

平成30年度

事業計画書

平成30年 4月 1日から

平成31年 3月31日まで

公益社団法人 全国食肉学校

I. 基本方針

昨今の日本経済は、緩やかな回復基調にあると言われているものの、デフレからの脱却には至っておらず、個人消費は二極分化傾向を示しています。一部の国では保護主義や軍事挑発なども見られ、政治経済の不安定要素が払拭できない状況にあります。

食肉の需要面では、食肉の栄養価が見直されはじめ、牛赤身肉や鶏むね肉が人気となっています。また、外国人旅行者の増加によるいわゆるインバウンド需要もあり、食肉の消費は増加傾向にあります。加えて、海外での和食人気の高まりから、和牛の輸出も増えています。

食肉の供給面では、子牛価格の高騰と牛肉価格の高値から牛肉輸入が増加している一方で、少子高齢化が進み、ものづくりの現場における若年労働力の減少、高齢技能者の引退に伴う技能の継承が大きな課題となっています。

一方、地方においては、鳥獣被害から農地を守り、地域活性化を目的としたジビエの有効利用が、国を挙げての取組みとなりつつあります。

このような状況のなか、本校は開校以来の「産学協同による実践教育」と「心豊かな人間形成」の教育理念のもと、教育・研修・通信教育・資格認証事業を通じて、社会の要請に答えてきました。特に、公益法人化以降取り組んだ「お肉検定」、「食品衛生管理者登録講習会」、「外国人技能実習制度試験」は大きな成果をあげています。

今年度は、既存事業の充実・定着をはかるとともに、関係省庁及び団体と連携して海外における和食文化及び和牛の普及研修、高校生向け食育である「ものづくりマイスター事業」、ジビエ担当者の養成に係る研修に取り組めます。そして、役職員一丸となって事業運営の効率化と合理化に取り組み、収支相償の経営実現を目指します。

1. 学生・研修生に対する学科・技術指導内容の充実
2. 専任講師陣の教育指導スキルの向上
3. 事業運営全般にかかわる効率化と合理化の検討・実践
4. 品質管理システムの導入
5. 牛豚精肉製造作業の追加認定に向けた取り組み

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
学生の進路に合致した校外実習と外部講師陣の充実
- (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. ジビエ担当者養成セミナーの新規開催
- (2) 企業提携研修の充実
継続的な企業提携研修先の確保
- (3) 海外における和食文化及び和牛の普及研修実施
- (4) ものづくりマイスター事業の充実
対象高校の拡大

3. 通信教育事業

- 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) お肉検定受検者の拡大に向けた営業推進（高校、調理学校、量販店）
- (4) 外国人技能実習制度の取組み
牛豚精肉製造作業の追加認定に向けた取組みの強化
- (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・組織運営体制の充実
 - (1) 教務部の教育指導スキルの向上
 - ア. 諸研修等への積極的な参加による教育指導スキルの向上
 - イ. 業務に関連する諸資格の取得推進
(食品衛生管理者、食品表示検定、SQFプラクティショナー等)
 - (2) 総務部体制の強化
 - ア. 必要とされる専門知識の習得と資格取得(公益法人会計検定等)
 - 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. 適切な債権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) 品質管理システム導入に伴う施設改修
4. 情報発信力の強化

平成30年度学校主要行事計画

月	日	事 項
4	1	平成31年度学生募集開始
	6	総合養成科第54期生・食肉販売科第29期生入学式
5	1	平成31年度入学願書受付開始
6	24	食肉販売科第29期生卒業記念感謝祭
	29	食肉販売科第29期生卒業式
9	23	総合養成科第54期前期コース卒業記念感謝祭
	28	総合養成科第54期前期コース卒業式
10	2	校外実習開始(12月28日まで)
11	28	創立記念日(創立45年)
12	28	校外実習終了
1	16～25	食肉販売技術管理士講習会
	26	食肉販売技術管理士資格認定試験
2	1	技能照査試験
	3～8	オーストラリア食肉研修
	24	総合養成科第54期生卒業記念感謝祭
3	1	総合養成科第54期生卒業式

平成30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	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	15	
	2	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	15	
	3	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	20	
	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		8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	
	7	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	
	8	食肉販促基礎セミナーⅠ《国産と輸入の比較》	牛・豚肉の国産規格と輸入規格の比較を通して商品づくりと用途知識を実習と講義で学ぶ		10月	2	20	新規
	9	食肉販促基礎セミナーⅡ《販売の為の調理提案》	食肉調理の基礎知識と惣菜調理方法を実習と講義で学ぶ		10月	3	15	新規
公開授業	10	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	食肉卸・小売従業員 食肉生産流通関係従業員 (新人～中堅まで)	5月	14	5	
	11	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		9月	4	5	
応用	12	ジビエ基礎セミナー	ジビエの処理技術の基礎・基本を豚とマトンで学ぶ		7月 11月	各4	各20	新規
	13	食肉加工品ステップアップセミナー	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	2月	4	20	
技能検定	14	ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会【2級】	要素試験概要解説と作業試験を中心にデモと実習で学ぶ	技能検定受験予定者	10月	1	20	
	15	ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会【1級】			10月	1	20	
資格	16	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	5	
宿泊	17	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)	食肉関連企業新規入社社員等	3月	5	20	