

平成 24 年 度

事 業 計 画 書

平成 24 年 4 月 1 日から

平成 25 年 3 月 31 日まで

公益社団法人 全国食肉学校

I 基本方針

我が国では、昨年の東日本大震災による食糧生産基盤へのダメージとそれに続く福島第一原子力発電所の放射能飛散による汚染が、食糧需給の安定と食品の安全に対する不安感を増幅させています。何よりも被災地の早期復興と、食糧生産基盤の復旧及び放射能汚染地域の速やかな除染を祈念する処であります。

一方、食肉においてはO157食中毒事件や放射能汚染稲わらの給餌による牛肉の汚染事故などから食肉離れとも思える消費の減退が起こっています。食肉消費は飛躍的に伸びた時代から、安定期に入ってきたといわれますが、今や再び消費拡大に向けた的確な対策が急務となってきております。

食肉を食事の中心に置くようになってからまだ日は浅く、食肉文化は今後更に発展普及する可能性を秘めています。それを引き出すのが食肉産業に働く仲間たちです。家畜の「命」と向き合い、「安全」、「高品質」で「美味しい」食肉を生活者に提供することが彼らの使命ともいうことができます。そのためには「命」の大切さを想う「心」と、専門的な知識に基づく高度な技術を保持し続けることが求められています。

本校は平成23年11月1日に公益社団法人全国食肉学校として新たな一歩を踏み出しました。平成24年度は公益法人としての実質的なスタートの事業年度になります。食肉産業従事者にとって不可欠の「心」「知識」「技術」を修得する公益職業訓練校として、教育技術の水準を上げ、実践的な研修を企画するとともに、多元的な受講機会の提供など社会のニーズに応えた食肉の総合専門学校として様々な施策を実施するために役職員全員の総力を結集します。

1. 基礎学力（基礎知識と技術）習得のための徹底指導
2. 食品衛生管理者研修会の開催
3. 通信教育事業の確立
4. 資格認証制度の拡充
5. 教育力の向上
6. 学習・生活環境整備の充実

II 重点実施事項

1. 教育訓練事業

- (1) 学力向上を目指すカリキュラムと学生指導・支援
 - ☞ ○職業訓練における学生の修得度の検証
 - コア科目の明確化による基礎的知識・技術力修得の徹底
 - 職業訓練技能資格の全員取得
 - 販売技術士など食肉関連資格の取得支援にむけた取り組み
- (2) 実践実技（校外実習）の強化
 - ☞ ○校外実習企業における指導の平準化
 - 校外実習先企業の確保・拡大
- (3) 授業の充実
 - ☞ ○電子黒板など教育機器の導入
 - 授業複数態勢によるリスクヘッジ
- (4) 人間形成のための生活指導の強化
 - ☞ ○教務部を中心とした校内情報共有化と学生指導の徹底
 - 学生自治会による自主性の醸成
- (5) 学生定員数の確保
 - ☞ ○定員50名の確保

2. 教育研修事業

- (1) 食品衛生管理者講習会の実施
 - ☞ ○食肉加工品製造資格取得のための食品衛生管理者講習会の開催
- (2) 学校主催研修会（「FMAセミナー」）の拡充
 - ☞ ○基礎コース5コース、応用コース5コース、
宿泊型コース2コースの合計12コース設定
 - 定員に対する受講率の向上（受講率80%以上）
- (3) 企業提携研修先の拡大と新規獲得
 - ☞ ○製造技術向上研修や営業マン研修などの研修事例を含めた
営業推進ツールの整備
 - 企業合同研修の検討・開催
 - 量販店向け研修の開拓
- (4) 企業OJT支援のためのキャリア形成モデル
 - ☞ ○部分肉製造におけるキャリア形成モデルの作成

3. 通信教育事業

- (1) ニーズに即したコースの多元化検討
 - ☞ ○受講期間の短縮型コース設定
 - 2コース新設
- (2) テキストの見直し
 - ☞ ○テキストの定期的な見直し（3年に一度）
 - 関連法規の改定や最新統計数値への更新
 - 添削問題の見直し
- (3) 広報活動の強化
 - ☞ ○ダイレクトメールの強化
 - 広告媒体への掲載
- (4) 通信教育事業改革に向けた検討
 - ☞ ○通年受講に向けた受講方法の変更

4. 資格認証事業

- (1) 食肉処理製造技術（部分肉）資格の充実
 - ☞ ○食肉処理技術1，2級の新設
 - 有資格者研修会の定期開催（年間一回）
- (2) 一般消費者を対象とした資格認証制度
 - ☞ ○「お肉博士（仮称）」の創設
- (3) 資格認証の普及
 - ☞ ○食肉処理製造工場への資格認証制度の広報強化

5. 教育力の強化

- (1) 実践教育指導強化の研修整備
 - ☞ ○講師研修の体系化
 - マルチ講師陣営の形成
- (2) 食肉関連企業との交流促進
 - ☞ ○第一線の技術者の受入出向
 - 食肉現場への長期出向
- (3) 研究への取り組み強化
 - ☞ ○副生物関連教材に関する研究

6. 学校運営

(1) 入会預り金の適正管理

- ☞ ○資金運用規程の遵守
- 有価証券運用など適正管理
- 運用債券などに関する情報の把握

(2) 公益法人会計の適正適用

- ☞ ○公益法人会計基準の遵守
- 会計区分毎の適正予算管理

(3) 学習・生活環境の整備

- ☞ ○実習など教育機器の更新
- 学生住居施設、教室などの施設の改修

(4) 広報営業の充実

- ☞ ○HPWebサイトの適切、迅速な更新
- ネット社会に対応した広報営業も充実

平成24年度学校主要行事計画

月	日	事 項
4	1	平成25年度学生募集開始
	10	総合養成科第48期生・食肉販売科第23期生入学式
5	1	平成24年度通信教育講座開講(実践・原価・法規・3コース)
6	1	平成25年度入学者願書受付開始
	24	食肉販売科卒業記念感謝祭
	29	食肉販売科第23期生卒業式
9	21	調理祭
	28	総合養成科前期コース卒業式
10	9	校外実習開始(12月28日まで)
11	28	創立記念日(創立39年)
12	28	校外実習終了
1	16～25	食肉販売技術管理士技能講習会
	26	食肉販売技術管理士資格認定試験
2	1	技能照査試験
	4～9	オーストラリア食肉研修
	24	卒業記念感謝祭
3	1	総合養成科第48期生卒業式

平成24年度研修事業実施計画

コース		研修内容	受講対象者	実施月	日数	定員	備考
基礎	1	食肉の基礎知識半日セミナー	食肉の基礎知識、衛生管理を講義で学ぶ	6月	半日	30	
	2	原価計数管理セミナー	食肉の部分肉部位別原価を講義と演習で学ぶ	6月	1	30	
	3	食肉基礎セミナーⅠ《牛肉編》	牛肉製造の基礎を実習と講義で学ぶ	8月	3	20	
	4	食肉基礎セミナーⅡ《豚肉編》	豚肉製造の基礎を実習と講義で学ぶ	9月	3	20	
	5	食肉基礎セミナーⅢ《加工品編》	加工品製造（単味品・ソーセージ）の基礎技術を学ぶ	9月	3	20	
宿泊型	6	豚部分肉加工技術者研修	豚部分肉製造を体系的に実習と講義で学ぶ （学生寮宿泊）	7月	14	20	
	7	新入社員研修	食肉業界人としての基礎知識を講義と実習で体系的に学ぶ （学生寮宿泊）	3月	5	20	
応用	8	加工品製造技術セミナー	加工品の製造工程を実技と講義で体系的に学ぶ	9月	5	20	新規
	9	精肉商品づくりとメニュー提案実践セミナー	牛・豚肉製造から販売までを体系的に実習と講義で学ぶ	9月	2	20	
	10	内臓肉の商品づくり実践セミナー	牛・豚内臓肉の商品づくりと調理メニュー提案技法を実習と講義で学ぶ	10月	3	20	
	11	部分肉の規格・用途実践セミナー	国産・輸入の牛・豚部分肉の規格・用途を学ぶ	10月	2	20	
	12	加工品製造ステップアップセミナー	生ハム・テリーヌを中心とした高度加工技術を学ぶ	2月	5	20	
資格	13	食肉販売技術管理士技能講習会 （公開講座）	本校独自の資格「食肉販売技術管理士」資格取得に向けての講習会	1月	9	20	新規