

# 卒業記念発表会

～総合養成科第56期生 1年コース～



# 学生の学習・生活状況

総合養成科第56期生

令和2年4月～令和3年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	459.0	1224.5	1683.5

※ 修学日数 233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	17,200kg (49頭)
牛部分肉(輸入牛肉含)	1,230kg (3.5頭)
豚枝肉	30,200kg (402頭)
豚部分肉(輸入豚肉含)	1,920kg (38頭)
鶏肉	860kg (390羽)

# 主な教育内容(4月～5月)

	学科	実技	試験	学校行事等
4月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理</li> <li>・解剖学(骨学)</li> <li>・食肉流通概論</li> <li>・原価計算 I</li> <li>・食肉衛生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ナイフ研ぎ</li> <li>・豚枝肉処理技法</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・入学式</li> <li>・自己紹介</li> <li>・けやき祭</li> <li>・学生自治会発足</li> </ul>
5月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚枝肉取引規格解説</li> <li>・解剖学(筋学)</li> <li>・豚枝肉処理技法</li> <li>・原価計算 I</li> <li>・食品衛生関連法規</li> <li>・食肉関連法規</li> <li>・牛枝肉取引規格解説</li> <li>・家畜生産概論</li> <li>・ジビエの心</li> <li>・食肉のおいしさ</li> <li>・食肉の熟成</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚枝肉処理技法</li> <li>・牛枝肉処理技法</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・解剖学(骨学)</li> <li>・食肉衛生</li> <li>・豚枝肉捌き工程確認テスト</li> <li>・食肉流通概論</li> <li>・豚枝肉取引規格解説</li> <li>・解剖学(筋学)</li> <li>・豚枝肉処理技法</li> <li>・原価係数管理 I</li> <li>・豚枝肉カットテスト</li> <li>・食品衛生関連法規</li> <li>・食肉関連法規</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・5月課題発表会</li> <li>・豚カッティング発表会</li> <li>・さつき祭</li> <li>・徳育(トイレ掃除)</li> <li>・個別面談</li> </ul>

# 団体行動訓練



# 入学式



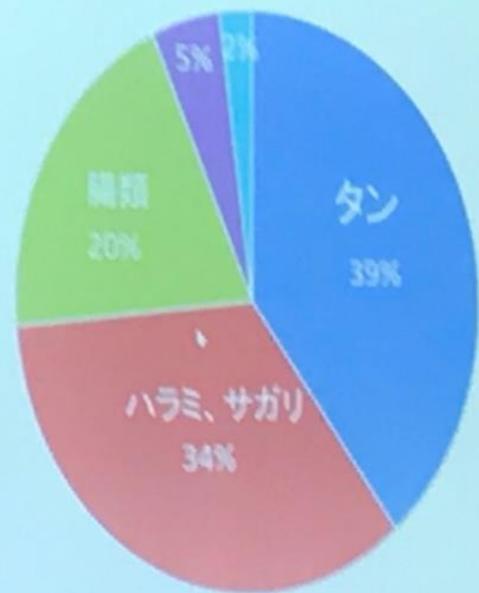
# 5月課題発表会



# 豚枝肉カッティング発表会



# 内臓のシェア 2019年



## リモート授業風景



# 主な教育内容(6~7月)

	学科	実技	試験	学校行事
6月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原価計算Ⅱ</li> <li>・調理理論</li> <li>・加工食品概論</li> <li>・食肉流通概論</li> <li>・食肉業界とHACCP</li> <li>・食肉とハラール</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛枝肉処理技法</li> <li>・調理実習</li> <li>・豚肉商品作り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛枝肉取引規格解説</li> <li>・原価計算Ⅱ</li> <li>・牛枝肉処理技法</li> <li>・牛枝肉大分割の工程とポイント</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛カッティング発表会</li> <li>・卒業記念発表会(販売科)</li> <li>・梅収穫</li> </ul>
7月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉用途知識概論</li> <li>・マーケティング</li> <li>・食肉加工品概論</li> <li>・食品添加物</li> <li>・製品規格</li> <li>・経営計画</li> <li>・商品包装技術</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉加工品製造</li> <li>・調理実習</li> <li>・値付け演習</li> <li>※市場購買</li> <li>・豚精肉商品づくり</li> <li>・食鳥捌き商品作り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・経営計画</li> <li>・調理理論</li> <li>・マーケティング</li> <li>・食肉加工品概論</li> <li>・牛・豚・鶏部分肉製造に関するポイント</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個別面談</li> </ul>

# 牛枝肉处理



# 精肉商品づくり



# 主な教育内容(8月～9月)

	学科	実技	試験	学校行事
8月	<ul style="list-style-type: none"><li>・経営計画</li><li>・総務の基礎知識</li><li>・税務の基礎知識</li><li>・経理の基礎知識</li><li>・牛肉用途知識概論</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・牛肉原料処理</li><li>・牛肉商品づくり (国産牛、輸入牛)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・総務、経理、税務 の基礎知識</li><li>・マネジメント</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・夏休み課題発表会</li></ul>
9月	<ul style="list-style-type: none"><li>・販売技術</li><li>・マネジメント</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・副生物処理技術</li><li>・実技選択コース</li><li>・調理実習</li><li>・前期集約</li><li>・加工品製造</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・輸入牛肉の部位名・ 精肉用途</li><li>・前期試験</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・牛肉用途知識発表会</li><li>・前期卒業記念感謝祭</li><li>・前期卒業記念発表会</li></ul>

# 豚カッタ



# 精肉商品づくり



# 実技選択 コース

# 加工品製造



# 牛カッタ



# 校外実習(10月~12月)

## 校外実習先

(株)山久	(有)大野農場	きたやつハム(株)
(株)明治屋	(株)人形町今半	西島畜産(株)
(株)オーエムツーミート	合資会社村上商店	倉持ピッグファウム(株)
(株)ミート工房かわば	杉本食肉産業(株)	(株)弘
(株)モリタ屋	(株)ミートフーズサービス	

# 校外実習先風景



# 主な教育内容(1月～3月)

	学科	実技	資格試験等	学校行事
1月	<ul style="list-style-type: none"><li>・食肉時事</li><li>・畜産経営実践論</li><li>・自己向上</li><li>・食肉販売技術 管理士講習</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・豚枝肉脱骨・整形</li><li>・豚肉商品づくり</li><li>・牛肉商品づくり</li><li>・惣菜・調理品づくり</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・食肉販売技術 管理士</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・校外実習体験発表会</li></ul>
2・3月	<ul style="list-style-type: none"><li>・食肉生産流通</li><li>・食肉販売実践論</li><li>・徳育(大掃除)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ソーセージ原料処理</li><li>・加工品製造(塩漬)</li><li>・加工品製造</li><li>・実践実技</li><li>・感謝祭(即売会)準備</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・技能照査</li><li>・食品衛生責任者 講習会</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・卒業記念感謝祭</li><li>・卒業記念発表会</li></ul>

# 資格試験

# 食肉生産流通

# 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