

食肉販売科第32期生
卒業記念発表会
公益社団法人 全国食肉学校





学生の学習・生活状況
食肉販売科第32期生
3ヶ月の歩み



就学日数 67日

就学時間数

コース 食肉販売科

➤ 学科 212.5

➤ 実技 246.0

➤ 合計 458.5

認定職業訓練

普通職業訓練 短期課程 食肉販売科



実習使用原料肉概算

- 豚枝肉 28.0頭
- 豚部分肉 1386.8kg

- 牛枝肉 6.5頭
- 牛部分肉 396.8kg

- 鶏と体 141羽
- その他 内臓 ラム ジビエ

4月 教育内容

学科

- ◆ 食肉流通概論
- ◆ 食肉の基礎知識
- ◆ 衛生管理
- ◆ 原価係数管理
- ◆ 取引規格解説

実技

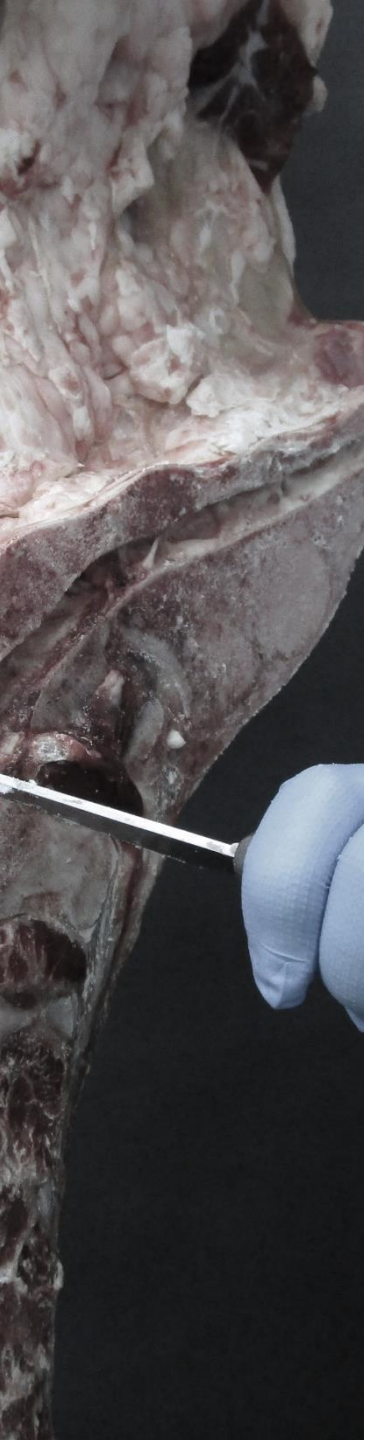
- ◆ ナイフ研ぎ
- ◆ 豚枝肉脱骨・整形
- ◆ 豚肉小割・すじひき
- ◆ 牛枝肉脱骨・整形
- ◆ 牛肉小割・すじひき

試験

- ◆ 食肉の基礎知識
- ◆ 衛生管理
- ◆ 取引規格解説

行事

- ◆ 入学式
- ◆ 団体行動訓練
- ◆ けやき祭
- ◆ 学生自治会発足
- ◆ 販売施設見学研修



4月 教育内容



行事

- ◆ 入学式
- ◆ 団体行動訓練
- ◆ けやき祭
- ◆ 学生自治会発足
- ◆ 販売施設見学研修

4月 教育内容

実技

- ◆ ナイフ研ぎ
- ◆ 豚枝肉脱骨・整形
- ◆ 豚肉小割・すじひき
- ◆ 牛枝肉脱骨・整形
- ◆ 牛肉小割・すじひき



5月 教育内容

学科

- ◆ 調理理論
- ◆ マーケティング
- ◆ マネジメント 経営計画
- ◆ 家畜生産 食肉関連法規
- ◆ 食肉衛生

試験

- ◆ マーケティング
- ◆ 食品衛生関連法規
- ◆ 食肉関連法規
- ◆ 原価係数管理
- ◆ 経営計画
- ◆ マネジメント

実技

- ◆ 調理実習
- ◆ 豚精肉商品作り
- ◆ 食鳥さばき

行事

- ◆ 豚肉用途知識発表会
- ◆ 個別面談

5月 教育内容



実技

- ◆ 調理実習
- ◆ 豚精肉商品作り
- ◆ 食鳥さばき



5月 教育内容



行事

- ◆ 課題発表会
- ◆ 個別面談

6月 教育内容

学科

- ◆ ハラル 包装 栄養計算
- ◆ 食肉保険機能
- ◆ 食肉の化学
- ◆ 流通概論 副生物
- ◆ 品質管理システム

実技

- ◆ 牛精肉商品作り
- ◆ 副生物 ミンチ製造
- ◆ 加工品製造
- ◆ 熟成 ジビエ
- ◆ 輸入牛

試験

- ◆ 国産・輸入牛肉商品知識

行事

- ◆ 豚肉用途知識発表会
- ◆ 調理提案会
- ◆ 卒業記念感謝祭

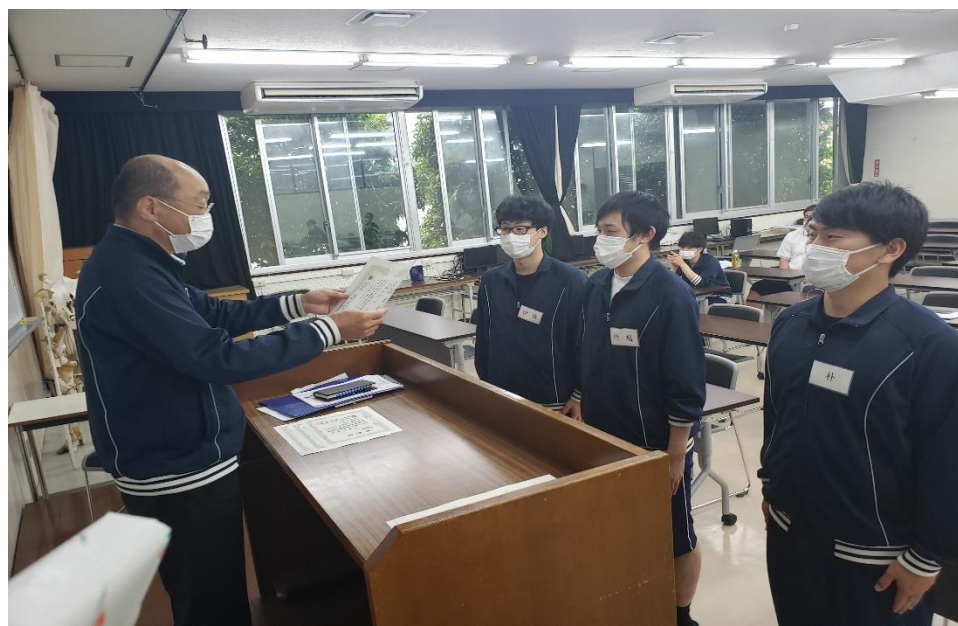
6月 教育内容



実技

- ◆ 牛精肉商品作り
- ◆ 副生物 ミンチ製造
- ◆ 加工品製造
- ◆ 熟成 ジビエ
- ◆ 輸入牛

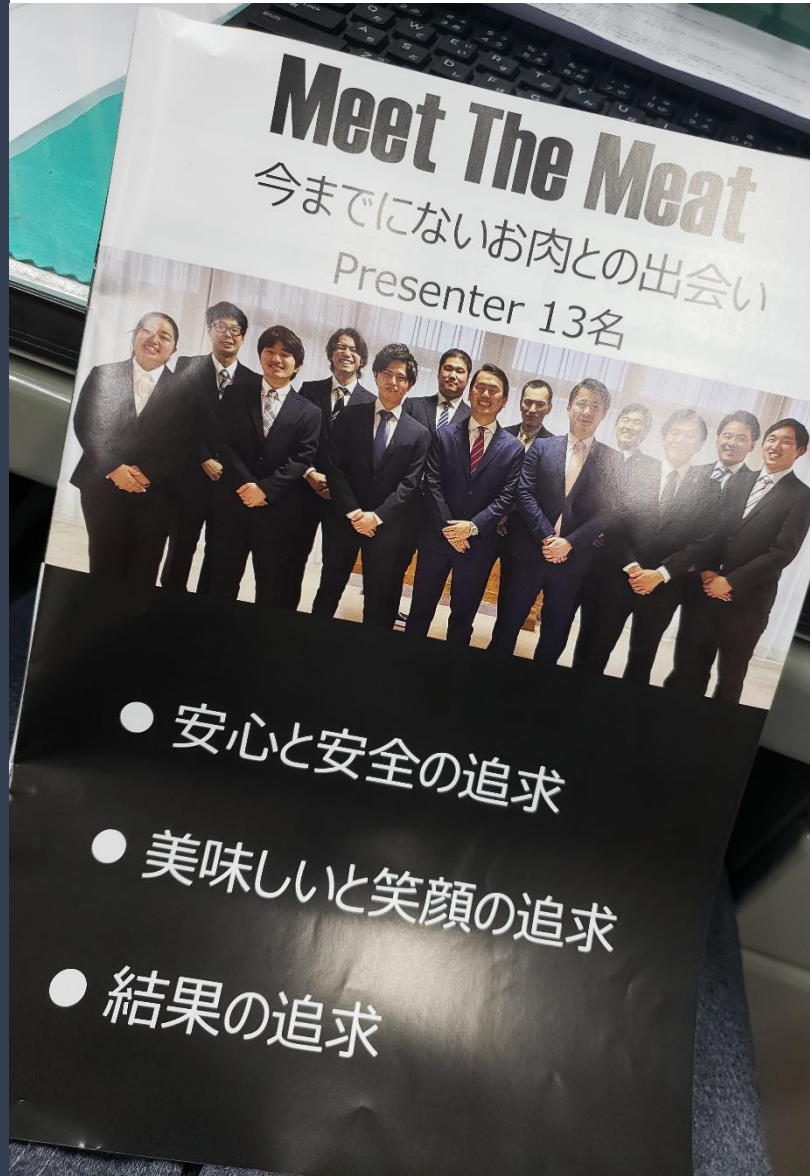
6月 教育内容



行事

- ◆ 豚肉用途知識発表会
- ◆ 調理提案会
- ◆ 卒業記念感謝祭

卒業記念感謝祭



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いこう
1. 常に学ぶ心を忘れないようにしよう



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	16:40
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	~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



学習内容の取りまとめ

実施回数

学科試験

8回

実技習得度確認

3回

個人別発表会

2回

グループ別発表会

2回

卒業記念発表会

1. テーマ:「就学期間中に学び得たものと業務への活用」
2. 持ち時間:一人18~20分
3. 発表の内容
 - (1)入校目的
 - (2)就学期間中に特に学び得たもの
 - (3)派遣元へ帰任後、どのように役立てるか