

学校案内

Food Producer for 21



食の世紀人へ。

TAKEGISHI MEAT PACKAGING TECHNOLOGICAL COLLEGE



学校法人竹岸学園
竹岸食肉専門学校



学校法人竹岸学園
竹岸食肉専門学校

〒300-0841 茨城県土浦市中猫内710-2 TEL.029-841-0497
<http://www.takegishi.ac.jp>



いま、食肉・流通業界では フード・プロデューサーの登場が 待ち望まれている。

21世紀の食産業を、ささえる人となれ。これからは食の世紀になるだろう、と断言する経済学者がいます。中でも、人類の健康な営みに欠かせない蛋白質を供給する食肉産業は、ますます重要性を増してくるでしょう。だからこそ、高度な技術と経営感覚を身につけた知性あるフード・プロデューサーが囑望されているのです。竹岸食肉専門学校は、そうした時代の流れに対応できる才能の育成に、全力を注いでいます。いま、あなたの出番が来たのです。

本校のカリキュラムの基本は、6M1S。それは人(Man)・モノ(Material)・機械(Machine)・金(Money)など生産に必要な要素を組み合わせ消費者的に確かつ迅速に商品をお届けすること。生産の主体は人間であり、一人一人がマナー(Manner)を守り、より良い人間関係を構築しながら、マネジメント(Management)を遂行することを有機的に結び付けています。その根底にあるものは安全(Safety)、環境や人々の健康に配慮した食全般にわたる教育です。

基本的技術が、未来を大きくする。料理が好きだという人はたくさんいますが、その奥深さや、幅の広さを極めた人は限られています。流通業界の一線という情熱がいくら大きくても、料理の基本を知らなければ、業界のフード・プロデューサーになれません。竹岸食肉専門学校は、例えばお肉料理の場合、操作分析法という独自の教育法により、捌き技術をはじめ肉全般に 関するすべてを習得できます。それがいかにして食材に活かされ、人々の健康志向に込められているか。和洋中華などのあらゆるメニューに、どのように活用され、人々の食欲を満足させているのか、知ろうとすることでワクワクしてきませんか。竹岸食肉専門学校は、こうした基本的カリキュラムから、マーケティングまですべて網羅し、あなたの未来づくりをサポートします。



- 沿革**
- 昭和39年4月 竹岸高等食肉技術学校設立
 - 昭和50年3月 学校法人竹岸学園設立認可
 - 昭和51年4月 専修学校の課程設置認可 校名を竹岸食肉専門学校と変更

人を創る。



竹岸学園創立者
竹岸政則先生の立像





自由と規律のなかで。

たった1年の学園生活で、 プロフェッショナルの 領域が見えてくる。



個性と、知性を磨き合うカレッジライフ。
本校の学園生活は「青雲寮」を中心に大きく広がっていきます。スポーツをはじめ諸サークル活動のバリエーションはいっぱい。創作料理の発表をはじめ、様々な催事があり「竹岸祭」という伝統的な行事を中心に、数々のイベントが繰り広げられます。本校が重んじるのは規律の中の自由。自由の中の規律です。ONE FOR ALL, ALL FOR ONEという精神は、日を追うごとに培われ、お互いに刺激し合い、あなたは個性を磨き合う中で人間関係の大切さが分かってきます。卒業後も食肉流通業界の第一線で活躍中のOB



で結成されている「青雲ミート会」を通じて広

く世の中を見渡せるようになっていきます。1年という充実した生活の中で、多くを学び、いままで見えなかったあなたがはっきり見えてくるに違いありません。



夢を、現実近づけるカリキュラム。

基本的な授業はもちろん、食卓、店舗設計にとどまらず、経営のノウハウ、食肉流通業界に就職したときのための専門的なカリキュラムは、健康に関することから始まり、お客様のよこごびを広げる講義等があり、フード・プロデューサーとしての才能が磨かれます。

生きた市場見学など、実践的な授業もめじろおし。あなたは、いつのまにかフード・プロデューサーの道を進み出しているのです。本校独自のネットワークを通じて国内外と最新情報のコンタクト。クライマックスは、自分たちでオリジナル商品を創り、お客様に販売する「ミート・ザ・ミートフェア」。蓄積したあなたの知識、技術、アイデアを発揮する最高の舞台が待っています。



カリキュラムの概要

	修学期間	定員	入学資格	コースの特徴
食肉科	本科(専門課程) 1年 別科 6ヶ月 いつでも毎年4月と10月の年2回募集する	40名 40名	高校卒以上、又は高校卒と同等程度の能力があるとみられる者(男女)	精肉店経営に必要な総合的専門技術(経営管理技術、販売技術、生肉捌き、食肉加工及仕入技術)を教授し精肉店経営者、又は管理責任者を養成するためのコースであります。