

平成24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.or.jp> E-mail / fma@fma.or.jp

A. 基礎コース

平成24年1月31日

	セミナー名称	日数	開催日時	受講料(円)	定員	カリキュラム内容
A-1	食肉の基礎知識半日セミナー 「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【東京都内】	半日	6/12(火) 13:00~17:00	10,500 (税込み)	30	講義: 食肉流通、食肉の基礎、品質・衛生管理
A-2	原価計数管理セミナー 「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】	1日	6/13(水) 9:00~17:00	21,000 (税込み)	30	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(豚肉)、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-3	食肉基礎セミナー 牛肉編 「カット実習で理解度アップ!」 3日間でわかる牛肉の基本、 講師:本校専任講師	2泊3日	8/22(水)9:00~ 8/24(金)15:00	58,800 (税込み)	20	デモ: 牛枝肉脱骨~部分肉整形、一部部位の小割~精肉商品づくり 実習: 牛枝肉の一部脱骨~整形、牛精肉商品づくり 講義: 食肉流通概論、海外の畜産情勢、品質・衛生管理、トレーサビリティ法、原価計算 枝肉・部分肉規格、部位別特徴
A-4	食肉基礎セミナー 豚肉編 「カット実習で理解度アップ!」 3日間でわかる豚肉の基本、 講師:本校専任講師	2泊3日	9/3(月)9:00~ 9/5(水)15:00	58,800 (税込み)	20	デモ: 豚枝肉脱骨~部分肉製造~整形、小割~精肉商品づくり 実習: 豚枝肉脱骨~部分肉整形、調理品づくり 講義: 食肉流通概論、海外の畜産情勢、品質・衛生管理、原価計算 枝肉・部分肉規格、部位別特徴
A-5	食肉基礎セミナー 加工品編 「3日間で学ぶハム・ソーセージの基本」 講師:本校専任講師	2泊3日	9/19(水)13:00~ 9/21(金)16:30	63,000 (税込み)	20	実習: 加工用豚肉の原料処理~塩漬(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: 加工品製造基礎知識、品質・衛生管理、関連法規

B. 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体験します。

	セミナー名称	日数	開催日時	受講料(円)	定員	カリキュラム内容
B-1	豚部分肉加工技術者研修 「従業員のモチベーションを高め、中核となる技術者を養成 初級から中級レベルの豚カット技術を体得します」 講師:本校専任講師・外部講師	1泊3日	7/15(日)14:30~ 7/28(土)13:30	262,500 (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、食肉の基礎知識、取引規格、品質衛生、食肉・副産物流通概論 原価計算、関連法規 実習: 豚枝肉操作技法、確認・実技テスト その他: 食肉流通施設見学(生産者、処理加工施設、店舗)、研修成果発表会
B-2	新人社員研修 「『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	H.25.3/18(月) 10:00~ 3/22(金)15:00	105,000 (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~部分肉整形、精肉商品づくり

C. 応用コース

	セミナー名称	日数	開催日時	受講料(円)	定員	カリキュラム内容
C-1	加工品製造技術セミナー 「加熱食肉製品の原料処理、カッターを使用したエマルジョン作成、 スモークハウス操作等各人が全工程を実習をとおして体得します」 講師：本校専任講師	4泊5日	9/10(月)10:30～ 9/14(金)13:30	84,000 (税込み)	20	デモ：ハム・ソーセージ類の原料処理から製品まで 実習：原料処理、塩せき、カッター操作、ミキサー操作、糸巻き、充填操作、スモークハウス操作 講義：食肉加工品概論、食肉加工品製造法、関連法規、品質・衛生管理、原価計算 製造製品：ハム類、ソーセージ類、ベーコン類、その他
C-2	精肉商品づくりとメニュー提案実践セミナー 「カッティングによる付加価値づくりとロス対策、 調理実践でメニュー提案力UP！」 講師：本校専任講師	1泊2日	9/11(火)9:00～ 9/12(水)17:00	44,100 (税込み)	20	デモ：牛・豚精肉商品づくり、付加価値商品づくり、ロス対策 実習：牛・豚精肉商品づくり、食肉調理実習～メニュー提案技法 講義：近時の流通と販売の特徴
C-3	内臓肉の商品づくり実践セミナー 「これからは内臓肉！ “赤物”“白物”全ての商品づくりのポイント」 講師：外部講師・本校専任講師	2泊3日	10/10(水)10:30～ 10/12(金)13:30	71,400 (税込み)	20	デモ：牛・豚内臓商品づくり 実習：牛・豚内臓商品づくり、調理メニュー提案技法 講義：内臓流通、内臓規格、内臓の衛生・品質管理
C-4	部分肉の規格・用途実践セミナー 「国産・輸入の牛・豚部分肉の規格・用途を学び 営業提案・クレーム対応に活用します」 講師：本校専任講師【東京都内】	1泊2日	10/17(水)10:00～ 10/18(木)17:00	47,250 (税込み)	20	デモ：国産・輸入牛・豚部分肉規格解説、検品・検収の要点、用途解説 講義：食肉流通、原価計算
C-5	加工品製造ステップアップセミナー 「生ハム、生サラミづくりを中心にテリーヌなど 食肉加工品製造の幅が広がります」 講師：外部講師	4泊5日	H.25.2/4(月)10:30～ 2/8(金)13:30	84,000 (税込み)	20	実習：加工用豚肉の原料処理～塩漬け～加熱処理～包装～試食検討 デモ：オリジナル・ビッケル液製造～生ハム・テリーヌ製造のポイント 製造製品：ロスハム、ベーコン、ソーセージ、生ハム、生ベーコン、生サラミ、テリーヌ等 講義：非加熱食肉製品の製造のポイント、講演：「ハム・ソーセージ製造技術者の役割」

日程・担当講師・内容等が一部変更になる場合もありますのでご了承下さい。

D. 資格取得コース「食肉販売技術管理士資格を受験するための講習会」

	セミナー名称	日数	開催日時	受講料(円)	定員	カリキュラム内容
D-1	食肉販売技術管理士技能講習会(公開講座) 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 講師：本校専任講師	9日間	H.25.1/16(水)8:30～ 1/25(金)16:30 【試験日1/26(土)】 試験は別途受験料がかかります	183,750 部分受講の場合は 講義1日10,500 実技1日21,000～31,500	20	実習・講義：豚精肉、国産牛精肉、輸入牛精肉、惣菜・調理 講義：食肉流通概論、食肉販売関連法規、原価・値入計算、食肉基礎知識 品質・衛生管理、接客販売、調理・栄養

企業タイアップメニュー「企業様独自の研修会」

セミナー名称	日数	開催日時	費用(円)	カリキュラム内容
従業員のための食肉研修会 「食品関連企業様の従業員が対象研修内容・期間等をご相談に応じます企業様の人材育成にご活用ください」 講師：本校専任講師【ご希望の場所】			31,500/時間 材料費・会場使用料別途	実習・講義：上記基礎コース、応用コースの中から選択していただくか、またはご要望に応じて ご準備いたします
お肉の勉強会 「食品関連企業様のお客様(一般消費者)が対象食肉に関する基本的な知識を食文化の創造・食育の観点から啓蒙します」 講師：本校専任講師【ご希望の場所】	半日～1日	ご相談に応じます	31,500/時間 材料費・会場使用料別途	デモ：豚枝肉～部分肉～精肉～手作りソーセージ 実習：お肉の調理実習 講義：お肉のできるまで、お肉のおいしいいただき方