



認定職業能力開発校

公益社団法人

FEDERAL MEAT ACADEMY

全国食肉学校

2025

<https://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！

幅広いラインナップで、ご希望、経験年数に応じたコースがお選び頂けます。

- ① No.1～8 基礎コース
- ② No.1～3 公開授業コース
- ③ 技能検定受検準備コース
- ④ 資格取得コース
- ⑤ 学生寮宿泊型研修コース

FMA

Guidance
of the
FMA seminar



A 基礎コース 定員20名 半日

No. 1 6月12日(木)
9:30～12:30まで
東京部内

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」

16,500円(税込)

●講師:本校専任講師【東京都内会場】

●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20名 半日

No. 2 6月12日(木)
13:30～17:30まで
東京部内

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」

16,500円(税込)

●講師:本校専任講師【東京都内会場】

●カリキュラム内容

講義:食肉の流通、牛・豚のと畜工程、牛肉・豚肉の部分肉・精肉加工工程、部位別の用途、枝肉取引規格、食肉の科学、食肉の栄養、海外の食肉生産と輸入食肉、精肉売り場概要、品質・衛生管理、GSと異物混入対策、食品安全管理システム

A 基礎コース ①②各 定員20名 1日

No. 3 ①6月13日(金) ②10月10日(金)
9:30～17:30まで
東京部内

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、肉の原価はこんなに簡単!」

27,500円(税込)

●講師:本校専任講師【東京都内会場】

●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

①基礎、公開授業、技能検定受検準備、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、本校ホームページをご覧ください。



<https://www.fma.ac.jp/learn-seminar>

③受講料には、E-1「食肉業界人研修」を除き、宿泊費は含まれておりません。

④日程・内容等が一部変更になる場合もありますのでご了承ください。

⑤申込が極端に少ない場合は、開催を中止する場合がありますのでご了承ください。

※公開授業は学生参加を前提としております。

A 基礎コース ①②各 定員20名 3日間

No. 4 ①8月20日(土)～22日(月) ②10月14日(土)～16日(月)
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」

82,500円(税込)

●講師:本校専任講師

●カリキュラム内容

演習:牛枝肉脱骨～整形、小割～精肉商品づくり
実習:牛部分肉小割・すじひき、調理品づくり
講義:食肉流通概論、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 ①②各 定員20名 3日間

No. 5 ①8月25日(土)～27日(月) ②10月7日(土)～9日(月)
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」

66,000円(税込)

●講師:本校専任講師

●カリキュラム内容

演習: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(半丸/人)、調理品づくり
講義:食肉流通概論、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 3日間

No. 6 8月27日(土)～29日(月)
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・ベーコンの基本技術と基礎知識」

77,000円(税込)

●講師:本校専任講師

●カリキュラム内容

演習: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
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日

No. 7 10月17日(金)
9:00～17:00まで

食肉基礎セミナーIV《食鳥肉編》

「食鳥肉に触れて理解度アップ! 1日でわかる食鳥肉の基本」

27,500円(税込)

●講師:本校専任講師

●カリキュラム内容

演習:ブロイラー解体・正肉づくり、地鶏・鴨・副産物等の解説
実習:ブロイラー解体・正肉づくり、試食
講義:食鳥の基礎知識

A 基礎コース 定員20名 2日間

No. 8 10月23日(土)～24日(日)
9:00～ 16:00まで

食肉プロモーション基礎《輸入と国産の比較》

「輸入規格と国産規格について名称と位置関係の短期速習! 触れて比べて販売促進のヒント探し」

66,000円(税込)

●講師:本校専任講師

●カリキュラム内容

演習:牛枝肉脱骨～整形、輸入規格(オーストラリア)と国産規格
豚枝肉脱骨～整形、輸入規格(アメリカ)と国産規格、主要な輸入食肉の比較と考察
講義:牛部分肉、豚部分肉の輸入規格について

E 学生寮宿泊型研修コース 定員20名 4泊5日

No. 1 令和8年 3月9日(土)～13日(月)
10:00～ 15:00まで

食肉業界人育成研修

「『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・業界人としての基本的なルールを寮生活を通じて育成」

110,000円(税込)

※宿泊費及び期間中の食費を含みます

●講師:本校専任講師・外部講師

●カリキュラム内容

講義:社会人としての行動、食肉産業従事者としての役割と心構え、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
演習:食肉処理技法(牛・豚枝肉・部分肉・精肉)
実習:豚枝肉脱骨～整形、精肉商品づくり
グループワーク:ミーティング、成果発表

B 公開授業コース 定員5名 11日間

No. 1 5月9日(土)～21日(月)
14:00～ 14:30まで
(5月11日(日)、5月18日(日)は休日)

豚部分肉加工技術者研修(公開講座)

「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」を体系的に学びます。初級から中級レベルの豚カット技術と専門知識を習得します」

154,000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、原価計算管理、関連法規、品質・衛生管理
実習:豚枝肉脱骨～整形

※学生とともに受講する「公開授業」のため、受講生数を少数に限定しています。

B 公開授業コース 定員5名 4日間

No. 2 9月3日(土)～6日(月)
9:00～ 16:30まで

牛部分肉加工技術者研修(公開講座)

「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。初級から中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」

99,000円(税込)

●講師:本校専任講師

●カリキュラム内容

講義: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
実習: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、受講生数を少数に限定しています。

B 公開授業コース 定員5名 3日間

No. 3 9月4日(土)～6日(月)
9:00～ 16:30まで

加工品技術者研修(公開講座)

「本校総合養成科カリキュラムを「公開授業」とし、原料処理～塩せき(湿塩法・乾塩法)～加熱～包装までの基本を体系的に学びます。初級レベルの加工品製造技術の基礎を体得します」

77,000円(税込)

●講師:本校専任講師

●カリキュラム内容

講義:加工品製造の基礎知識
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、ジャーキー

※学生とともに受講する「公開授業」のため、受講生数を少数に限定しています。

C 技能検定受検準備コース 定員10名 1日

No. 1 10月28日(火)
9:00～18:30まで

ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受検準備研修会(1級)

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

26,400円(税込)

●講師:本校専任講師

●カリキュラム内容

演習:包装作業、整形作業、ビックル調整作業
実習:包装作業2回、整形作業2回、ビックル調整作業2回
講義:判断等試験概要説明

D 資格取得コース 定員5名 9日間

No. 1 令和8年 1月13日(土)～22日(日)
8:30～ 16:30まで
(1月18日(日)は休日)
【試験日1/23(金)】

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!」

192,500円(税込)

●講師:本校専任講師

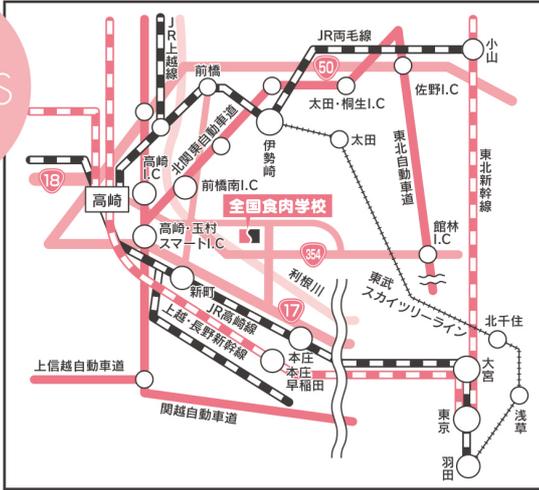
●カリキュラム内容

実習:豚精肉、国産牛精肉、輸入牛精肉、惣菜・調理
講義:食肉販売関連法規、食肉流通概論、食肉基礎知識、原価・値入計算、接客販売、調理・栄養、品質・衛生管理
※講義4日間、実習5日間の計9日間、ただし、ご希望分のみ受講も可能です。

2025
<https://www.fma.ac.jp>



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 公益社団法人 **全国食肉学校**
 認定職業能力開発校

〒370-1103 群馬県佐波郡玉村町樋越1794
 TEL.0270(65)2571 FAX.0270(65)9274

<https://www.fma.ac.jp>

キリトリ線

令和7年度 FMAセミナー受講申込書

参加希望セミナーに○印を付けてください。

申込日: 年 月 日

A-1 食肉加工品の基礎知識半日セミナー 東京都内	A-5 ① 食肉基礎セミナーⅡ《豚肉編》8/25~	B-1 豚部分肉加工技術者研修（公開講座）
A-2 食肉の基礎知識半日セミナー 東京都内	A-5 ② 食肉基礎セミナーⅡ《豚肉編》10/7~	B-2 牛部分肉加工技術者研修（公開講座）
A-3 ① 食肉の原価計算基礎から応用セミナー 東京都内	A-6 食肉基礎セミナーⅢ《加工品編》	B-3 加工品技術者研修（公開講座）
A-3 ② 食肉の原価計算基礎から応用セミナー 東京都内	A-7 食肉基礎セミナーⅣ《食鳥肉編》	C-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（1級）
A-4 ① 食肉基礎セミナーⅠ《牛肉編》8/20~	A-8 食肉プロモーション基礎《輸入と国産の比較》	D-1 食肉販売技術管理士技能講習会
A-4 ② 食肉基礎セミナーⅠ《牛肉編》10/14~		E-1 食肉業界人育成研修

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	〒 —	
	TEL.	
	FAX.	
申込担当者	氏名	
	TEL.	
	FAX.	
A-4~Eに申込の方	ホテル案内FAX	要 ・ 不要（どちらかに○）
(A-1、A-2、A-3は記入不要)	食物アレルギー調査 (期間中の昼食提供のため)	アレルギーは ある ・ ない（どちらかに○）
		原因食物

〈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。(A-1、A-2、A-3は昼食を含みません)
- 注2.宿泊希望の方にはホテルをご案内いたします。申込み後に送付する専用の申込書でホテルへお申込みください。(A-1、A-2、A-3はご案内していません)
- 注3.開催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。
- 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営業日前まで 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でお申し込みください。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ください。
- 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ください。

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

※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。