

令和 8 年度通信教育講座

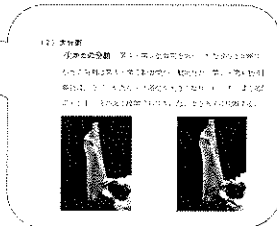
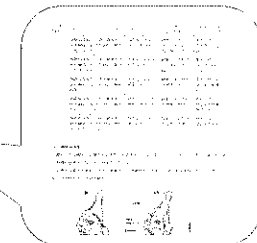
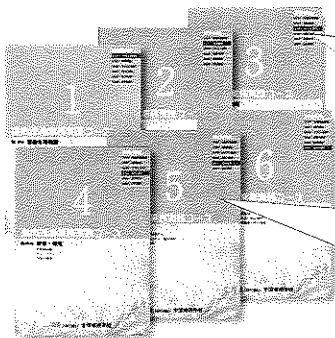
食肉産業唯一の通信教育講座で食肉を学ぶ

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 8 年 5 月 1 日

【受講修了】令和 9 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。

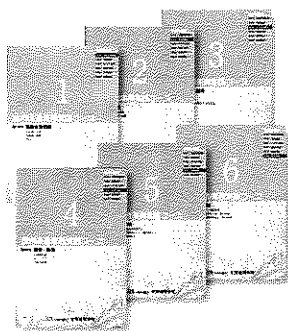
9月から12月まで受講開始可能ですが、この場合は受講期間が短縮となります。

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 8 年 5 月 1 日

【受講修了】令和 9 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!!

原価管理19

2020年6月1日現在、食肉流通業界の現状を把握し、最新の原価計算方法を学ぶ。

品名	単価	数量	原価	単価	数量	原価	損益
豚肉	120	100	12000				
牛肉	150	50	7500				
鶏肉	80	200	16000				
合計			35000				

【受講開始】令和 8 年 5 月 1 日
【受講終了】令和 9 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。

カリキュラム

回数	科目	内容
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。

(「通信教育講座受講申込書」は上記のホームページ受講ガイドの PDF からプリントアウトができます。)

- 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
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].....
勤務先名		勤務年数(食肉業務)	年	いづれかに○印	

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。
---------	--------	--