



食品技術科 食品製造コースが先端技術講習会を開催しました。

- 目的** 食品製造コースに決定した1年生が、食品業界の現状について知り、食品の衛生管理について学び、これからの実習に役立てる。
- 日時** 平成31年2月21日(木) 9:00 ~ 11:00
- 場所** 本校 第2調理室
- 講師** (学法)エシカレッジ シェフパティシエ専門学校 児玉 智明 様
(〒950-0911 新潟県新潟市中央区笹口 2-9-1)
- 対象生徒** 農業科1年食品製造コースに決定した22名
- 実施内容** (1)職業紹介(調理師、パティシエ、ブーランジェ)
(2)衛生管理の基礎(身だしなみチェック、手洗い実験)
(3)衛生管理の現状について
- 成果** ○調理の現状、衛生面について実習をとおして理解できた。
講師から助言 好・気・心を持つこと。食べること、作ること、人の笑顔を見るのが好き。好きをだからこそ、料理・菓子・パンのことを自ら学び、探求していくことがプロの食業人。



講義を受ける食品製造コースの生徒

食品技術科 食品製造コースが三条市立大島中学校と交流会を開催しました。

- 目的** 中学校との交流により、普段学習している専門的な学びや成果を発表させ、中学生に教えることで、より社会性を向上させ専門性の定着を図る。
- 日時** 平成31年2月22日(金) 13:50 ~ 15:50
- 場所** 三条市立大島中学校 (〒955-0094 新潟県三条市市大島 5 0 3 9)
- 指導者** 食品技術科2年食品製造コース 20名
- 対象生徒** 大島中学校1年生 24名
- 実施内容** リンゴジャムの製造
- 成果** 通算3回目の交流会になり、指導役の生徒たちの技術や教え方について、工夫が必要なことや改善点を知ることができた。
- 生徒の感想** ○今年度2回目の交流会でした。ジャム作りを教えるのは、初めてでしたが上手くできたと思います。
○中学生には皮剥きや煮込みを担当してもらい、実際に作業をしてもらいました。実習中も楽しく会話をしながらできたと思います。喜んでもらえました。



リンゴジャムを製造する交流会の様子