

# 令和7年度通信教育講座

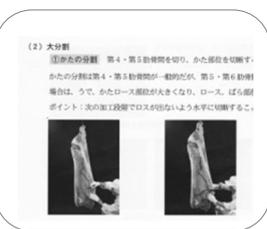
食肉産業唯一の通信教育講座で食肉を学ぶ

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% 1kg 色入み金額 円

部位	重量	原価	精肉	精肉率	部位別重量率	部位別原価率
全肉	50.00	600				
ベース	18.35	1,200				
ばら	8.85	600				
もも	16.80	600				
ヒレ	1.13	1,200				
部位合計	50.00					
骨	7.80	0				
脂肪	9.00	0				
小肉包	3.30	0				
調整後肉	29.35					
精肉	14.68					
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	アパート等の棟名・室番号も記入のこと 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。
---------	--------	--