い仕事ができるようになり、中堅社員として若い社員を自信を持って指導し頼られる存在になります。中堅から中核社員に向けての第一歩の研修です。

**開催日時**

平成23年7月17日(日) 14:30  
～ 7月30日(土) 13:30

**開催場所**

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

**受講料**

262,500円 テキスト・教材代、宿泊代、期間中の食事代及び消費税を含みます。

**定員**

20名 先着順で定員になり次第締め切ります。

**カリキュラム**

裏面の「部分肉製造処理技術セミナー I 《豚肉コース》カリキュラム」をご覧ください。

#### セミナーの内容

**◆講義**

- ①食肉・副産物流通 ②食肉の基礎知識
- ③品質・衛生管理 ④原価計算
- ⑤食肉関連法規 ⑥取引規格
- ⑦食肉処理施設の機能

**◆実技**

豚枝肉の処理作業技法

**◆見学**

処理加工施設・店舗見学

