

平成 25 年 度

事 業 計 画 書

平成 25 年 4 月 1 日から

平成 26 年 3 月 31 日まで

公益社団法人 全国食肉学校

## I 基本方針

平成23年3月の東日本大震災と福島県を中心とした放射能汚染事故は、関係者の再生、復興に向けた懸命な努力にも関わらず、いまなおその傷跡は産業全体に色濃く影を落としています。経済の回復の兆しが見えない中で、食肉に起因した食中毒事件の発生とそれに伴う食肉加工製造への新たな規制措置、食肉消費の伸び悩み、飼料価格の高止まりによる畜産原価の上昇など、食肉に関わる事業環境は少子・高齢化の波と相まって厳しさを増しています。

一方、ジャパンプランドとして食肉の積極的な輸出が展開されています。また、第1次産業分野が2次、3次産業分野を取り込んで地域活性化を目指す6次産業化の動きは、行政等の強力な支援により加速しつつあり、畜産の生産分野では業容拡大のチャンスとして、加工・流通分野への進出が促進されています。

家畜が食肉として食卓に上るまでには、技術を有した多くの人々が様々なプロセスに携わっています。食肉の安全に対する関心がますます高まる一方で、美味しさへのこだわりも強くなってきています。

このような食肉の新たな事業領域の拡大は、足腰の強い食肉産業界の形成を必要としています。基礎力に裏付けされた高度な専門知識、技術、創意工夫が不可欠です。本校は、家畜の「命」をしっかりと繋ぎ、創造し、安全で、安心な、食べる人たちの欲求に応えることのできる専門的知識、技術と心構えを兼ね備えた食肉プロフェッショナル集団を養成していきます。

加えて公益法人として2年目を迎える本校は、一般消費者に近付いた、馴染みやすい食肉の知識を普及啓発するという重要な役割が求められてきています。昨年スタートした関連知識の普及を目的とした食肉検定制度の確立をはかるとともに、一般消費者を対象とした研修会の開催など幅広く食肉知識の普及啓発を図っていきます。

開校40周年の節目にあたる本年度は、次の7つを柱にして、役職員一丸となって教育指導水準を高め、食肉文化の発展普及に貢献できる人材を養成します。

1. 学生、研修生の基礎学力水準の向上
2. 高度な加工技術者の養成
3. 一般消費者へ向けた食肉知識の普及
4. 通信教育講座の再構築
5. 教育力の強化
6. 学習生活環境整備
7. 情報発信力の強化

## Ⅱ 重点実施事項

### 1. 教育訓練事業

- (1) 基礎的な知識と技術水準の嵩上げ
  - ☞ ○知識と技術の個人別修得目標の設置
  - 学生個々の課題に対する支援強化
  - 実習教材原料の質の充実
- (2) 修得効果の高いカリキュラム編成
  - ☞ ○家畜生産から食肉消費までの体系的な講座の新設
  - 基礎から応用への段階的カリキュラム構成
  - 職業訓練技能資格の全員取得
- (3) 実践教育の拡充
  - ☞ ○社会ニーズの高い分野の講座充実
  - 講座と連携した食肉現場への視察研修の拡大
  - 校外実習先の充実と企業との連携強化
- (4) 人格教育の強化
  - ☞ ○生活指導態勢の強化
  - 学生情報の共有化と生活指導の徹底
  - 基本的な生活習慣の徹底
- (5) 学生定員の確保
  - ☞ ○定員50名の確保

### 2. 研修教育事業

- (1) 幅広い分野への食肉知識の普及
  - ☞ ○FMAセミナー（本校主催研修会）は、基礎コース6講座、応用コース5講座を中心に開講
  - 一般消費者向け講座の新設
  - 受講率の向上（定員に対して80%以上）
- (2) 企業提携研修の拡大
  - ☞ ○幅広い業態での研修企画提案・実施
  - 新規企業の獲得
- (3) 人材養成指導者研修会の充実
  - ☞ ○部分肉製造資格者への研修強化
  - 企業内指導者の養成研修会の実施
- (4) 食品衛生管理者研修会の開催
  - ☞ ○本校主催の研修会の開催

### 3. 資格認証事業

- (1) 食肉加工製造技術（部分肉製造）資格の普及
  - ☞ ○部分肉製造マイスターおよび部分肉製造1・2級資格の普及
  - 有資格者への指導者研修
- (2) 食肉販売技術管理士資格の普及と有資格者支援
  - ☞ ○資格取得研修会の周知と充実
  - 有資格者向け研修会の実施
- (3) お肉検定の普及・充実
  - ☞ ○業界関連団体と連携した広報強化と普及促進
  - 検定制度の充実
  - お肉検定実施態勢の強化
- (4) 高度な技術者の養成
  - ☞ ○豚部分肉製造技術水準向上のため、全国の製造技術者による加工競技会の開催検討（「全日本豚部分肉加工技術競技会（仮称）」）

### 4. 通信教育事業

- (1) 通信教育講座の普及促進
  - ☞ ○広告媒体への早期告知
  - 食肉産業界以外への広報活動
- (2) 通信教育講座の体系などの見直し
  - ☞ ○早期開講と受講期間の短縮化
  - お肉検定補完講座コースの検討
  - 通年受講に向けた検討
- (3) eラーニングの検討

### 5. 教育力の強化

- (1) 実践教育指導力の強化
  - ☞ ○講師の個別研修の体系化と実行
  - 中長期的な講師の養成
  - 多技術を発揮できるマルチ講師陣の形成
- (2) 教務態勢の強化
  - ☞ ○増員を含めた態勢強化
  - 食肉関連資格取得の推進

- (3) 調査研究への取り組み
  - ☞ ○実践的な研究テーマの設定
  - 食肉加工品に関する研究

### Ⅲ 学校運営

- (1) 公益法人経営基盤の確立
  - ☞ ○経営基盤確立の制度設計の検討
- (2) 入金預り金の適正管理
  - ☞ ○資金運用規程の遵守
  - 運用債券などに関する情報の把握
- (3) 公益法人会計の適正適用
  - ☞ ○公益会計基準に基づく処理の徹底
- (4) 入学制度の見直し
  - ☞ ○科別制度の見直し検討
- (5) 学習、生活環境の改善
  - ☞ ○調理実習室の改修検討
  - 学生生活住居施設の改修
  - 教育機器や実習機械の更新
- (6) 情報発信力の強化
  - ☞ ○HPの適切、迅速な更新
  - ソーシャルネットワーク（SNS）の活用検討
  - 広告媒体企業との連携強化
- (7) 活力ある同窓会組織の構築
  - ☞ ○同窓会規約の見直し
  - 地域別同窓会の開催

## 平成25年度学校主要行事計画

月	日	事 項
4	1	平成26年度学生募集開始
	10	総合養成科第49期生・食肉販売科第24期生入学式
6	1	平成26年度入学願書受付開始
	23	食肉販売科卒業記念感謝祭
	28	食肉販売科第24期生卒業式
9	20	総合養成科食肉調理発表会
	27	総合養成科第49期前期コース卒業式
10	8	校外実習開始(12月28日まで)
11	28	創立記念日(創立40年)
12	28	校外実習終了
1	15～24	食肉販売技術管理士講習会
	25	食肉販売技術管理士資格認定試験
	31	技能照査試験
2	3～8	オーストラリア食肉研修
	23	総合養成科卒業記念感謝祭
	28	総合養成科第49期生卒業式

## 平成25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	食肉卸・小売従業員・食肉加工 惣菜製造従業員・食肉生産流通関係従業員 (新人～中堅まで)	6月	半日	30	
	2	食肉加工品の基礎知識半日セミナー	食肉加工品の基礎知識を講義で学ぶ		6月	半日	30	新規
	3	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	
	4	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	30	
	5	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	30	
	6	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)の基礎技術を演習と講義で学ぶ		9月	3	20	
宿泊型	7	牛部分肉加工技術者研修	牛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	
	8	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	9	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・用途を演習で学ぶ	〃	6月	2	20	
	10	加工品製造技術セミナー	加工品の製造工程を実習と講義で体系的に学ぶ	加工品製造部門従事者、商品開発・営業担当者	10月	5	20	
	11	精肉メニュー提案実践セミナー	精肉商品の付加価値づくりと調理提案を実習で学ぶ	食肉店・外食産業経営者・実務担当者	2月	2	20	
	12	焼肉店の商品づくり実践セミナー	牛・豚部分肉および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	
	13	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実習と講義で学ぶ	加工品製造部門従事者、商品開発・営業担当者	2月	4	20	
資格	14	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	食肉販売技術管理士受験予定者	1月	9	20	
一般	15	大人の社会科(食肉編)	一般消費者向けに、食肉の基礎知識を食文化の創造・食育の観点から学ぶ	一般消費者	未定			新規