

ジビエの衛生管理と処理・加工を学ぼう！

マトンカーカスのカット実習とジビエの加工品製造

ジビエ基礎セミナー

旬のあるジビエ、その流通のためにジビエならではの衛生管理を学びます。マトンカーカス1人1頭のカット実習を通して部分肉規格を確認します。さらに猪肉・鹿肉を原料とした加工品を作り、付加価値製品について考えます。また、豚と畜・カットラインのビデオ説明、豚枝肉・部分肉規格を学ぶ事で、ジビエ肉流通への理解を深めます。

開催日時

同一内容で2回開催となります。

- ① 2019年10月15日(火) 9:00 ~ 10月18日(金) 13:30
- ② 2020年2月4日(火) 9:00 ~ 2月7日(金) 13:30

開催場所

公益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

143,000円 テキスト・教材代、昼食代及び消費税を含みます。
(1回ごと)
※宿泊費は含みません。(お申込後に提携ホテルの案内を送付します)

定員

15名 先着順で定員になり次第締め切ります。
(1回ごと)

カリキュラム

裏面の「ジビエ基礎セミナーカリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆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

◆実技

カット実習(マトン1人1頭)、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)



FMA

Federal Meat Academy

認定職業能力開発校

公益社団法人全国食肉学校

TEL 0270-65-2571

<http://www.fma.ac.jp/>

C-1-①②

ジビエ基礎セミナー（同一内容での2回開催）

1. 開催月日 : ① 2019年 10月15日(火) 9:00 ~ 10月18日(金) 13:30
 ② 2020年 2月4日(火) 9:00 ~ 2月7日(金) 13:30 ※同一内容となりますので、どちらかをお選びください。
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : ①②各 15名
4. 注意事項 : 筆記用具を持参してください。白衣・長靴などは本校が準備します。

	8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
第1日目	10/15 または 2/4	受付	開講式	食肉処理施設概要説明 株式会社群馬県食肉卸売市場 ○豚と畜ライン・格付・保管の説明 ○豚部分肉加工ラインの説明 ※学校の教室でビデオ・説明を行います	昼食	講義 ○豚枝肉、豚部分肉 取引規格解説	演習 ○豚部分肉加工			
第2日目	10/16 または 2/5	講義 ○食肉及びジビエの衛生管理 ○食肉の科学(時系列変化・食肉の成分 ジビエの特徴) ○国産ジビエ認証制度			昼食	ジビエ規格解説 ○カットチャート ○カットマニュアル	カット演習 ○マトンによるカットデモンストレーション ○歩留集計			
第3日目	10/17 または 2/6	カット実習 ○カット実習(マトン1人1頭)			昼食	カット実習(午前の続き) ○カット実習(マトン1人1頭) ○歩留集計				
第4日目	10/18 または 2/7	加工演習・実習 ○ジビエ加工デモ ○ジビエ加工実習 ○ジビエ加工品試食			昼食	閉講式				

C-1-①

ジビエ基礎セミナー【第1回】

1. 開催月日 : 2019年 10月15日(火) 9:00 ~ 10月18日(金) 13:30
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : 20名
4. 注意事項 : 筆記用具を持参してください。白衣・長靴などは本校が準備します。

		8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	
第1 日目	10/15 (火)	受 付	開 講 式	食肉処理施設概要説明 株式会社群馬県食肉卸売市場 ○豚と畜ライン・格付・保管の説明 ○豚部分肉加工ラインの説明 ※学校の教室でビデオ・説明を行います			昼 食	○講義 ・豚枝肉、豚部分肉 取引規格解説	○演習 ・豚部分肉加工			
第2 日目	10/16 (水)	○講義 ・食肉及びジビエの衛生管理 ・食肉の科学(時系列変化・食肉の成分 ジビエの特徴) ・国産ジビエ認証制度						昼 食	○ジビエ規格解説 ・カットチャート ・カットマニュアル	○カット演習 ・マトンによるカットデモンストレーション ・歩留集計		
第3 日目	10/17 (木)	○カット実習 ・カット実習(マトン1人1頭)						昼 食	○カット実習(午前より継続) ・カット実習(マトン1人1頭) 歩留集計			
第4 日目	10/18 (金)	○加工演習・実習 ・ジビエ加工デモ ・ジビエ加工実習 ・ジビエ加工品試食						昼 食	閉 講 式			

C-1-②

ジビエ基礎セミナー【第2回】

1. 開催月日 : 2020年 2月4日(火) 9:00 ~ 2月7日(金) 13:30
2. 開催場所 : 公益社団法人全国食肉学校
3. 定員 : 20名
4. 注意事項 : 筆記用具を持参してください。白衣・長靴などは本校が準備します。

		8:30	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	
第1日目	2/4 (火)	受付	開講式	食肉処理施設概要説明 株式会社群馬県食肉卸売市場 ○豚と畜ライン・格付・保管の説明 ○豚部分肉加工ラインの説明 ※学校の教室でビデオ・説明を行います			昼食	○講義 ・豚枝肉、豚部分肉 取引規格解説	○演習 ・豚部分肉加工			
第2日目	2/5 (水)	○講義 ・食肉及びジビエの衛生管理 ・食肉の科学(時系列変化・食肉の成分 ジビエの特徴) ・国産ジビエ認証制度			昼食			○ジビエ規格解説 ・カットチャート ・カットマニュアル	○カット演習 ・マトンによるカットデモンストレーション ・歩留集計			
第3日目	2/6 (木)	○カット実習 ・カット実習(マトン1人1頭)			昼食			○カット実習(午前より継続) ・カット実習(マトン1人1頭) 歩留集計				
第4日目	2/7 (金)	○加工演習・実習 ・ジビエ加工デモ ・ジビエ加工実習 ・ジビエ加工品試食			昼食			閉講式				