

# 事業計画

## I. 基本方針

平成23年3月11日東日本を巨大地震が襲い、死者、行方不明者2万数千人、町は崩壊し、被災された方々は長期にわたる避難生活を強いられています。さらにこの震災によって福島第一原発の放射能汚染事故が発生、農畜水産物への汚染の拡大など、その影響は深刻さを極めています。

一方、東日本を中心としたライフラインは、物資の供給不足や計画停電の実施などにより一時大混乱に陥りました。

長期化する震災復興に対して国民一人一人が、今自分が出来ることを考え、対策を持ち寄り、復興支援とともに整然と生活することが求められます。

ここに震災に見舞われた皆様に心から哀悼とお見舞いを申し上げますとともに、着実な復興を共に目指します。

この震災は経済活動に大きなブレーキをかけ、消費マインドは収縮し、本校を取り巻く食肉産業もその例外ではありません。被災した卒業生も多く、被災地の肉畜も犠牲になりました。しかし、そうした困難な状況の中で、本校は基本理念である「心豊かな人間形成」・「産学協同による実践教育」の原点を改めて確認して、食肉産業界に対して存在価値のある教育訓練機関として前進します。

重点項目は、

- (1) 短期速成教育訓練カリキュラムの検討に着手
- (2) 企業OJT（企業内研修）支援の研修提案の拡充
- (3) 通信教育事業方式を見直し
- (4) 食肉資格制度の拡充
- (5) 学習環境の整備・充実
- (6) 円滑な公益法人対応

## Ⅱ. 重点実施事項

### 1. 教育訓練事業

- (1) 学生募集の強化と学生定員数の確保
- (2) 食肉販売科のカリキュラム再編
- (3) 実践科目の充実

### 2. 教育研修事業

- (1) 「FMAセミナー」(本校主催の研修会)の年間11コース講座開設と受講生確保
- (2) モデル教育訓練体系の作成と企業OJT支援
- (3) 企業提携研修先の新規獲得

### 3. 通信教育事業

- (1) 事業方式の見直しによる事業の自立
- (2) 受講生の確保
- (3) eラーニング研究

### 4. 資格付与

- (1) 部分肉製造マイスター資格の普及
- (2) 一般消費者を対象にした資格制度の創設

### 5. 教育力の強化

- (1) 実践教育指導講師の育成
- (2) 外部教育機関の積極活用

### Ⅲ. 学校運営

#### 1. 公益認定法人関連

- (1) 公益認定申請対応
- (2) 円滑な新法人設立対応

#### 2. 財務・会計管理

- (1) 入会預り金の厳格管理
- (2) 公益法人会計の適正適用

#### 3. 施設投資

- (1) 実習施設の整備
- (2) 食肉加工品製造機器の更新
- (3) 学寮の整備

#### 4. 広報活動

- (1) ホームページ（HP）の見直し・充実
- (2) ダイレクトメール（DM）の見直し

## 平成23年度研修事業実施計画

コース		研修内容	受講対象者	実施日	日数	定員	備考
基礎 コース	1	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	6/22	1	25	
	2	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	8/22～24	3	20	
	3	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	9/5～7	3	20	
	4	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）の基礎技術を学ぶ	9/12～14	3	20	
	5	部分肉製造処理初級技術研修Ⅰ （豚肉コース）	豚部分肉製造を体系的に実習と講義で学ぶ （学生寮宿泊）	7/17～30	14	20	新規
	6	部分肉製造処理初級技術研修Ⅱ （牛肉コース）	牛部分肉製造を体系的に実習と講義で学ぶ （学生寮宿泊）	10/2～15	14	20	新規
	7	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）	3/19～23	5	20	新規
応用 コース	8	精肉メニュー提案実践セミナー	牛・豚肉製造から販売までを体系的に実習と講義で学ぶ	9/8～9	2	20	
	9	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	10/11～13	3	20	
	10	焼肉店の商品づくり実践セミナー	商品原価低減の焼肉メニューづくり、焼肉店経営の基本を学ぶ	10/17～18	2	15	
	11	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学ぶ	2/6～10	5	20	
				計	55	220	