

	授業時間数	教科科目	講師	教育内容	実務に従事した経験 経験年数	実務経験の内容	授業形態		
							講義	演習	実習
1 学 年	420	製菓実習	河原道	和菓子、洋菓子、パンの菓子製造における基本的な分類や工程や配合、素材について学び、基礎技術と知識を修得させる。	製菓店勤務19年	和菓子製造			○
			田中英雄		製菓店勤務20年 菓子店経営35年	和菓子製造 洋菓子製造			○
			隅田和男		製菓店勤務20年 菓子店経営20年	洋菓子製造			○
			太田憲明		製菓店勤務20年	洋菓子製造			○
			東川彰男		製パン店勤務10年 パン店経営30年	パン製造 菓子製造			○
			志賀桂一		製パン店勤務5年 教育店舗2年	パン製造 菓子製造 製造指導			○
	420	1学年 合計							420
2 学 年	90	ショップ演習	志賀桂一	企画・商品開発・製造と販売の実践を通してチームとしての連携した仕事の流れを体験的に学ぶ。	パン店勤務5年 教育店舗2年	パン製造		○	
	60	カフェ	和田直也	珈琲 ドリンク フードについての基礎調理、盛り付け、接客について学ぶ。	喫茶店勤務10年 喫茶店経営5年	珈琲焙煎 ドリンク全般 接客			○
			鈴木薫		製菓店・ホテル製菓勤務33年 喫茶店経営 1年	菓子製造 喫茶業務全般			○
			志賀桂一		パン店勤務2年 教育店舗2年	パンの製造、サンドイッチの製造 喫茶業務			○
			吉田久記		スイーツバー経営3年	バーテンダーとして酒類、スイーツの提供			○
			野口真由美		洋食店デザート担当 4年	軽食、デザートの調理			○
	300	製菓実習	大和千津	洋菓子・製パンの専門分野を選択し1年次に基礎技術を発展させる。	製菓店勤務16年 製菓店経営8年	洋菓子製造			○
			太田憲明		製菓店勤務20年	洋菓子製造			○
			鈴木薫		製菓店・ホテル製菓勤務33年 喫茶店経営 1年	洋菓子製造			○
			近藤宏		製菓店勤務26年	洋菓子製造			○
			東川彰男		製パン店勤務10年 パン店経営30年	洋菓子製造			○
			志賀桂一		パン店勤務5年 教育店舗2年	パン製造 菓子製造 製造指導			○
	450	2学年 合計						90	360
870	合計						90	780	

授業時間数	教科科目	講師	教育内容	実務に従事した経験 経験年数	実務経験の内容	授業形態		
						講義	演習	実習
360	製菓実習	河原道	和菓子、洋菓子、パンの菓子製造における基本的な分類や工程や配合、素材について学び、基礎技術と知識を修得させる。	製菓店勤務19年	和菓子製造			○
		田中英雄		洋菓子店勤務45年 菓子店経営	和菓子製造			○
		隅田和男		製菓店勤務20年 菓子店経営20年	洋菓子製造			○
		東川彰男		製パン店勤務10年 パン店経営30年	パン製造			○
		志賀桂一		パン店勤務5年 教育店舗2年	パン製造			○
		長澤遥		洋菓子店勤務1.5年 教育店舗2年	洋菓子製造			○
120	カフェ実習	和田直也	喫茶 ドリンク フードについての作り方、盛り付け、接客について学ぶ。	喫茶店勤務10年 喫茶店経営5年	珈琲焙煎 ドリンク全般 接客			○
		鈴木薫		製菓店・ホテル製菓勤務33年 喫茶店経営 1年	菓子製造 喫茶業務全般			○
		志賀桂一		パン店勤務5年 教育店舗2年	パン製造、菓子製造、サンドイッチ調理			○
		吉田久記		スイーツバー経営3年	バーテンダーとして酒類、スイーツの提供			○
		野口真由美		洋食店デザート担当 4年	軽食、デザートの調理			○
180	実践店舗実習	志賀桂一	企画・商品開発・製造と販売の実践を通してチームとしての連携した仕事の流れを体験的に学ぶ。	パン店勤務5年 教育店舗2年	パン製造 菓子製造 製造指導		○	
660	合計						180	480