

公益社団法人 全国食肉学校

通信教育講座

食肉流通業務実践コース

食肉の原価計数管理コース

食肉関連法規コース

食肉産業唯一の通信教育

食肉を学ぶ

従業員の実力アップに 企業内教育、自己啓発に



FMA
認定職業能力開発校

公益社団法人

FEDERAL MEAT ACADEMY

全国食肉学校

「食肉」を学ぶ

実務にすぐ役立つ食肉業界唯一の通信教育講座

食肉流通業務実践コース

受講期間
7ヶ月

コースの特色

- 食肉産業従事者必携の教科書として使用できる充実した内容で、各分野の具体的事例、体系的知識をイラスト、写真入りで單元ごとにわかりやすく収録してあります。
- 各單元に試験を実施し、講師による丁寧な添削指導で必要な知識が確実に身につきます。

36,750円(税込)

教材構成：テキスト6冊／添削6回

●カリキュラム

| 単元 | 科目 | 主な内容 |
|----------|-----------|---|
| 1 家畜生産概論 | 家畜生産 | 主要家畜の飼養動向 主要家畜の品種と特性・飼養管理・ライフサイクル 家畜の改良増殖、(クローン技術他) 家畜の疾病、BSE、飼料 |
| 2 食肉概論 | 食肉の基礎知識 | 筋肉の構造と働き、名称、骨の働きと名称 食肉の一般成分と主要成分、食肉の栄養価 筋肉から食肉への変化(と畜後の時系列変化) 食肉の品質、品質劣化の要因と鮮度維持対策 食肉の冷蔵・冷凍、異常肉質の発生とその予防策 |
| | 食肉流通・消費 | 食肉生産(と畜解体) 主要食肉の流通、流通情報 畜産物の価格安定制度、食肉加工品・冷凍食品の流通 家計消費、フードサービス、食肉の安全性確保システム |
| 3 仕入・販売 | 原料仕入・表示 | 主要食肉の取引規格、部分肉取引規格、仕入先の選定とポイント 食肉表示に関する基礎知識(小売品質基準、公正競争規約、 食品衛生法、JAS等)、トレーサビリティ |
| 4 経営・販売 | 原価計算 | 原価計算の目的、歩留計算、部分肉原価計算、精肉原価計算 |
| | マーケティング | マーケティングの役割、4P、マーケティングミックス、市場戦略、 消費者意識、商品政策、価格政策、販売促進活動 |
| | 販売管理 | 売り場づくりと売り場管理 販売計画、利益管理、在庫管理 これからのマーケティング戦略 |
| 5 販売技術 | 商品づくり | 原料評価のポイント、コマーシャル規格 牛・豚・鶏肉成分部分肉製造の要点と検収実務 牛・豚・鶏肉各部位からの商品づくり、陳列 内臓肉の商品づくり、食肉惣菜、食肉製品(ハム・ソーセージ) 製造、食肉加工品製造と衛生管理 |
| 6 衛生管理 | 食肉衛生・品質管理 | 食中毒とその予防 食品衛生関連法規 品質衛生管理、施設と衛生管理 枝肉・部分肉・精肉・惣菜製造時の衛生管理ポイント |

「食肉」を学ぶ

コスト意識が利益を生む

食肉の原価計数管理コース

受講期間
3ヶ月

コースの特色

- 食肉の原価管理に必要な専門知識を計数管理とあわせて学習できます。
- 食肉の原価管理について枝肉から部分肉・部分肉から精肉へと体系的に学習できます。
- 多くの例題により原価計数管理の仕組みを理解できるとともに單元ごとの試験や添削指導により、必要な知識が確実に身につきます。

15,750円(税込)

教材構成：テキスト2冊／添削2回

●カリキュラム

| 單元 | 科 目 | 主な内容 |
|----|--------------|---|
| 1 | 食肉の原価計数管理 I | 原価の重要性、原価計算の目的 原価意識の留意点 原価構造要素、歩留分析 部分肉原価計算（セット、パーツ） 精肉原価計算 |
| 2 | 食肉の原価計数管理 II | 原価管理に必要な商品知識 製造原価、取引指数 値入・売価計算 カッティングデータ活用の値入計算 値入ミックス、棚卸原価 |

「食肉」を学ぶ

むずかしい法律条文をわかりやすく解説

食肉関連法規コース

受講期間
3ヶ月

コースの特色

- 食肉産業従事者の「知っておかなくてはならない」食肉関連法規がわかりやすく解説しており、食肉産業従事者必携の通信教育です。
- 食肉企業のコンプライアンスの基本をあらゆる角度から解説をしています。
- 多くの事例研究の解説指導により、実務の手引書として活用できると共に、具体的な内容は学習効果を高めます。

18,900円(税込)

教材構成：テキスト2冊／添削2回

●カリキュラム

| 單元 | 科 目 | 主な内容 |
|----|---------------|--|
| 1 | 食肉取引関係法令 | 食品衛生法 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法） 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法） 牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（牛トレーサビリティ法）他 |
| 2 | 食肉企業のコンプライアンス | と畜場法 家畜伝染病予防法 牛海綿状脳症対策特別措置法 肉用子牛生産安定等特別措置法 畜産物の価格安定に関する法 コンプライアンスの基本と対応、判断基準、PLリスク、CSR、クレーム対応ほか 事例研究 |

《通信教育講座受講申込書》

申込日 平成 年 月 日

| | | |
|-------|--|-----|
| 申込担当者 | | |
| T E L | | FAX |

| | |
|--------------------------|--------------|
| 申込希望コースに○印を付けてください。 | |
| <input type="checkbox"/> | 食肉流通業務実践コース |
| <input type="checkbox"/> | 食肉の原価計数管理コース |
| <input type="checkbox"/> | 食肉関連法規コース |

| | |
|-----------------|--|
| ※受付番号は本校で記入します。 | |
| 受付番号 | |
| 受付番号 | |
| 受付番号 | |

| | | | | | | | |
|--|------------------|---|----|---|---------------------|-----------|-----------|
| ふりがな | | | 性別 | 男 | 勤務先 住所 | 〒 | — |
| 氏名 | | | 別 | 女 | | TEL. | () |
| 生年月日 | 昭和・平成 年 月 日 (歳) | | | | 勤務先の 主な業種 に○印 | FAX. | () |
| 教材 送付先 (アパート等の 棟名及び 室番号も記 入のこと) | 〒 — | | | | | 1. 食肉卸売業 | 5. 食肉センター |
| 勤務先名 | TEL. () | | | | 2. 食肉専門店 | 6. 生産者 | |
| | FAX. () | | | | 3. 量販店 | 7. 卸売市場 | |
| 勤務年数(食肉業務) | | 年 | | この講座を 何で知りま したか? (右のいずれ かに○印) | 4. 食肉加工品製造業 | 8. その他() | |
| | | | | | 1. 募集案内(ダイレクトメール) | | |
| | | | | | 2. ホームページ | | |
| | | | | | 3. 会社(お店)の上司から | | |
| | | | | | 4. 業界紙の記事 | | |
| | | | | | 5. 広告[掲載紙誌名] | | |
| | | | | | 6. その他[具体的に] | | |

(注)修了証明書発行の都合上、氏名・生年月日は正確にご記入ください。

《企業・団体申込記入欄》

| | | | | |
|-------------|---------------------|------------|--------------|---------|
| データ送付 希望 | する・しない (どちらかに○印) | データ 送付先 | 所 属 担 当 者 | 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、本校のホームページに「個人情報保護法」についてご案内をしております。

----- キリトリ線 -----

●申込方法

■募集ガイド内の「受講申込書」に必要事項をご記入の上、次によりお申し込みください。

ホームページでオンライン申し込みも受け付けています。

- ①銀行振込の場合は、申込書を必ず郵送またはFAXにて送付のうえ、右記へお振込みください。(手数料はご負担願います)
- ②現金(書留)で郵送の場合は、受講料に申込書を同封してお送りください。

●本校の教育コース

| 教育コース | 定 員 | 修学期間 |
|-----------------|------------|------|
| 総合養成科 | 30名 | 1年 |
| 総合養成科・ 前期コース | (前期は10名まで) | 6ヶ月 |
| 食肉販売科 | 20名 | 3ヶ月 |

●学校の概要

本校は、1960年代に飛躍的な発展をとげた食肉業界の強い要望に応じて、全国唯一の公益法人経営の食肉技能・技術者を養成する学校として1974年に開校し、30年余の伝統を有しています。

本校は学生教育のほか、業界従事者等を対象とした研修や食肉に関する研究など、特色のある事業を行っております。

また、本校は赤城山や利根川などの雄大な自然の懷に抱かれ、食肉卸売市場や加工関連企業等に隣接するなど、恵まれた自然と教育環境に立地しています。

学生教育は、このような中で『産学協同による実践教育』と『心豊かな人間形成』をめざした教育理念が全寮制のもとで行なわれており、開校以来卒業生はすでに2,000名を超え、全国各地はもとより、広くは海外でも活躍しています。

群馬銀行 玉村支店
振込先 普通預金口座 0018185
公益社団法人全国食肉学校



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> Eメール/ fma@fma.ac.jp

平成24年度 通信教育講座 募集要項

開講期間

平成24年5月1日～平成25年2月28日

受講生募集期限

食肉流通業務実践コース 平成24年10月31日まで
食肉の原価計数管理コース 平成24年11月30日まで
食肉関連法規コース 平成24年11月30日まで

受講期間

お申込み・受講料納入後、原則として申込み月の翌月初めからの受講開始となります。
ただし、「食肉流通業務実践コース」については9月以降開始の場合、受講期間は開講期限である2月28日までの短縮期間となりますので、あらかじめご了承ください。

食肉流通業務実践コース 7ヵ月

| 受講開始日 | 受講期限 | 受講期間 |
|------------|-------------|------|
| 平成24年5月1日 | 平成24年11月30日 | 7ヵ月 |
| 平成24年6月1日 | 平成24年12月31日 | 7ヵ月 |
| 平成24年7月1日 | 平成25年1月31日 | 7ヵ月 |
| 平成24年8月1日 | 平成25年2月28日 | 7ヵ月 |
| 平成24年9月1日 | 平成25年2月28日 | 6ヵ月 |
| 平成24年10月1日 | 平成25年2月28日 | 5ヵ月 |
| 平成24年11月1日 | 平成25年2月28日 | 4ヵ月 |

食肉の原価計数管理コース 3ヵ月

食肉関連法規コース 3ヵ月

| 受講開始日 | 受講期限 |
|------------------|-------------------|
| 平成 24 年 5 月 1 日 | 平成 24 年 7 月 31 日 |
| 平成 24 年 6 月 1 日 | 平成 24 年 8 月 31 日 |
| 平成 24 年 7 月 1 日 | 平成 24 年 9 月 30 日 |
| 平成 24 年 8 月 1 日 | 平成 24 年 10 月 31 日 |
| 平成 24 年 9 月 1 日 | 平成 24 年 11 月 30 日 |
| 平成 24 年 10 月 1 日 | 平成 24 年 12 月 31 日 |
| 平成 24 年 11 月 1 日 | 平成 25 年 1 月 31 日 |
| 平成 24 年 12 月 1 日 | 平成 25 年 2 月 28 日 |

申込み方法

オンライン受講申込または FAX でお申込みください。

お申込みと同時に受講料の納入をお願いいたします。

なお、請求書が必要な場合は、特記事項に「請求書要」と「請求書のあて名及び送付先」をご記入ください。

原則として、受講料納入の確認後教材を発送いたします。

企業向けサービス

企業等でお申込み・ご受講の場合、企業の教育ご担当者あてに試験問題答案の提出状況及び採点結果をお知らせいたします。

ご希望の企業様はオンライン受講申込の「企業・団体申込記入欄」にデータ送付希望にチェックし必要事項をご記入ください。

受講開始後、およそ 1 ヶ月ごとに提出状況等をお知らせいたします。

修了証書

各受講期限の翌月中旬に交付いたします。

ご不明な点はお問い合わせください。0270-65-2571 内山