

実務経験のある教員による授業科目一覧

製菓総合科

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		
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行程、配合、素材について学び、基礎技術と知識を習得させる。	製菓店勤務 2 4 年	和菓子製造			○		
		大和 千津		製菓店勤務 1 0 年 教育店舗 3 年	洋菓子製造			○		
		隅田 和男		製菓店勤務 2 0 年 菓子店経営 2 5 年	洋菓子製造			○		
		太田 憲明		製菓店勤務 2 5 年	洋菓子製造			○		
		葛西 麻矢		製パン店勤務 6 年	パン製造			○		
		志賀 桂一		製パン店勤務 5 年 教育店舗 7 年	パン製造 菓子製造 製造指導			○		
420	1 学年合計									
150	シヨップ演習	葛西 麻矢	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	パン製造 菓子製造 製造指導		○			
		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 1 0 年 喫茶店経営 1 0 年	珈琲焙煎 ドリンク全般			○		
		鈴木 薫		製菓店・ホテル製菓勤務 3 3 年 喫茶店経営 5 年	菓子製造 喫茶業務全般			○		
		志賀 桂一		製パン店勤務 5 年 教育店舗 7 年	パンの製造 サンドイッチの製造 喫茶業務			○		
		相蘇 裕介		バー経営 2 年	バーテンダーとして酒類、スイーツの提供			○		
		大和 千津		製菓店勤務 1 0 年 菓子店経営 1 0 年 教育店舗 3 年	洋菓子製造			○		
太田 憲明	製菓店勤務 2 1 年	洋菓子製造				○				
330	製菓実習	鈴木 薫	洋菓子・製パンの専門分野を選択し専門分野を発展させる。	製菓店・ホテル製菓勤務 3 3 年 喫茶店経営 1 年	洋菓子製造			○		
		近藤 宏		製菓店勤務 2 6 年	洋菓子製造			○		
		葛西 麻矢		製パン店勤務 6 年	パン製造			○		
		志賀 桂一		製パン店勤務 5 年 教育店舗 7 年	パン製造 菓子製造 製造指導			○		
540	2 学年合計									
960	合計									

実務経験のある教員による授業科目一覧

スイーツ専科

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	製菓製パン実習	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行程、配合、素材について学び、基礎技術と知識を習得させる。	製菓店勤務20年	和菓子製造			○	
		大和 千津		製菓店勤務10年 菓子店経営10年	洋菓子製造			○	
		隅田 和男		製菓店勤務20年 菓子店経営21年	洋菓子製造				○
		太田 憲明		製菓店勤務21年	洋菓子製造				○
		葛西 麻矢		製パン店勤務6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7年	パン製造 菓子製造 製造指導				○
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6年	珈琲焙煎 ドリンク全般			○	
		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		製パン店勤務5年 教育店舗7年	パンの製造 サンドイッチの製造 喫茶業務			○	
		相蘇 裕介		バー経営2年	バーテンダーとして酒類、スイーツの提供			○	
		大和 千津		製菓店勤務10年 菓子店経営10年	軽食・喫茶の調理			○	
180	実践店舗実習	大和 千津	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。	製菓店勤務10年 菓子店経営10年	パン製造 菓子製造 製造指導			○	
600	合計								