

第8回 お肉検定講習会カリキュラム

主催 全国食肉検定委員会

10:00 ~ 12:00 (休憩なし)	開講 I. 食肉の日本史 II. 家畜の生産及び食肉の処理・加工の基礎知識 III. 食肉の流通・小売・消費の基礎知識 IV. 食肉製品の基礎知識
12:00 ~ 13:00	昼食・休憩
13:00 ~ 16:00 (休憩1回)	V. 食肉の衛生と品質の基礎知識 VI. 食肉の栄養と調理の基礎知識 VII. お肉の表示をもっと学ぼう！ 閉講

※ 時間等は講義進行により変更になる場合がありますので、ご了承ください。

・講義中は携帯電話等の電源をお切りください。

・ゴミは各自お持ち帰りください。