

学生募集要項

第124期生

【2025年度10月生】

食肉業界の次代を背負う若人として、社会に通用する人材たれ募集要項

1. 募集コースと修学期間

- ・1年コース（Aコース）は募集しません
- ・6か月コース（Bコース）
2025年10月15日(水)～2026年3月28日(土)まで

2. 応募資格

- (1) 高等学校を卒業した男女
- (2) 高等学校卒業と同等の学力を有すると認められた男女

3. 出願方法

次のいずれかの方法で出願書類を所定の受付期間内に本校窓口へ提出してください。

- ① 直接本校窓口へ持参
- ② 郵送にて本校窓口へ提出

提出先 〒300-0841 茨城県土浦市中猫内710-2

学校法人 竹岸学園

竹岸食肉専門学校 事務局

(1) 出願書類

- ① 入学申込書及び入学調書（本校所定用紙 使用）
- ② 健康診断書（本校所定用紙 使用）
- ③ 卒業証明書及び成績証明書

但し新卒者に限る（最終卒業学校のもの）

- ④ 写真（タテ6cm×ヨコ4cm）1枚

用紙①に貼付すること

- ・正面、半身、無帽、背景なし
- ・最近3か月以内に撮影のもの

※ 応募用紙は本校事務局にお申付け下さい

(2) 願書受付期間

2025年7月23日(水)～2025年9月24日(水)必着

4. 選考方法

書類審査及び筆記試験(論文)を総合して決定します。

5. 合格通知

審査後、合格者に入学許可書を郵送します。

6. 入学手続

入学許可証到着後、指定の期日までに入学時納入金を納入してください。

学費

コース	Aコース	Bコース
期間	1年	6か月
入学金	100,000円 非課税	110,000円
施設費	100,000円 非課税	110,000円
授業料 (教材費を含む)	1,122,000円 非課税 (月額93,500円)	617,100円 (月額102,850円)
寮費	60,000円 非課税	31,500円 非課税
食費	554,400円	277,200円
その他	36,300円	36,300円
合計	1,972,700円	1,182,100円

※6か月コースは入学金・施設料・授業料等に消費税10%が含まれます。

納入方法・入学金・施設費、寮費は入学手続時に一括納入
・授業料・食費は3か月分ごとの分割納入も可
その他 上記の金額の他に

青雲ミート会入会費：3,000円（非課税）

【注意】本校への入学を入学式前に辞退された場合、
授業料、施設費、食費、寮費、その他は返金
いたします。

7. 入寮・入学月日

- (1) 入寮日 2025年10月14日(火)

- (2) 入学式 2025年10月15日(水)

なお不明な点があるときは本校事務室へ
お問合せ下さい。



学校法人 竹岸学園

竹岸食肉専門学校

カリキュラム

必要な知識と技術を、効率的に身につける独自の教育法。

食品、食肉に関わる知識をはじめ、PCソフトや業界動向の多岐にわたる講義と
食肉の枝分割・捌き・商品化から販売に至るまでの実習や研修で確実なスキルを身に付ける。

6M1Sに基づく教育理念

企業が環境の変化に対応し、活性化、成長するには人(Man)、モノ(Material)、金(Money)などの「経営の3要素」を最も効果的、経済的に生産活動をバランス良く、タイミング良く活用し、機械(Machine)によりの確に速やかに効率よく商品が消費者の手に届けられなければならない。

その生産活動・経営活動の主体は人間であり、企業目標達成のためには、社員一人ひとりがエチケット、マナー(Mannr)を守り行動し、職場に優れた人間関係を作り上げる事が重要になる。

そして社員相互が協力し日常の業務を正確に遂行するとともに、新しい仕事や問題に積極的
に取組み、マネジメント(Management)を万全なものとして初めて、健全で安全(Safety)な企業活動が可能となる。



目標を明確にする操作分析技法

業務の各工程で行われている作業内容を確認して分析する。

これらを活用することで生産工程のムダな部分を排除することができる。

「図解」「工程」「要点」を示すことで誰もが理解し、確認ポイントが理解できる。

◆カリキュラム

講義方式				実習方式		
食肉知識講座	経営販売講座	法規・衛生講座	教養講座	実習講座	料理講座	体育講座
操作分析体系	マーケティング理論	食品の表示	教育理論・理念	食肉の加工技術 (豚・牛・食鶏) 脱骨作業	調理実習	体育実技
流通機構概論	ストアープロデュース	食肉の関係法規	IT教育(基礎)	小割・筋引・整形作業	ミートデコレーション	
畜産概論 (飼育、処理、衛生)	売場管理	食肉工程管理	エクセル・ワード パワーポイント他	スライス、盛り付け作業		
食肉商品知識 (牛、豚、鶏、副産物)	採算管理	食品衛生工学	プレゼンスキル	ブリバック作業		
輸入牛概論	販売技術	HACCP理論	時事及び 小売業動向	食肉仕入れ知識及び技術		
食肉と栄養			SDG'S入門	食肉加工知識及び技術 (ハム・ソーセージ製造実習)		
食肉の科学		食品衛生責任者	救命講習	店舗販売実習		
冷凍学			食肉に関する討議	ポーク・ステップ・ジャンプセール ミート・ザ・ミートフェア		

※その他、市場見学、と場見学、ハム工場見学や外部企業にて販売実習を行います。



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 FAX.029-841-2000

ホームページ▶ <https://www.takegishi.ac.jp>



交通のご案内

- 電車 常磐線荒川沖駅 から タクシー(4km)
- 車 常磐自動車道 桜土浦インターより4km