

企業タイアップ研修システム

企業のご要望に合わせた研修カリキュラム

初級から中堅・管理者まで、各段階に合わせたプランで!!

ご要望のポイントに絞った研修をデザインします

出前講師も承ります

本校施設<寮室>を使った宿泊タイプ研修も承ります
(15名より・宿泊費等別途)



代表的なプランを6例ご紹介します。

半日コースは午前・午後どちらでも可能です。

OK!

本校施設での研修はもとより、出前研修スタイルもあります。

プラン1	初級研修<半日コース> 講義・演習				
12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	16:30
	「食肉流通の基礎知識」 ・ 主要食肉の流通形態と経路 ・ 食肉の価格形成 ・ と畜解体から腐敗までの時系列変化	「豚枝肉・部分肉処理技法」 ・ 枝肉取引規格・枝肉評価のポイント ・ 豚部分肉製造～小割～精肉加工処理 各工程の目的とポイント ・ 質疑応答 教材: 豚枝肉			

プラン2	初級研修<半日コース> 講義・演習・講義				
12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	16:30
	「食肉流通の基礎知識」 ・ 主要食肉の流通形態と経路 ・ 食肉の価格形成	「牛・豚枝肉取引規格」 ・ 枝肉取引規格・枝肉評価のポイント ・ 実物を見ての評価演習 教材: 牛枝肉、豚枝肉	「食肉の基礎知識」 ・ 筋肉の構造 ・ 一般組成と主要成分 ・ 食肉の時系列変化		

プラン3	初級研修<半日コース> 講義のみ				
12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	16:30
	「食肉流通の基礎知識」 ・ 主要食肉の流通形態と経路 ・ 食肉の価格形成 ・ 食肉の時系列変化	「歩留と食肉の原価」 ・ 流通段階での商品形態と歩留 ・ 出荷者手取り金額 ・ 骨格と筋肉図 ・ 部分肉パーツ別構成比	「表示関連知識」 ・ 関連法規 食品衛生法、JAS法 トレサビ等 ・ 公正競争規約		

プラン4		初級研修 < 1日コース > 講義のみ		9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
		品質管理の基礎 ・ 食肉の成分 ・ 食肉の時系列変化など ・ 異常肉質 ・ 品質基準	昼 食						衛生管理の基礎 ・ 衛生管理の基本 ・ 食肉の汚染 ・ 食肉関連の食中毒 ・ 衛生検査の実際	原価計算 ・ 原価意識の重要性 ・ 原価計算の目的 ・ 原価計算のしくみ		確認 テ ス ト

プラン5		初級研修 < 1日コース × 2回 > 講義・演習		9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
		衛生・品質管理の基本 ・ 衛生管理費基礎 ・ 食肉の汚染・食中毒 ・ 食肉の成分 ・ 食肉の時系列変化など	確認 テ ス ト	昼 食					豚枝肉脱骨・整形・小割 ・ 部分肉製造(脱骨・整形) ・ 検品の基本 ・ 小割・筋引きの基本			
		原価計算の基礎 ・ 原価の仕組み ・ 原価計算とは ・ 部分肉・精肉の原価算出	確認 テ ス ト	昼 食					精肉・商品づくり ・ 整形・筋引きの基本 ・ 商品づくり ・ 試食			

プラン6		中堅研修 < 2日コース > 講義・演習		9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
		衛生・品質管理の基本 ・ 食肉の汚染 ・ 食肉関連の食中毒 ・ 食肉の成分 ・ 食肉の時系列変化など		昼 食					豚(牛)枝肉脱骨・整形・小割・商品づくり ・ 部分肉製造 ・ 小割・整形 ・ 部位特性			
		豚(牛)枝肉脱骨・整形・小割・商品づくり ・ 部分肉製造 ・ 小割・整形 ・ 部位特性		昼 食					精肉づくり ・ 筋引き ・ 商品づくり	原価計算 ・ 原価計算のしくみ ・ 精肉づくりデータ による原価計算 と値入れ		確認 テ ス ト

詳細は下記までお問い合わせください