

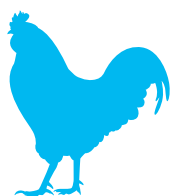
公益社団法人全国食肉学校主催

FMAセミナーのご案内

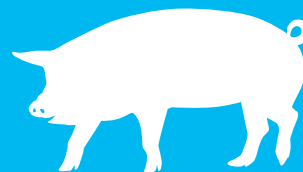
基礎から応用まで、知識と技能をパワーアップ!

2026

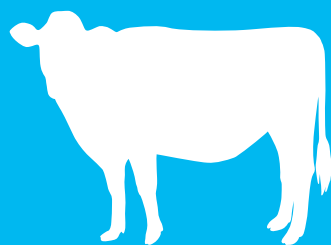
<https://www.fma.ac.jp>



Guidance
of the
FMA seminar



FMA



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.1～7 基礎コース
- ② No.1～3 公開授業コース
- ③ 資格取得コース

A 基礎コース 半日

No. **1** **6月11日** 木 **東京都内**
13:30～17:00まで

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、5Sと異物混入対策、食品安全マネジメントシステム

A 基礎コース 1日

No. **2** **6月12日** 金 **東京都内**
9:30～17:00まで

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

A 基礎コース 定員20名 2日間

No. **7** **10月22日** 木～**23日** 金
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

- ①基礎、公開授業、技能検定受験準備、資格取得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「セミナー・研修会」のバナーからご覧ください。

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



- ③受講料に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申込者数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。
- ※「B-2牛部分肉加工技術者研修」「B-3加工品技術者研修」は学生の選択制カリキュラムのため、学生の意向・希望状況によっては開催に至らない場合もあります（公開講座は学生参加を前提としております）。

A 基礎コース 3日間

No. **3** **8月20日** 木～**22日** 土
9:00～ 15:00まで

食肉基礎セミナーI《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
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
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 ①②各 定員20名 3日間

No. **4** ① **8月25日** 火～**27日** 木 ② **10月19日** 日～**21日** 火
9:00～ 15:00まで

食肉基礎セミナーII《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) 各回

- 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

B 公開授業コース 定員5名 11日間

No. **1** **5月8日** 金～**20日** 水
14:00～ 14:30まで
(5月10日◎、5月17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、原価計数管理、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7日** 日～**10日** 水
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。

A 基礎コース ①②各 定員20名 3日間

No. **5** ① **8月31日** 日～**9月2日** 水 ② **10月13日** 火～**15日** 木
9:00～ 15:00まで

食肉基礎セミナーIII《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) 各回

- 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 1日

No. **6** **10月16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

B 公開授業コース 定員5名 3日間

No. **3** **9月7日** 日～**9日** 水
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 資格取得コース 定員5名 9日間

No. **1** 令和9年 **1月19日** 火～**28日** 木 (1月24日◎は休日)
8:30～ 16:30まで 【試験日1/29(金)】

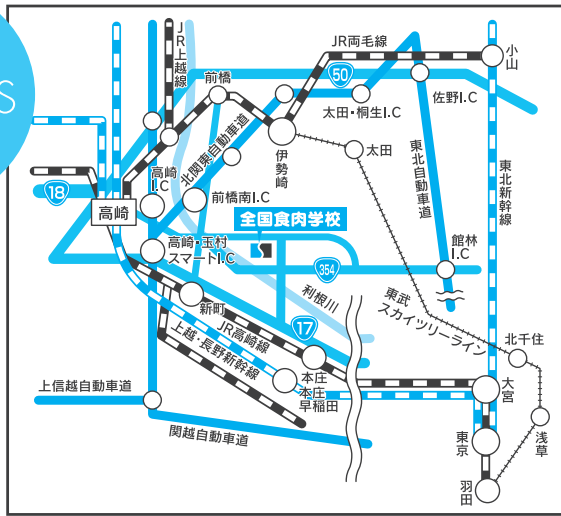
食肉販売技術管理士技能講習会

「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。一店舗販売従事者の方はもちろん、精肉部門リーダー・店舗管理者を目指す方に最適です」

192,500円(税込) ※部分受講の場合は 講義1日11,000円(税込) 実技1日22,000～33,000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、ご希望部分のみの受講も可能です。

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8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Ⅲ《豚肉編》8/31~	B-2 牛部分肉加工技術者研修（公開講座）
A-2 食肉の原価計算基礎から応用セミナー 東京都内	A-5 ② 食肉基礎セミナーⅢ《豚肉編》10/13~	B-3 加工品技術者研修（公開講座）
A-3 食肉基礎セミナーⅠ《加工品編》	A-6 食肉基礎セミナーⅣ《食鳥肉編》	C-1 食肉販売技術管理士技能講習会
A-4 ① 食肉基礎セミナーⅡ《牛肉編》8/25~	A-7 食肉プロモーション基礎《輸入と国産の比較》	
A-4 ② 食肉基礎セミナーⅡ《牛肉編》10/19~	B-1 豚部分肉加工技術者研修（公開講座）	

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-3~Cに申込の方 (A-1、A-2は記入不要)	ホテル案内FAX	要 ・ 不要 (どちらかに○)
	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もありますので、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。