令和４年度 学生募集要項

Federal Meat Academy

公益社団法人 全国食肉学校

2022

# 総合養成科
# 食肉販売科

# 募集要項

Federal Meat Academy

食肉の未来はここからはじまる。

| 科別 | 総合養成科 | 総合養成科 前期コース | 食肉販売科 |
|---|---|---|---|
| 募集人員 | 30名 | | 20名 |
| 修学期間 | 入学 4月 5日㊋<br>卒業 3月 3日㊎ | 入学 4月 5日㊋<br>卒業 9月30日㊎ | 入学 4月5日㊋<br>卒業 7月1日㊎ |
| 応募資格 | 1 高等学校・大学等卒業者または令和4年3月卒業見込みの男女<br>2 中学校卒業者と同等程度の学力を有する18歳以上の男女<br><br>上記のいずれかに該当する者 | | 1 高等学校・大学等で畜産分野を履修した男女（令和4年3月卒業見込みを含む）<br>2 中学校卒業者と同等程度の学力を持ち、かつ食肉に関する実務経験を有する18歳以上の男女<br><br>上記のいずれかに該当する者 |
| 出願受付期間 | 令和3年5月1日㊏～令和4年3月10日㊍<br>ただし、募集定員に達し次第締め切ります。 | | |

## 出願手続き

●出願方法

出願は出願書類に受験料（右表の受験料・学費等のとおり）を添えて本校宛て郵送、または直接持参してください。持参される場合は、あらかじめ連絡してください。

なお、受験料を銀行送金する場合は、次のとおりです。

金融機関名:群馬銀行玉村支店
口座名・番号:公益社団法人全国食肉学校　普通預金口座0018185

●出願書類

| 出願書類名 ＼ 科別等 | 入学願書（様式第1号） | 身上調書（様式第2号） | 作文（様式第3号） | 健康診断書（様式第4号） | 推せん書（様式第5号） | 実務経験証明書（様式第6号） | 成績証明書または成績調査書 | 住民票（本人のもの） | 写真（カラー4㎝×3㎝）（様式第1号に貼付） | 衣服等サイズ調査表 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 総合養成科 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | × | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 食肉販売科 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

（注）

（1）出願科別に応じて○印の書類を提出してください。（×印提出不要）

（2）「作文」は必ず本人直筆（黒のボールペン使用のこと）で200字程度に書いてください。

（3）「健康診断書」は必要事項すべてについて受診してください。

（4）「実務経験証明書」は高等学校、短期大学、農林大学校、大学、大学院において畜産分野を履修した者は必要ありません。

（5）「推せん書」は所属する会社および団体等の代表者または最終卒業学校長などによる推せんとし、推せん理由を具体的に記入してください。

（6）「成績証明書または成績調査書」は、最終卒業（同見込）学校等の学校長等が発行したものとします。（卒業証書および学位記の写しは不可とします。）
ただし、卒業後年数が経過し、「成績証明書または成績調査書」の発行を受けられない者は、「卒業証明書」をこれにかえて提出することができます。

（7）「写真」は最近3ヵ月以内に撮ったものとし、入学願書の所定欄に貼付してください。

その他

提出された出願書類および受験料は返戻しませんので、あらかじめご了承ください。

| 科別 | 総合養成科 | 総合養成科<br>前期コース | 食肉販売科 |
|---|---|---|---|

**選考方法**

提出された出願書類の審査および面接試験により合格者を選考します。

**1** 出願書類審査

出願書類を受け付け次第随時実施します。

審査の結果は入学願書で指定された宛て先に文書または電話･FAXにより通知します。

**2** 面接試験

ア.出願書類審査の合格者を対象に実施します。

イ.面接試験の日時および場所は、文書または電話･FAXにより通知します。

ウ.面接試験場所は原則として本校とし、他を希望する場合はご相談ください。
本校以外の場合は、本校との連絡により場所を決定します。

エ.本人が出願書類を本校に直接持参する場合は、持参当日に面接試験を受けることができます。
この場合は事前に本校と日時を相談してください。

（施設見学と合わせて本校での面接をお勧めします。）

**合格通知**

面接試験当日から1週間以内に、入学願書で指定された宛て先に「合格通知書」をもって通知します。
なお、緊急を要する場合は電話等で通知します。

**受験料･学費等**

| 項　目 | 総合養成科<br>1年（非課税） | 総合養成科<br>前期コース | 食肉販売科 |
|---|---|---|---|
| 受 験 料 | 20,000円 | 22,000円 | 22,000円 |
| 入 学 金 | 150,000円 | 165,000円 | 110,000円 |
| 授 業 料 | 1,125,000円 | 826,375円 | 522,500円 |
| 施 設 費 | 497,000円 | 272,800円 | 146,300円 |
| 食費その他※ | 886,000円 | 545,000円 | 325,000円 |
| 計 | 2,678,000円 | 1,831,175円 | 1,125,800円 |

※その他（参考書、制服代等）については概算額のため若干変動いたします。

**入学の手続き・入寮**

（1）学費等の納入手続きは「合格通知」とあわせて送付する「文書」によります。
（2）入寮･入学の手続きは2月に送付する「入寮･入学のしおり」によります。

厚生労働省の人材開発支援助成金を申請して認定されると、最大で以下の金額の助成（試算）が受けられます。

（下表は2018年度の助成試算額です。）

| 若年人材育成訓練<中小企業の例> | 総合養成科1年 | 前期コース | 食肉販売科 |
|---|---|---|---|
| 経費助成試算額45%（50万円限度） | 500,000円 | 460,000円 | 300,000円 |
| 賃金助成試算額760円（1,600時間限度） | 1,216,000円 | 686,000円 | 368,000円 |
| 助成金計試算額 | 1,716,000円 | 1,146,000円 | 668,000円 |

※1. 雇用契約締結後5年以内かつ35歳未満の雇用保険の被保険者　※2. 大企業の場合は助成額が少なくなります。

**本校の見学**

本校の見学を歓迎します。
ご希望の場合は事前に本校にお問い合わせください。

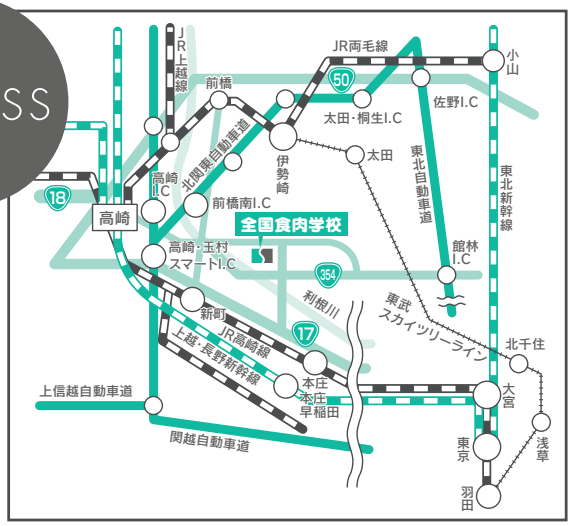
〒370−1103　群馬県佐波郡玉村町大字樋越1794
公益社団法人全国食肉学校　総務部
TEL.0270（65）2571　FAX.0270（65）9274
E-mail／fma@fma.ac.jp

# 教育コースの概要

Federal Meat Academy

| 科別 | 総合養成科 | 総合養成科<br>前期コース | 食肉販売科 |
|---|---|---|---|
| 教育目標 | 食肉に関する総合的・実践的基礎知識・技術を教育訓練し、食肉産業界で活躍できる実力とたくましい精神力をもった人材を養成します。 | | 食肉販売に関する専門的・実践的理論および技術を教育訓練し、営業販売部門および食肉店舗部門で活躍できるスペシャリストを養成します。 |
| 修学期間 | 4月入学<br>1年間 | 4月入学<br>6カ月間 | 4月入学<br>3カ月間 |
| 寮制度 | 男女とも全寮制（1室2名） | | |
| 施設 | キャンパス17,926㎡、本館2,672㎡（教室、実習室、学生寮、図書室等）、実習棟622㎡（教室、販売・加工実習室、検査実験室等）、その他（野球、サッカーのできる運動場、テニス兼バスケットコート、卓球場等） | | |
| 教育の特色 | 1 食肉産業へ就職を希望する者、食肉小売店・肥育生産農家等の後継者など、初心者の養成に最適です。<br>2 食肉全般にわたる実践的な知識・理論ならびに食肉の仕入、処理、加工、調理、販売等に関する基本技術をマスターできます。<br>3 前期課程では、基本を習得し、後期課程では、教育指定店での実践体験訓練および店舗分野、加工分野の知識・技術を習得できます。 | | 1 食肉小売店やスーパーマーケット食肉部門の専門家・MD養成および営業販売部門に従事している人の実力アップに最適です。<br>2 カリキュラムは効果的実践力の養成に目標をおいており、<br>①原材料の仕入、商品取引、販売ノウハウ<br>②店舗における、商品知識ならびに各種商品づくり、ミートデリカ・調理・宣伝広告等に関する実践的理論と技術をマスターできます。 |
| | 共通の特色<br>1 全寮制のもとで自主・自治を基本とした共同生活や課外活動などを通じてリーダーシップを養成し、心身を鍛えることができます。<br>2 整った教育設備のもとで、経験豊かな国内外の講師陣と豊富な教材により、体系的に学習できます。<br>3 教育指定店（本校と提携した優良食肉企業等）での実践的体験訓練により、食肉事業の実際を学習できます。 | | |
| 特典 | 1 卒業見込み者、卒業生は、本校が制定する「公益社団法人全国食肉学校食肉販売技術管理士」にチャレンジできます。<br>2 総合養成科では、都道府県保健所が認定する食品衛生法に基づく「食品衛生責任者」の資格が得られます。<br>3 総合養成科では、卒業前に実施する「職業能力開発促進法に定める技術照査」に合格した者は、「食肉加工科技能士補」の資格が得られ、また、ハム・ソーセージ・ベーコン製造2級技能検定では学科試験が免除され、職業訓練指導員免許資格試験では実務経験年数が短縮されます。<br>※総合養成科前期コースは、上記2および3の対象にはなりません。 | | |

## 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

FMA 認定職業能力開発校

FEDERAL MEAT ACADEMY
公益社団法人 全国食肉学校

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

http://www.fma.ac.jp