

8月25日に現場実践学を行いました。

午前中は「衛生・品質管理、施設・設備設計の基礎」についての講義と実習を行いました。



講義風景



作業着の適切な着用

午後からは「酒類・発酵調味料製造管理実習」を行いました。



滴定実験



利き酒



ユズ精油の抽出



醤油の粉末化