《通信教育講座受講申込書》

申込日　　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。		※受付番号は本校で記入します。	
	食肉流通業務実践コース	受付番号	
	食肉流通業務実践コース(DVD付き)	受付番号	
	食肉の原価計数管理コース	受付番号	
	食肉関連法規コース	受付番号	

ふりがな 氏　名		性別	男 女	勤務先住所	〒　　－ TEL.　　(　　) FAX.　　(　　)
生年月日	昭和・平成　　年　　月　　日(　　歳)				
教材送付先 (アパート等の棟名及び室番号も記入のこと)	〒　　－ TEL.　　(　　) FAX.　　(　　)			勤務先の主な業種に○印	1. 食肉卸売業　5. 食肉センター 2. 食肉専門店　6. 生産者 3. 量販店　7. 卸売市場 4. 食肉加工品製造業　8. その他(　　)
勤務先名				この講座を何で知りましたか？(右のいずれかに○印)	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] _____
	勤務年数(食肉業務)　　年				

㊟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	TEL　　(　　)
			担当者	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。

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

●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		6ヵ月
食肉販売科	20名	3ヵ月

●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えて、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、40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懐に抱かれ、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2,600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。

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

2022(令和4年度)

公益社団法人　全国食肉学校

通信教育講座

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

食肉流通業務実践コース

食肉流通業務実践コース

副教材DVD付き

食肉の原価計数管理コース

食肉関連法規コース

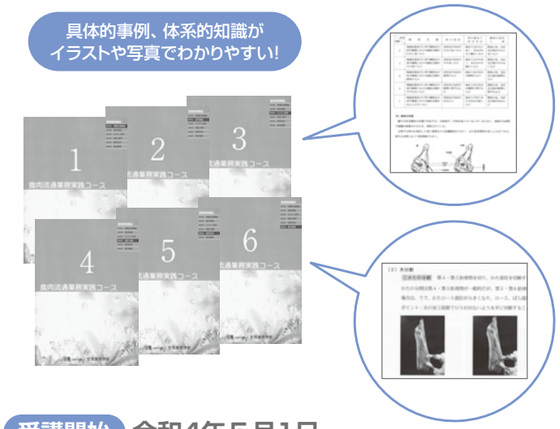
FMA 認定職業能力開発校　公益社団法人 FEDERAL MEAT ACADEMY 全国食肉学校

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ヵ月

具体的事例、体系的知識が
イラストや写真でわかりやすい!



49,500円(税込)

教材構成：テキスト6冊／添削6回

●カリキュラム

1	家畜生産概論	家畜生産
2	食肉概論	食肉の基礎知識 食肉流通・消費
3	仕入・販売	原料仕入れ・表示
4	経営・販売	原価計算、マーケティング 販売管理
5	販売技術	商品づくり
6	衛生管理	食品衛生・品質管理

受講開始 令和4年5月1日

受講修了 令和5年2月28日（最終修了）

※本コースは5月から8月までの各月開始となります。
9月から12月まで受講開始可能ですが、この場合は受講期間が短縮となります。

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ヵ月

22,000円(税込)

教材構成：テキスト2冊／添削2回

●カリキュラム

1	原価計数管理 Ⅰ	原価の重要性・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
2	原価計数管理 Ⅱ	原価計算に必要な商品知識 製造原価、取引指数 値入・売価計算 精肉原価計算 カッティングデータの活用 値入ミックス、棚卸原価

●食肉の原価管理に必要な専門知識をわかりやすく解説
●枝肉→部分肉、部分肉→精肉、精肉→加工と段階的な原価計算を学習
●練習問題で確実にマスター!!

受講開始 令和4年5月1日

受講修了 令和5年2月28日（最終修了）

※本コースは5月から12月までの各月開始となります。

目で見てわかる牛肉・豚肉の商品化ノウハウ動画解説

食肉流通業務実践コース〈DVD付〉

受講期間 7ヵ月

第5単元の"販売技術"の
副教材として「商品化のノウハウ」を
動画でわかりやすく解説!

53,900円(税込)

教材構成：テキスト6冊／添削6回
副教材DVD2枚組

DISC 1	枝肉大分割（牛・豚） かた系（牛・豚） もも系の小割整形（牛）
DISC 2	もも系（牛・豚） ロース・ばら系（牛・豚） 内臓（牛・豚）

カリキュラムは食肉流通業務実践コースと同じです。

受講開始 令和4年5月1日

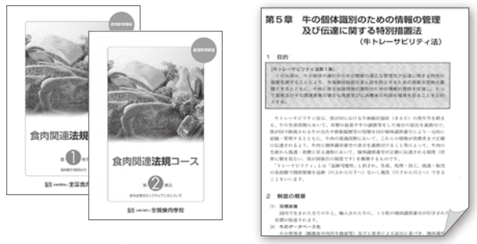
受講修了 令和5年2月28日（最終修了）

※本コースは5月から8月までの各月開始となります。
9月から12月まで受講開始可能ですが、この場合は受講期間が短縮となります。

むずかしい法律条文をわかりやすくポイント解説

食肉関連法規コース

受講期間 3ヵ月



25,300円(税込)

教材構成：テキスト2冊／添削2回

●カリキュラム

1	食肉取引関係法令	食品衛生法、JAS法、景品表示法、牛トレーサビリティ法、不正競争防止法、計量法、公正競争規約 ほか 家畜伝染病予防法、と畜場法、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、畜産経営の安定に関する法律
2	食肉企業のコンプライアンスについて	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

●食肉産業従事者の「知っておかなくてはならない」食肉関連法規をわかりやすくポイント解説
●食肉企業のコンプライアンスの基本を解説
●多くの事例研究の解説指導による具体的内容

受講開始 令和4年5月1日

受講修了 令和5年2月28日（最終修了）

※本コースは5月から12月までの各月開始となります。