

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

団体行動訓練



入学式



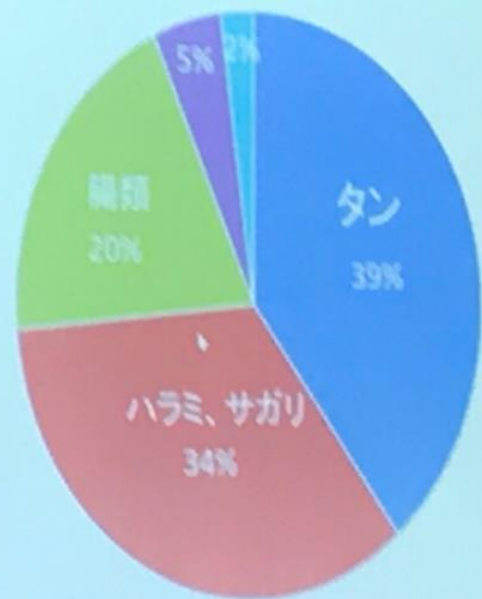
5月課題発表会



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"> ・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 ・食肉とハラール 	<ul style="list-style-type: none"> ・牛枝肉処理技法 ・調理実習 ・豚肉商品作り 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・商品包装技術 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・経営計画 ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・個別面談



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">・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	<ul style="list-style-type: none">・牛肉原料処理・牛肉商品づくり (国産牛、輸入牛)	<ul style="list-style-type: none">・総務、経理、税務 の基礎知識・マネジメント	<ul style="list-style-type: none">・夏休み課題発表会
9月	<ul style="list-style-type: none">・販売技術・マネジメント	<ul style="list-style-type: none">・副生物処理技術・実技選択コース・調理実習・前期集約・加工品製造	<ul style="list-style-type: none">・輸入牛肉の部位名・ 精肉用途・前期試験	<ul style="list-style-type: none">・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

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">・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	<ul style="list-style-type: none">・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	<ul style="list-style-type: none">・食肉販売技術 管理士	<ul style="list-style-type: none">・校外実習体験発表会
2・3月	<ul style="list-style-type: none">・食肉生産流通・食肉販売実践論・徳育(大掃除)	<ul style="list-style-type: none">・ソーセージ原料処理・加工品製造(塩漬)・加工品製造・実践実技・感謝祭(即売会)準備	<ul style="list-style-type: none">・技能照査・食品衛生責任者 講習会	<ul style="list-style-type: none">・卒業記念感謝祭・卒業記念発表会

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