

令和7年度通信教育講座

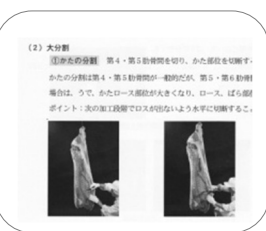
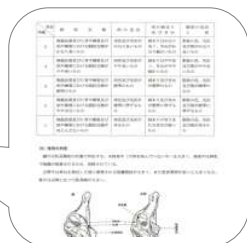
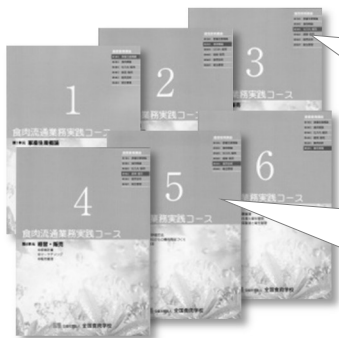
食肉産業唯一の通信教育講座で食肉を学ぶ

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カ月

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 | 食肉衛生・品質管理 |

【受講開始】令和7年5月1日

【受講修了】令和8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。

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カ月

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

| | |
|-------|---------------------------------------|
| DISC1 | 枝肉大分割(牛・豚) かた系(牛・豚) もも系の小割整形(牛) |
| DISC2 | もも系(牛・豚) ローズ・ばら系(牛・豚) 内臓(牛・豚) |

【受講開始】令和7年5月1日

【受講修了】令和8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。

カリキュラムは
食肉流通業務実践コースと
同じです。

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カ月



22,000 円(税込)

教材構成：テキスト2冊/添削2回

- ◆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7年5月1日

【受講修了】令和8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。

練習問題19

次の屠畜分肉体組成表を基として、部位別重量率を計算しなさい。
屠畜重量50kg、精肉率50%、kg、色入金額

| 部位 | 重量 | 原価 | 精肉 | 精肉率 | 部位別重量率 | 部位別原価率 |
|------|-------|-------|----|-----|--------|--------|
| 骨太 | 17.05 | 600 | | | | |
| ボース | 18.35 | 1,200 | | | | |
| ばら | 8.85 | 600 | | | | |
| もも | 16.85 | 600 | | | | |
| ヒレ | 1.12 | 1,700 | | | | |
| 部位合計 | 50.22 | | | | | |
| 骨 | 7.80 | 50 | | | | |
| 脂肪 | 9.00 | 50 | | | | |
| 小肉 | 3.30 | 150 | | | | |
| 精肉合計 | 20.35 | | | | | |
| 精肉 | 4.05 | | | | | |
| 合計 | 75.0 | | | | 1,000 | |

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・売価計数 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 |

●申込方法

下記の「通信教育講座受講申込書」に必要事項をご記入のうえ、FAX 等でお申込みください。
本校ホームページの「通信教育講座」受講生募集ガイドからオンラインでもお申込みいただけます。

- ① 上記の方法でお申込みのうえ、受講料をお振込みください。(振込手数料はご負担願います。) お申込み及び受講料の入金を確認後に教材を発送いたします。
- ② 現金(書留)での郵送の場合は、受講料に「通信教育講座受講申込書」を同封して下記の住所にお送りください。

〈受講料振込先〉
群馬銀行玉村支店
普通預金 0018185
公益社団法人全国食肉学校

《通信教育講座受講申込書》

申込日 年 月 日

| | | | |
|-------|-------|-----|-----|
| 申込担当者 | 所属・氏名 | TEL | FAX |
|-------|-------|-----|-----|

申込希望コースに○印をつけてください。

| | |
|--------------------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | 食肉流通業務実践コース |
| <input type="checkbox"/> | 食肉流通業務実践コース (DVD 付き) |
| <input type="checkbox"/> | 食肉の原価計数管理コース |

| | | | | | |
|-------|-------|----------------|----|--------|---|
| ふりがな | | 性別 | 男女 | 勤務先住所 | 〒 |
| 氏名 | | | | | TEL FAX |
| 生年月日 | 昭和・平成 | 年 | 月 | 日 (歳) | |
| 教材発送先 | 〒 | 勤務先の主な業種に○印 | | | 1. 食肉卸売業 2. 食肉専門店 3. 量販店 4. 食肉加工品製造業 5. 食肉センター 6. 生産者 7. 卸売市場 8. その他 |
| 勤務先名 | TEL | この講座を何で知りましたか? | | | 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. 広告[掲載誌名] 5. その他[具体的に] |
| | | 勤務年数(食肉業務) | 年 | | |

| | | |
|---------|--------|--|
| データ送付希望 | する・しない | 企業・団体でお申込みの場合、試験結果・提出状況を月1回程度 FAX 連絡いたします。 |
|---------|--------|--|