

# 令和4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.ac.jp> Email/ [fma@fma.ac.jp](mailto:fma@fma.ac.jp)

令和4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

| 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<br>A-1-② | <b>食肉加工品の基礎知識半日セミナー</b><br>「食肉加工品の基礎知識を半日で学びます」<br>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<br>6/9(木)9:30~12:30<br>2回目オンラインのみ<br>9/16(金)9:00~12:00             | 16,500<br>(税込み)<br>※回毎の金額 | 1回目 20<br>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<br>A-2-② | <b>食肉の基礎知識半日セミナー</b><br>「食肉の基礎知識、衛生管理を半日で学びます」<br>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<br>6/9(木)13:30~17:30<br>2回目オンラインのみ<br>9/16(金)13:00~17:00           | 16,500<br>(税込み)<br>※回毎の金額 | 1回目 20<br>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<br>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<br>A-3-② | <b>食肉の原価計算基礎から応用セミナー</b><br>「知ってますか?原価計算のしくみ<br>肉の原価はこんなに簡単!」<br>講師:本校専任講師【1回目は東京都内会場、2回目は本校会場】             | 1日  | 1回目<br>6/10(金)9:30~17:30<br>2回目<br>10/20(木)9:00~17:00                  | 27,500<br>(税込み)<br>※回毎の金額 | 20<br>※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<br>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、<br>「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<br>A-4-② | <b>食肉基礎セミナーⅠ&lt;&lt;加工品編&gt;&gt;</b><br>「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」<br>講師:本校専任講師                        | 3日間 | 1回目 8/18(木)9:00~<br>8/20(土)15:00<br>2回目 10/11(火)9:00~<br>10/13(木)15:00 | 77,000<br>(税込み)<br>※回毎の金額 | 20<br>※回毎の人数     | 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<br>製造製品:ロースハム、ベーコン、プレスハム、ソーセージ類<br>講義: 食肉加工品概論、加工品製造の基礎知識                       |
| A-5-①<br>A-5-② | <b>食肉基礎セミナーⅡ&lt;&lt;牛肉編&gt;&gt;</b><br>「牛肉に触れて理解度アップ!<br>3日間でわかる牛肉の基本」<br>講師:本校専任講師                         | 3日間 | 1回目 8/22(月)9:00~<br>8/24(水)15:00<br>2回目 10/3(月)9:00~<br>10/5(水)15:00   | 82,500<br>(税込み)<br>※回毎の金額 | 20<br>※回毎の人数     | 演習: 牛枝肉脱骨~整形、小割~精肉商品づくり<br>実習: 牛部分肉小割・すじひき、調理品づくり<br>講義: 食肉流通概論、品質・衛生管理、原価計算<br>枝肉・部分肉規格、部位別特徴                         |
| A-6-①<br>A-6-② | <b>食肉基礎セミナーⅢ&lt;&lt;豚肉編&gt;&gt;</b><br>「豚肉に触れて理解度アップ!<br>3日間でわかる豚肉の基本」<br>講師:本校専任講師                         | 3日間 | 1回目 8/29(月)9:00~<br>8/31(水)15:00<br>2回目 10/11(火)9:00~<br>10/13(木)15:00 | 66,000<br>(税込み)<br>※回毎の金額 | 20<br>※回毎の人数     | 演習: 豚枝肉脱骨~整形、小割~精肉商品づくり<br>実習: 豚枝肉脱骨~整形(半丸/人)、調理品づくり<br>講義: 食肉流通概論、品質・衛生管理、原価計算<br>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><br>「食鳥肉に触れて理解度アップ!<br>1日でわかる食鳥肉の基本」<br>講師:本校専任講師                       | 1日  | 10/14(金)9:00~17:00   | 27,500<br>(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<br>実習: プロイラー解体・正肉づくり、試食<br>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><br>「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!<br>触れて比べて販売促進のヒント探し」<br>講師:本校専任講師 | 2日間 | 10/18(火)9:00~<br>10/19(水)16:00   | 66,000<br>(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<br>豚枝肉脱骨~整形、輸入規格(アメリカ)と国産規格<br>主要な輸入食肉の比較と考察<br>講義: 牛部分肉、豚部分肉の輸入規格について                 |
| A-9            | <b>1日基礎セミナー&lt;&lt;牛肉編&gt;&gt;</b><br>「牛肉小割技法の基礎を学び、品別食べ比べで特徴理解!<br>切って食べて販売促進のヒント探し」<br>講師:本校専任講師          | 1日  | 10/25(火)9:00~17:00   | 38,500<br>(税込み)           | 20               | 演習: 牛部分肉小割・すじひき、商品づくり<br>食肉の柔らかさ硬さ、食べ比べ<br>講義: 食肉基礎知識、原価計算   |
| A-10           | <b>1日基礎セミナー&lt;&lt;豚部分肉編&gt;&gt;</b><br>「豚枝肉処理の基礎を学び、部分肉製造工程と規格を理解!<br>現物に触れて販売促進のヒント探し」<br>講師:本校専任講師       | 1日  | 10/26(水)9:00~17:00   | 33,000<br>(税込み)           | 20               | 演習: 豚枝肉取引規格、豚部分肉取引規格<br>豚枝肉脱骨~整形、部分肉製造のポイント<br>講義: 食肉流通概論、品質・衛生管理  |
| A-11           | <b>1日基礎セミナー&lt;&lt;豚精肉編&gt;&gt;</b><br>「豚肉商品づくりの基礎を学び、部位別食べ比べで特徴理解!<br>切って食べて販売促進のヒント探し」<br>講師:本校専任講師       | 1日  | 10/27(木)9:00~17:00   | 33,000<br>(税込み)           | 20               | 演習: 豚部分肉小割・すじひき、商品づくり<br>食肉の柔らかさ硬さ、食べ比べ<br>講義: 食肉基礎知識、原価計算   |
| A-12           | <b>1日基礎セミナー&lt;&lt;加工品編&gt;&gt;</b><br>「1日で学ぶソーセージの基本技術と基礎知識」<br>講師:本校専任講師                                  | 1日  | 10/28(金)9:00~17:00   | 33,000<br>(税込み)           | 20               | 演習: 加工用豚肉の原料処理~カット~充填~加熱~包装~試食検討<br>製造製品:ソーセージ類<br>講義: 食肉加工品の基礎知識  |

新規

新規

新規

新規

## 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><br>「本校総合養成科カリキュラムを『公開授業』とし、<br>豚枝肉処理の「イロハ」を体系的に学びます。<br>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」<br>講師:本校専任講師・外部講師     | 12日間 | 5/5(木)14:00～<br>5/18(水)14:30<br>※5/8(日)、5/15(日)は休日 | 154,000<br>(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、<br>品質・衛生管理<br>実習: 豚枝肉脱骨～整形<br><br>※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><br>「本校総合養成科カリキュラムを『公開授業』とし、<br>牛枝肉処理から牛精肉までの基本を体系的に学びます。<br>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」<br>講師:本校専任講師    | 4日間  | 9/6(火)9:00～<br>9/9(金)16:30                         | 99,000<br>(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、<br>品質・衛生管理<br>実習: 牛枝肉脱骨～整形～小割・すじひき～精肉<br><br>※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><br>「本校総合養成科カリキュラムを『公開授業』とし、<br>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。<br>初級レベルの加工品製造技術の基礎を体得します」<br>講師:本校専任講師 | 4日間  | 9/6(火)9:00～<br>9/9(金)16:30                         | 99,000<br>(税込み)  | 5     | 講義: 加工品製造の基礎知識<br>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<br>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<br><br>※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. 応用コース

| 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 | <b>ジビエ基礎セミナー</b><br>「ジビエの衛生管理と処理技術の基礎基本を豚とマトンで学びます。<br>カット演習を通して知識と技術を学習します」<br>講師:本校専任講師・外部講師 | 3日間 | 11/8(火)10:00～<br>11/10(木)12:00 | 99,000<br>(税込み) | 20    | 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<br>デモ: 豚部分肉加工、マトン加工、ジビエ加工品製造<br>実習: ジビエ加工品製造実習<br>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) |

## D. 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  |
|-----------|---|-------|--------------------------|--------------------|-------|---|
| D-1<br>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><br>「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、<br>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<br>各2回の実習を行います」<br>講師:本校専任講師 | 1級 1日 | 1級 11/1(火)<br>9:00～18:30 | 1級 26,400<br>(税込み) | 20    | デモ: 包装作業、整形作業、ピクル調整作業<br>実習: 包装作業2回、整形作業2回、ピクル調整作業2回<br>講義: 判断等試験概要説明 |
| D-2<br>2級 |   | 2級 1日 | 2級 11/2(水)<br>9:00～18:00 | 2級 24,200<br>(税込み) | 20    | デモ: 包装作業、整形作業<br>実習: 包装作業2回、整形作業2回<br>講義: 判断等試験概要説明                   |

## E. 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  |
|-----|---|-----|---|---|-------|---|
| E-1 | <b>食肉販売技術管理士技能講習会</b><br>「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<br>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・<br>店舗管理者を目指す方に最適です—<br>講師:本校専任講師 | 9日間 | R5. 1/17(火)8:30～<br>1/26(木)16:30<br>※1/22(日)は休日<br>【試験日1/27(金)】 | 192,500(税込み)<br>部分受講の場合は<br>講義1日11,000(税込み)<br>実技1日22,000～33,000<br>(税込み) | 5     | 実習: 豚精肉、国産牛精肉、輸入牛精肉、惣菜・調理<br>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<br>接客販売、調理・栄養、品質・衛生管理<br>※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。 |

## F. 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   |
|-----|--|------|-----------------------------------|--|-------|--|
| F-1 | <b>食肉業界人育成研修</b><br>「『業界の第一歩』に基本を体得」<br>食肉生産・流通・販売に関する基礎知識の習得と<br>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<br>講師:本校専任講師・外部講師 | 4泊5日 | R5. 3/13(月)10:00～<br>3/17(金)15:00 | 110,000<br>(税込み)<br>(宿泊費及び期間中の<br>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、<br>品質衛生、食肉流通概論、原価計算、関連法規<br>デモ: 食肉処理技法(牛・豚枝肉・部分肉・精肉)<br>実習: 豚枝肉脱骨～整形、精肉商品づくり<br>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」のバ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。

# 令和4年度 FMAセミナーカレンダー

| R4  | 1日 | 2日 | 3日 | 4日 | 5日                | 6日 | 7日 | 8日 | 9日 | 10日 | 11日 | 12日 | 13日 | 14日 | 15日 | 16日 | 17日 | 18日 | 19日 | 20日 | 21日 | 22日 | 23日 | 24日 | 25日 | 26日 | 27日 | 28日 | 29日 | 30日 | 31日 |  |  |  |  |  |
|-----|----|----|----|----|-------------------|----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|--|--|--|--|
| 5月  |    |    |    |    | 豚部分肉加工技術者研修(公開授業) |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |  |  |  |  |
| 6月  |    |    |    |    |                   |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |  |  |  |  |
| 7月  |    |    |    |    |                   |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |  |  |  |  |
| 8月  |    |    |    |    |                   |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |  |  |  |  |
| 9月  |    |    |    |    |                   |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |  |  |  |  |
| 10月 |    |    |    |    |                   |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |  |  |  |  |
| 11月 |    |    |    |    |                   |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |  |  |  |  |
| 12月 |    |    |    |    |                   |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |  |  |  |  |
| R5  |    |    |    |    |                   |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |  |  |  |  |
| 1月  |    |    |    |    |                   |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |  |  |  |  |
| 2月  |    |    |    |    |                   |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |  |  |  |  |
| 3月  |    |    |    |    |                   |    |    |    |    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |  |  |  |  |  |

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)