

## I. 基本方針

日本経済は、金融緩和とデフレ脱却を目指す経済政策により穏やかな景気回復基調にあるものの、昨年4月の消費増税や円安の影響等から未だに先行き不透明な状況にあります。

食肉業界においてもTPP交渉、円安による飼料価格の高騰、豚流行性下痢（PED）、国内生産の減少、畜産物相場と流通価格の乖離等、様々な課題を抱えているのが実態であり、食肉の生産・流通を取り巻く事業環境は引き続き厳しい状況が予想されます。

言うまでもなく、食肉は生産・と畜・加工製造の過程を経て消費者に提供されますが、各過程に携わる技術者は単に専門的な知識と高度な技術を有するだけではなく、家畜の命を消費者に繋ぎ国民の豊かな食生活に貢献するという大切な役割を担っています。

本校は開校以来、一貫して「産学協同による実践教育」と「心豊かな人間形成」を教育理念に掲げ、食肉業界に多くの優秀な人材を輩出してきました。

また、平成23年11月の公益法人化に伴い消費者にも目を向け、食肉検定制度や消費者セミナー等をスタートさせました。

加えて昨年度からは、食品衛生管理者登録講習会や外国人技能実習制度における試験実施機関認定等、より公益性の高い取り組みにも着手しました。

今年度は、これら新しい事業の充実・定着をはかるとともに、本校事業の柱である教育・研修事業を更に充実させるため体制を強化します。

また、更なる事業拡大に向けて新たなセミナーに挑戦する等、次の5つを柱にして、役職員一丸となって取り組みます。

1. 学生・研修生に対する学科・技術指導内容の充実
2. 専任講師体制の強化と教育指導スキルの向上
3. 既存事業（セミナー・講習会等）の見直しと収益性検証
4. 新しい事業（食肉検定、管理者講習会、外国人試験）の充実・定着
5. 事業領域拡大のための新規セミナー等へのチャレンジ

## Ⅱ. 事業重点実施事項

### 1. 教育事業

- (1) 学科・技術指導内容の充実  
学生・社会のニーズを反映した講座の充実
- (2) 個別指導の強化  
ア. 習得状況に応じた個別指導、生活指導・就職指導の強化  
イ. 資格取得に向けた指導の充実
- (3) 実践教育の充実  
ア. 学生の進路に合致した校外実習と外部講師陣の充実  
イ. 総合養成科前期コースへの校外実習の導入
- (4) 人格教育の強化  
社会人としての基本的な生活習慣の指導強化

### 2. 研修事業

- (1) FMAセミナー（本校主催研修会）の充実  
ア. 宣伝・勧誘活動強化による受講率向上  
イ. 消費者セミナー・親子料理教室の継続開催  
ウ. ハムソー技能検定突破セミナー（仮称）へのチャレンジ
- (2) 企業提携研修の充実  
ア. JAグループと連携した新たな牛カット指導研修の開催

### 3. 通信教育事業

- (1) 通信教育制度の見直し（教材・期間等）
- (2) 受講率の向上に向けた宣伝・勧誘活動の強化

### 4. 資格認証事業

- (1) 食肉加工製造技術資格の普及  
部分肉製造マイスター・1級・2級資格の取得推進
- (2) 食肉販売技術管理士資格外部受験者の拡大
- (3) お肉検定制度の定着・拡大  
一般消費者の受験促進をはかるための取組み  
（テキストの見直し、業界団体と連携した広報の強化等）
- (4) 外国人技能実習制度の取組み  
牛豚部分肉製造業者に対する技能実習制度と本校機能の周知
- (5) 食品衛生管理者登録講習会の継続開催

### Ⅲ. 運営重点実施策

1. 教育指導体制・組織運営体制の強化
  - (1) 教務部体制の強化と教育指導スキルの向上
    - ア. 専任講師の採用（平成 26 年度 6 名体制⇒平成 27 年度 7 名体制）
    - イ. 業務に関連する諸資格の取得推進  
（職業訓練指導員、ハムソーセージベーコン製造技能士、食品衛生管理者等）
  - (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. 業務範囲の拡大と教務部業務も含めた相互補完力の強化
2. 経営基盤の確立
  - (1) 収益の確保
    - ア. 既存事業の収益性の検証と改善
    - イ. 収益に貢献する新規事業の検討
    - ウ. 適切な債券の運用による収益の確保
  - (2) 経営管理の徹底
    - ア. 収支相償・公益事業比率・遊休財産保有限度額の遵守
    - イ. 入会預金の適正管理
    - ウ. 公益法人会計の適正運用
3. 施設管理の徹底と有効活用
  - (1) 学習・生活環境の改善  
教育機器・実習機械の適宜更新と学生生活居住施設の改善
  - (2) 学校ブランド加工品の製造・販売に向けた加工実習棟の改修検討
4. 情報発信力の強化
5. 同窓会組織の再構築と有効活用

## 平成27年度学校主要行事計画

月	日	事 項
4	1	平成28年度学生募集開始
	8	総合養成科第51期生・食肉販売科第26期生入学式
6	1	平成28年度入学願書受付開始
	21	食肉販売科第26期生卒業記念感謝祭
	26	食肉販売科第26期生卒業式
9	23	総合養成科第51期前期コース卒業記念感謝祭
	29	総合養成科第51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42年)
12	28	校外実習終了
1	20～29	食肉販売技術管理士講習会
	30	食肉販売技術管理士資格認定試験
2	5	技能照査試験
	8～12	オーストラリア食肉研修
	28	総合養成科第51期生卒業記念感謝祭
3	4	総合養成科第51期生卒業式

## 平成27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	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)	5月	14	6	
	2	牛部分肉加工技術者研修 (公開講座)	牛部分肉製造を体系的に実習と講義で学ぶ		9月	4	6	新規
	3	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	
	4	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	
	5	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	
	6	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	
	7	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	
	8	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	
	9	食肉基礎セミナーⅣ《内臓肉編》	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	
応用	10	精肉販売促進セミナー	精肉商品の付加価値づくりと栄養・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	10月	2	20	新規
	11	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	加工品製造部門担当者、商品開発・営業担当者	10月	4	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実習と講義で学ぶ	加工品製造部門担当者、商品開発・営業担当者	2月	4	20	
宿泊型	13	新人社員研修	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)	平成28年度食肉関連企業新規入社社員等	3月	5	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	