FEDERAL MEAT ACADEMY
FMA 認定職業能力開発校 公益社団法人 全国食肉学校

FMA

Guidance of the FMA seminar

2016

http://www.fma.ac.jp

公益社団法人全国食肉学校主催

FMAセミナーのご案内

基礎から応用まで、知識と技能をパワーアップ!

平成28年度参加者募集!

●内容を充実した好評の基礎6本シリーズ●
— 8月～10月に連続開催 —
食肉基礎セミナー〈I 牛肉〉〈II 豚肉〉〈III 加工品〉〈IV 内臓肉〉〈V 精肉〉NEW!! 〈VI 食肉惣菜・調理〉NEW!!

●公開授業〈豚部分肉〉〈牛部分肉〉シリーズ●
豚は充実の14日間　牛は初級レベルの4日間

●ここが知りたい!! 焦点を絞った応用コース●
ドイツ人食肉マイスターによる実演と講義〈食肉マイスターセミナー〉NEW!!

●ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会2本シリーズ● NEW!!
— 受験級に合わせてしっかり準備を —
作業試験を中心として、デモンストレーションと実習

平成28年度（平成28年5月～平成29年3月）に開催するFMAセミナーのご案内

FMA seminar 2016

A 基礎コース 定員15名 半日

No. 1

6月7日（火）
9:00～12:00まで

食肉加工品の基礎知識半日セミナー

「食肉加工品の基礎知識を 半日で学びます」

10,800円（税込）

- ●講師:本校専任講師
- ●場所:（一財）馬事畜産会館（東京都中央区）
- ●カリキュラム内容

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 基礎コース 定員15名 半日

No. 2

6月7日（火）
13:00～17:00まで

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」

10,800円（税込）

- ●講師:本校専任講師
- ●場所:（一財）馬事畜産会館（東京都中央区）
- ●カリキュラム内容

講義:食肉流通、牛・豚と畜工程、牛肉・豚肉の部分肉・精肉加工工程、部位別用途、枝肉取引規格、食肉の化学・栄養、海外食肉生産と輸入食肉、精肉売場概要、品質・衛生管理、5Sと異物混入対策、食品安全マネージメントシステム

A 基礎コース 定員20名 1日

No. 3

6月8日（水）
9:00～17:00まで

食肉の原価計算 基礎から応用セミナー

「知ってますか?原価計算のしくみ。肉の原価計算はこんなに簡単!」

21,600円（税込）

- ●講師:本校専任講師
- ●場所:（一財）馬事畜産会館（東京都中央区）
- ●カリキュラム内容

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、部分肉部位別の原価計算、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

E 資格取得コース 定員5名 9日間

No. 1

平成29年
1月18日（水）～27日（金）
8:30～ 16:30まで
【試験日1/28（土）】

食肉販売技術管理士技能講習会

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、技術を集約して学習できます。
一店舗販売従事者の方はもちろん、精肉部門リーダー店舗管理者を目指す方に最適です一
講義4日間、実技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

189,000円（税込）

- ●講師:本校専任講師

※部分受講の場合は講義1日10,800円（税込）
実技1日21,600～32,400円（税込）

- ●カリキュラム内容

実習: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

F 学生寮宿泊型研修コース 定員20名 4泊5日

No. 1

平成29年
3月13日（月）～17日（金）
10:00～ 15:00まで

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

108,000円（税込）

- ●講師:本校専任講師・外部講師

宿泊費及び期間中の食費を含みます

- ●カリキュラム内容

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（牛及び豚の枝肉・部分肉・精肉）
実習:豚枝肉脱骨～整形、精肉商品づくり

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、F1「新入社員研修」を除き、宿泊費は含まれておりません。
④日程・受講料・担当講師・内容等が一部変更になる場合がありますのでご了承ください。

2016
http://www.fma.ac.jp

A 基礎コース 定員30名 2泊3日

No. 4

8月22日（月）～24日（水）
9:00～ 15:00まで

食肉基礎セミナーI《牛肉編》

「牛肉に触れて理解度アップ! 3日間でわかる牛肉の基本」

65,880円（税込）

- ●講師:本校専任講師
- ●カリキュラム内容

デモ:牛枝肉脱骨～整形、小割～精肉商品づくり
実習:もも部位の小割・すじひき、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 基礎コース 定員30名 2泊3日

No. 5

8月29日（月）～31日（水）
9:00～ 15:00まで

食肉基礎セミナーII《豚肉編》

「豚肉に触れて理解度アップ!! 3日間でわかる豚肉の基本」

60,480円（税込）

- ●講師:本校専任講師
- ●カリキュラム内容

デモ:豚枝肉脱骨～整形、小割～精肉商品づくり
実習:豚枝肉脱骨～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 基礎コース 定員20名 2泊3日

No. 6

9月5日（月）～7日（水）
9:00～ 15:00まで

食肉基礎セミナーIII《加工品編》

「3日間で学ぶハム・ソーセージ・ベーコンの基本」

64,800円（税込）

- ●講師:本校専任講師
- ●カリキュラム内容

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
製造製品:ロースハム、ベーコン、プレスハム、ソーセージ類 ※製造製品はお持ち帰りいただけます。
講義:食肉加工品概論、加工品製造の基礎知識

A 基礎コース 定員20名 1泊2日

No. 7

10月5日（水）～6日（木）
9:00～ 14:00まで

食肉基礎セミナーIV《内臓肉編》

「原料整形・小割から商品化まで。“赤物”、“白物”全ての商品づくりのポイント」

45,360円（税込）

- ●講師:外部講師
- ●カリキュラム内容

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、試食
講義:内臓流通、内臓規格

A 基礎コース 定員20名 1泊2日

No. 8

10月17日（月）～18日（火）
9:00～ 15:30まで

NEW!!

食肉基礎セミナーV《精肉編》

「商品づくりの「なぜ?」を解決 精肉加工の短期速習」

45,360円（税込）

- ●講師:本校専任講師
- ●カリキュラム内容

デモ:精肉加工の基本
実習:グループ別牛・豚精肉商品づくり、用途知識、試食・検査
講義:精肉加工の意義・従事者の役割、食肉の基礎知識

A 基礎コース 定員15名 2泊3日

No. 9

10月19日（水）～21日（金）
10:30～ 15:00まで

NEW!!

食肉基礎セミナーVI《食肉惣菜・調理編》

「精肉販促の調理提案もこれで解決!食肉惣菜・調理の基礎を学び、作って食べて基本を習得」

54,000円（税込）

- ●講師:本校専任講師
- ●カリキュラム内容

デモ:肉の火入れ方法、野菜・魚介との組合せ
実習:ひき肉を利用した惣菜調理、ブロックの調理、煮込み料理、サラダ、弁当、惣菜パン
講義:食肉調理基礎知識

B 公開授業コース 定員5名 14日間

No. 1

5月5日（木）～20日（金）
14:00～ 14:30まで

豚部分肉加工技術者研修（公開授業）

「本校総合養成科カリキュラムを『公開授業』とし、豚枝肉処理の“イロハ”から体系的に学びます。初級から中級レベルの豚カット技術を体得します」

129,600円（税込）

- ●講師:本校専任講師・外部講師
- ●カリキュラム内容

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、品質・衛生管理
実習:豚枝肉脱骨～整形～小割・すじひき、カッティングテスト・発表会

※学生とともに受講する、公開授業のため受講生数を限定しています。

B 公開授業コース 定員5名 3泊4日

No. 2

9月12日（月）～15日（木）
9:00～ 16:30まで

牛部分肉加工技術者研修《公開授業》

「本校総合養成科カリキュラムを『公開授業』とし、牛枝肉処理から牛精肉までの基本を体系的に学びます。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」

86,400円（税込）

- ●講師:本校専任講師
- ●カリキュラム内容

実習:解剖学（骨学・筋学）、取引規格、原価計算、関連法規、品質・衛生管理
講義:牛枝肉脱骨～整形～小割・すじひき～精肉

※学生とともに受講する、公開授業のため受講生数を限定しています。

C 応用コース 定員20名 3泊4日

No. 1

10月11日（火）～14日（金）
9:00～ 13:30まで

※製造製品はお持ち帰りいただけます。

加工品製造技術向上セミナー

「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全工程を各人が実習を通して体得します」

69,120円（税込）

- ●講師:本校専任講師
- ●カリキュラム内容

デモ:ハム・ソーセージ・ベーコン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、充填、スモークハウス操作、包装
製造製品:ハム類、ソーセージ類、ベーコン類その他
講義:食肉加工概論・製造法、品質・衛生管理、原価計算

C 応用コース 定員20名 3泊4日

No. 2

平成29年
2月7日（火）～10日（金）
10:30～ 13:00まで

NEW!!

食肉マイスターセミナー

「ドイツ人食肉マイスターによる原料仕分けから製造・提供方法まで実技と講義及び試食を通して学べます」

97,200円（税込）

- ●講師:ドイツ人食肉マイスター
- ●カリキュラム内容

デモ:原料処理、原料仕分け方法、原料計量・調整、塩漬、製品製造（焼きソーセージ類、腸詰製品、ボロニア製品）、製品の盛り付け試食
講義:原料仕分けの考え方、レシピ解説、ドイツの加工品消費、世界の加工品トレンド

D 技能検定受験準備コース 定員20名 1日

No. 1

平成29年
1月12日（木）
9:00～17:00まで

NEW!!

ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会（2級）

「技能検定受験（2級）予定者を対象に、作業試験を中心として包装作業及び整形作業それぞれのデモンストレーションと各2回の実習を行います」

21,600円（税込）

- ●講師:本校専任講師
- ●カリキュラム内容

デモ:包装作業、整形作業
実習:包装作業2回、整形作業2回
講義:要素試験概要解説

D 技能検定受験準備コース 定員20名 1日

No. 2

平成29年
1月13日（金）
9:00～18:00まで

NEW!!

ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会（1級）

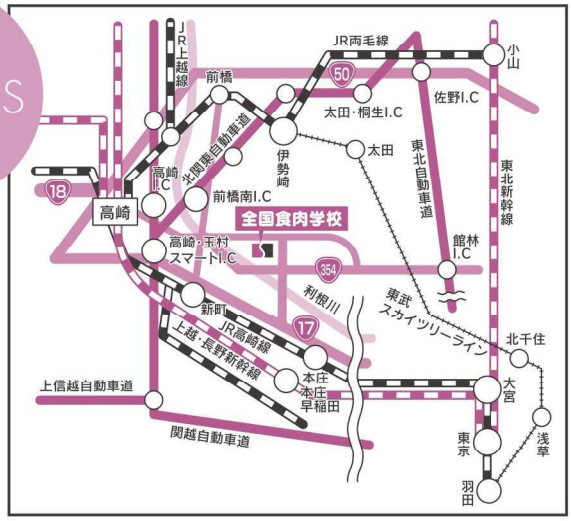
「技能検定受験（1級）予定者を対象に、作業試験を中心として包装作業、整形作業及びピックル調整作業（1級のみ）それぞれのデモンストレーションと各2回の実習を行います」

23,760円（税込）

- ●講師:本校専任講師
- ●カリキュラム内容

デモ:包装作業、整形作業、ピックル調整作業
実習:包装作業2回、整形作業2回、ピックル調整作業2回
講義:要素試験概要解説

ACCESS



- ●高崎線新町駅より車で20分
- ●高崎線本庄駅より車で30分
- ●上越・長野新幹線本庄早稲田駅より車で30分
- ●上越・長野新幹線高崎駅東口より車で25分
- ●関越自動車道高崎I.Cより車で15分
- ●北関東自動車道前橋南I.Cより車で10分
- ●東武スカイツリーライン・JR両毛線伊勢崎駅より車で15分
- ●関越自動車道高崎・玉村スマートI.Cより車で10分

■お申し込み・お問い合わせは

FEDERAL MEAT ACADEMY

FMA 認定職業能力開発校 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

http://www.fma.ac.jp

キリトリ線

平成28年度

FMAセミナー受講申込書

申込日:平成　　年　　月　　日

参加希望セミナーに○印を付けてください。

	A-1 食肉加工品の基礎知識半日セミナー		A-7 食肉基礎セミナーⅣ《内臓肉編》		C-2 食肉マイスターセミナー NEW!!
	A-2 食肉基礎知識半日セミナー		A-8 食肉基礎セミナーⅤ《精肉編》 NEW!!		D-1 ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会2級 NEW!!
	A-3 食肉の原価計算基礎から応用セミナー		A-9 食肉基礎セミナーⅥ《食肉惣菜・調理編》 NEW!!		D-2 ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会1級 NEW!!
	A-4 食肉基礎セミナーⅠ《牛肉編》		B-1 豚部分肉加工技術者研修		E-1 食肉販売技術管理士技能講習会
	A-5 食肉基礎セミナーⅡ《豚肉編》		B-2 牛部分肉加工技術者研修		F-1 新人社員研修
	A-6 食肉基礎セミナーⅢ《加工品編》		C-1 加工品製造技術向上セミナー		

ホテル案内	要　・　不要　（どちらかに○）
ふりがな	
氏　名	
生年月日	昭和・平成　　年　　月　　日（　　歳）
勤務先名	
	勤続年数　　年
勤務先住所	〒　　ー
	TEL.　　（　　）
	FAX.　　（　　）
申込担当者	氏名
	TEL.　　（　　）
	FAX.　　（　　）

※個人情報については、法令を遵守し取り扱うとともに、ホームページに「個人情報保護方針」についてご案内をしています。

〈受講申込について〉

注1.本校セミナー受講料には、テキスト、教材代、食事代（期間中の昼食）、及び消費税を含みます。

注2.宿泊希望の方にはホテルをご案内いたします。申込書に記入して各自直接お申込ください。

注3.開催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。

注4.直前（開催日の営業日2日前以降）のキャンセルの場合はキャンセル料をいただきます。

開催日初日2日前まで　受講料の20%
開催日前日及び当日　受講料全額

- ●**申込期限**:開催日の概ね1週間前に締切ります。なお、先着順で定員に達し次第締切ります。
- ●**申込方法**:左記「受講申込書」に必要事項をご記入の上、FAXでお申し込み下さい。また、各セミナーの詳しい募集要項もありますので、ご希望の方は本校までお問い合わせ下さい。
- ●**受講料の支払**:銀行振込の場合は、下記口座へ振込み下さい。なお、送金手数料は受講生側でご負担下さい。

振込先

群馬銀行　玉村支店
普通預金口座　0769989
公益社団法人全国食肉学校研修会口座