学生の学習・生活状況

総合養成科第53期生
平成29年度　4月～3月
教務部

修学時間数（4月～3月）

	学科	実技	合計
総合養成科 1年コース	477	1248	1725

※　修学日数　239日

主な実習教材使用量概算

教材の種類	使用量(頭数)
牛枝肉	14,000kg（55頭）
牛部分肉（輸入牛肉含）	980kg（5.5頭）
豚枝肉	32,250kg（430頭）
豚部分肉（輸入豚肉含）	1,950kg（40頭）
鶏肉	1000kg（405羽）

主な教育内容（4月～5月）

	学科	実技	試験	学校行事等
4月	・衛生管理 ・解剖学（骨学） ・食肉流通概論 ・原価計算Ⅰ	・ナイフ研ぎ ・豚枝肉処理技法	・解剖学（骨学） ・食肉衛生 ・豚枝肉捌き肯定確認テスト	・入学式 ・自己紹介 ・けやき祭 ・学生自治会発足
5月	・豚枝肉取引規格解説 ・解剖学（筋学） ・豚枝肉処理技法 ・原価計算Ⅰ ・食品衛生関連法規 ・食肉関連法規 ・牛枝肉取引規格解説 ・食肉衛生 ・家畜飼料	・豚枝肉処理技法 ・牛枝肉処理技法	・食肉流通概論 ・豚枝肉取引規格解説 ・解剖学（筋学） ・豚枝肉処理技法 ・原価係数管理Ⅰ ・豚枝肉カッティングテスト ・食品衛生関連法規 ・食肉関連法規	・5月連休課題発表会 ・豚カッティング発表会 ・FMAリーグ戦 ・さつき祭（体育祭） ・徳育（トイレ掃除） ・個別面談 ・赤城山研修

入学式

豚カットデモ実習

豚枝肉カッティング発表会

前橋種雄牛センター視察研修

主な教育内容（6～7月）

	学科	実技	試験	学校行事
6月	・原価計算Ⅱ ・調理理論 ・加工食品概論 ・食肉流通概論 ・**食肉業界とHACCP** ・**食肉の熟成** ・**食肉とハラル**	・牛枝肉処理技法 ・調理実習 ・豚肉商品作り	・牛枝肉取引規格解説 ・原価計算Ⅱ ・牛枝肉処理技法 ・牛枝肉大分割の工程とポイント	・牛カッティング発表会 ・卒業記念発表会（販売科） ・梅収穫
7月	・豚肉用途知識概論 ・マーケティング ・食肉加工品概論 ・食品添加物 ・製品規格 ・経営計画	・食肉加工品製造 ・調理実習 ・値付け演習 ※市場購買 ・豚精肉商品づくり ・食鳥捌き商品作り ・副生物処理技術	・調理理論 ・マーケティング ・食肉加工品概論 ・牛・豚・鶏部分肉製造に関するポイント	・個別面談 ・徳育（ガラス拭き） ・

牛カッティング発表会

主な教育内容（8月～9月）

	学科	実技	試験	学校行事
8月	・経営計画 ・総務の基礎知識 ・税務の基礎知識 ・経理の基礎知識 ・牛肉用途知識概論	・牛肉原料処理 ・牛肉商品づくり （国産牛、輸入牛）	・経営計画	・夏休み課題発表会
9月	・販売技術 ・マネジメント ・商品包装技術	・豚枝肉SPカット ・実技選択コース ・調理実習 ・前期集約 ・加工品製造	・総務、経理、税務 の基礎知識 ・マネジメント ・前期試験 ・輸入牛肉の部位名・精肉用途	・牛肉用途知識発表会 ・前期卒業記念感謝祭 ・前期卒業記念発表会

実技選択コース

牛カット

精肉商品づくり

加工品製造

校外実習（10月～12月）

校外実習先		
サトウ食品㈱	㈱弘	㈱宮田精肉店
㈱人形町今半	㈱山久	㈲大野農場
杉本食肉産業㈱	㈱モリタ屋	

校外実習先風景

主な教育内容（1月～2月）

	学科	実技	資格試験等	学校行事
1月	・食肉時事 ・畜産経営実践論 ・自己向上 ・食肉販売技術 管理士講習	・豚枝肉脱骨・整形 ・豚肉商品づくり ・牛肉商品づくり ・惣菜・調理品づくり ・ソーセージ原料処理 ・加工品製造(塩漬)	・食肉販売技術 管理士 ・技能照査	・校外実習体験発表会
2月	・徳育(講話) ・徳育（大掃除）	・加工品製造 ・実践実技 ・感謝祭（即売会）準備	・食品衛生責任者 講習会	・オーストラリア 食肉研修旅行 ・卒業記念感謝祭 ・卒業記念発表会

資格試験

卒業記念感謝祭

寮生活（生活実践努力目標）

1．ルールを守り、決まりよい生活をしよう

1．いつも身なりを正し、心のこもった挨拶をしよう

1．誠実な態度と明快な言葉遣いを身につけよう

1．自分を見つめ、みんなのために尽くして行こう

1．常に学ぶ心を忘れないようにしよう

日課時限

午前	時限	午後	時限
起床	6:45	午後の授業	13:30
朝会	7:00	校旗降下	16:30
朝食	7:30	担当区域清掃	校旗降下後即
午前の授業	8:30	夕食	18:00
昼食	12:30	入浴時間	夕食後～20:00
		浴場清掃	20:00
		帰寮時間	19:45
		学習時間	20:00
		終会	21:30
		消灯	22:30

主な教育評価項目

教育評価項目	実施回数
学科試験	２４回
実技試験	２回
前期集約試験	１回（学科・実技）
個人発表会	３回
グループ発表会	４回

前期卒業記念発表　内容

（１）「修学期間中に学び得たものと業務への活用」をテーマに、
学習・体験したことをとりまとめ、それらを今後の業務へどのように活用するかについて発表する

（２）自分が変わったこと（知識・技術・考え方等）の発表をする

（３）その他