

フードビジネス類型2年 『培地実習』

フードビジネス類型2年生が手洗い確認用の培地作りをしました。ガスバーナーで無菌エリアを作成し、ハンドシャーレに普通寒天培地を流し込みました。作成した培地は次週の手洗い実習で使用します。



フードビジネス類型2年 『手洗い実習』

フードビジネス類型2年生が『手洗い実習』を行いました。実習開始直後、手洗い前の手を培地（栄養豊富な寒天）にべたんとつけました。その後、太田先生から手洗いの重要性と手洗い方法の講義を受けました。次に紫外線で青白く光る手洗いチェッカーを手に塗ってどのように光るか確認し、先ほど習った方法で丁寧に手洗いして手が光らなくなるまで何回も手洗いをしました。手が綺麗になったので新しい培地に手をべたんとつけました。培地は乾燥しないように処理して35.0度の恒温器の中に入れました。手洗い前と後で培地にはどのような変化が現れるでしょうか？



フードビジネス類型2年 『ビジネス文書検定練習』



フードビジネス類型2年生が秋の『ビジネス文書実務検定試験』に向けて練習を行っています。今年は1級を目指す生徒が2名、2級を目指す生徒が1名います。放課後、情報処理室で練習している生徒もいます。ちなみに1級の速度部門は10分間で710文字です。今年度は校内で受験できませんがこの資格に興味のある生徒はコンピュータ部顧問に問い合わせてください。

フードビジネス類型では、“商品を開発し、安全で安心して食べられる商品そして消費者に届ける”までを学習します。そのために、以下のような点をポイントとして学習内容を編成しました。

- ・水産業のみならず、地域資源の価値を再発見と、それを利用した復興について考える。
- ・新商品の開発や商品に新たなアイデアを与え、さらに価値を高める知的財産を学ぶ。
- ・マーケティングや簿記などの商業科目を取り入れる。
- ・食の6次産業化への意識を持つ。