

I. 基本方針

日本経済はアベノミクスによる経済政策により緩やかな景気回復の動きをみせ、一部では消費マインド改善の兆しが見られるものの、個人消費の本格的な回復には至っていません。また、東日本大震災・原発事故からの復旧・復興は未だ道半ばであり、産業界に依然として影を落としています。このような状況の中、2020年の東京五輪開催決定は、国民はもとより我が国の経済・産業界に明るい話題を提供しました。

一方、食肉業界では、平成25年5月のBSE清浄国認定や国産食肉の輸出拡大、6次産業化の加速、食肉・加工品消費量の微増等の前向きな話題もありますが、TPP交渉、少子高齢化の進行による食肉消費量の減少、飼料価格の高止まり、食肉相場と流通価格との逆ザヤの発生等、様々な課題を抱えているのが実態です。特に、平成26年4月からの消費税増税は食肉業界にも大きな影響を与えることが懸念され、消費拡大の取組と安全・安心を求める消費者に対する食肉に関する知識の普及はますます重要になっています。

食肉は生産・と畜・加工製造の過程を、そこに携わる多くの人（技術者）の手を経て消費者に提供され、技術者は家畜の命を消費者に繋ぐ大切な役割を担っています。技術者には、食肉に関する専門的な知識・正確な技術の習得と、その知識をわかりやすく消費者に伝えることが求められています。

本校は昨年、創立40周年の節目を迎えましたが、産学協同による実践教育と心豊かな人間形成を教育理念に、この間2,250余名の卒業生を食肉業界に輩出してきました。今年度は今一度創立の原点に立ち戻り、役職員一丸となって食肉の処理・加工・製造・調理・販売に精通した優秀な技術者の養成に取り組めます。

また、公益法人化4年目を迎え事業領域の拡大を進め、より一層社会に貢献できる学校を目指します。

1. 学生・研修生に対する学科・技術指導内容の更なる充実
2. 専任講師陣の教育指導スキルの向上
3. 事業拡大に向けた営業力の強化
4. 消費者へ向けた食肉知識の普及
5. 事業領域拡大のための新規事業へのチャレンジ

Ⅱ. 重点実施事項

1. 教育訓練事業

(1) 学科・技術指導内容の充実

- ア. 学生・社会のニーズを反映した講座の充実
- イ. 生産から消費までの体系的なカリキュラムの編成
- ウ. 基礎から応用への段階的カリキュラムの編成

(2) 個別指導の強化

- ア. 習得状況に応じた個別指導の強化
- イ. 学生個々の課題に対する指導強化（生活指導、就職指導）
- ウ. 食肉販売技術管理士資格・職業訓練技能資格の全員取得に向けた指導強化

(3) 実践教育の充実

- ア. 学生のニーズを反映した校外実習先の充実
- イ. 校外実習先との連携による指導の強化

(4) 人格教育の強化

- ア. 基本的な生活習慣の徹底
- イ. 学生情報の共有化と生活指導の徹底

(5) 学生定員の確保

- 定員確保に向けた募集活動の強化

2. 研修教育事業

(1) FMA セミナー（本校主催研修会）の充実

- ア. 基礎コースから応用・資格取得コースまで14講座開講
- イ. 受講率大幅向上に向けた勧誘活動強化
(H25 : 52.5%⇒H26 : 70%)
- ウ. 消費者向けコースの継続開催
- エ. 親子料理教室の開催

(2) 企業提携研修の拡大

- ア. 既存企業の継続実施と規模拡大のための推進強化
- イ. 新規企業の獲得

3. 通信教育事業

(1) 通信教育教材の充実

- 通信教育教材の見直しと内容の充実

- (2) 受講率の大幅向上に向けた勧誘活動強化
 - ア. 早期告知による受講者の確保
 - イ. 食肉関係団体を通じた勧誘と業界以外への広報

4. 資格認証事業

- (1) 食肉処理製造技術（部分肉）資格の普及
 - ア. 部分肉製造マイスター・1級・2級資格の取得推進
 - イ. マイスター資格更新システムの確立
- (2) 食肉販売技術管理士資格の取得推進
 - ア. 外部からの資格取得希望者の確保
 - イ. 食肉・流通業界に認知される資格制度への誘導
- (3) お肉検定制度の定着・拡大
 - ア. 業界関連団体と連携した広報による拡大
 - イ. 検定制度の見直しと効率化
(検定期限、講習会開催の有無、テキスト販売検討等)
 - ウ. より消費者への普及を図るための工夫
- (4) 外国人技能実習制度への挑戦
 - ア. 食肉処理加工における技能実習2号移行試験機関認定
 - イ. 業界関連団体との連携による移行試験の推進
- (5) 食品衛生管理者講習会への挑戦
本校主催による講習会の開催

5. 教育指導力・組織運営力の強化

- (1) 専任講師陣の教育指導スキルの向上
 - ア. 中長期的な講師の養成
 - イ. 食肉関連資格の取得推進
 - ウ. 講師の個別研修の体系化と実行
- (2) 総務部体制の強化
 - ア. 必要とされる専門知識の習得と業務遂行能力の向上
 - イ. 業務範囲の拡大と相互補完力の充実
- (3) 調査研究への取組み
社会ニーズを反映した実践的研究テーマの設定と実行

6. 学校運営

- (1) 経営基盤の確立（評価損益等調整前当期経常増減額の収支均衡に向けて）

- ア. 新規制度の検討
- イ. 収支相償に向けた既存事業の再検証と改善
- (2) 入会預り金の適正管理
 - 資金運用規定の遵守と運用債券情報の把握
- (3) 公益法人会計の適正適用
 - 公益法人会計基準に基づく処理の徹底
- (4) 学習・生活環境の改善
 - ア. 学生生活居住施設の改善
 - イ. 教育機器・実習機械の適宜更新
- (5) 情報発信力の強化
 - ア. HP の適切な運用等
 - イ. 広告媒体企業との連携強化
- (6) 同窓会組織の再構築
 - ア. 同窓会規約の見直しによる組織の活性化
 - イ. 同窓会組織を活用した既存事業の拡大

平成26年度学校主要行事計画

月	日	事 項
4	1	平成27年度学生募集開始
	8	総合養成科第50期生・食肉販売科第25期生入学式
6	1	平成27年度入学願書受付開始
	22	食肉販売科卒業記念感謝祭
	27	食肉販売科第25期生卒業式
9	26	総合養成科第50期前期コース卒業式
10	1	校外実習開始(12月28日まで)
11	28	創立記念日(創立41年)
12	28	校外実習終了
1	14～23	食肉販売技術管理士講習会
	24	食肉販売技術管理士資格認定試験
	30	技能照査試験
2	2～7	オーストラリア食肉研修
	22	総合養成科卒業記念感謝祭
	27	総合養成科第50期生卒業式

平成26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	豚部分肉加工技術者研修 (公開講座)	豚部分肉製造を体系的に実習と講義で学ぶ	5月	14	6	新規
	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	
	3	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	
	4	食肉の原価計数基礎から応用セミナー	食肉の部分肉部位別原価を講義と演習で学ぶ	6月	1	30	
	5	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	
	6	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	
	7	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	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	食肉販売促進のための栄養・調理セミナー	販売促進に不可欠な食肉の栄養・調理を講義と実習で学ぶ	6月	1	20	新規
	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	10月	5	20	
	11	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	2	20	
	12	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	11月	2	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	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	1月	9	20	
一般	15	楽しく学ぶ食肉の知識セミナー	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	未定			