

しょくひんかこうはん 食品加工班

えいせいめん ちゅうい はら か しせいひん つく はんばい
衛生面に注意を払いながら、菓子製品を作り、販売します。

まっさ せつぐう がくしゅう けんてい じゆけん
喫茶・接客サービスについて学習し、検定も受験します。

しょくひん あつか まいがつき さいきんけんさ けんべん おこな
食品を扱うため、毎学期、細菌検査(検便)を行います。

けんべんひよう じこふたん
(検便費用は自己負担)



しょうひん こうないがい はんばい
商品は校外外で販売します。

さぎよう 作業に必要 な力

- つね えいせいめん き つ 付けて、さぎよう とく く ちから
常に衛生面に気を付けて、作業に取り組む力。
(コックコート・えいせいぼう 衛生帽・マスクをつけ・てあら 手洗い・じよきん 除菌を
してから作業を行う)
- あんぜん ちようりきぐ しよう ちから
安全に調理器具を使用する力。
- ちようじかん た しごと つづ たいりよく
長時間、立ち仕事を続ける体力。

おも 主な製品

- や が し
焼き菓子

さぎようないよう 作業内容

- えいせいかんり てあら ふ あら もの どうく しょうどく
衛生管理(手洗い、テーブル拭き、洗い物、テーブル・道具のアルコール消毒)
- か しせいひん せいぞうおよ はんばい きじづく せいけい や ふくろづ はんばい
菓子製品の製造及び販売(生地作り、成形、焼き上げ、袋詰め、販売)
- せつぐう せつきゃく かん がくしゅう じつげん こうない まっさ
接客(接客に関する学習と実践、校内での喫茶サービス)



しょくひん あつか えいせいめん ちゅうい じよきん
食品を扱うため、衛生面に注意し除菌を
徹底してから、作業します。



ざいりよう ごさ せいかく ほか
材料は誤差がないように正確に量ります。



けんびん ふくろ ふうにゅう
検品してから袋に封入します。



つか どうく せいかく ほか
使った道具はきれいに洗います。