

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24年	和菓子製造			○
		大和 千津		製菓店勤務10年 菓子店経営10年 教育店舗10年	洋菓子製造			○
		隅田 和男		製菓店勤務20年 菓子店経営25年	洋菓子製造			○
		太田 憲明		製菓店勤務21年	洋菓子製造			○
		藤本 翔		製パン店勤務6年	パン製造			○
		杉本 亜弥		製パン店勤務5年	パン製造			○
120	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10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5年	菓子製造 喫茶業務全般			○
		相蘇 裕介		バー経営3年 バー勤務20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 教育店舗10年	軽食・喫茶の調理			○
		田村 中		ホテル勤務30年	軽食・喫茶の調理			○
		大和 千津		製菓店勤務10年 菓子店経営10年 教育店舗10年	パン製造 菓子製造 製造指導		○	
660	合計							

実務経験のある教員による授業科目一覧

宮島学園北海道製菓専門学校

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
1 学 年	420	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 2 4 年 製菓店勤務 1 0 年 菓子店経営 1 0 年 教育店舗 1 0 年 製菓店勤務 2 0 年 菓子店経営 2 5 年 製菓店勤務 2 1 年 製パン店勤務 6 年 製パン店勤務 5 年	和菓子製造			○
			大和 千津			洋菓子製造			○
			隅田 和男			洋菓子製造			○
			太田 憲明			洋菓子製造			○
			藤本 翔			パン製造			○
			杉本 亜弥			パン製造			○
	420	1 学年合計							
2 学 年	90	シヨップ演習	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 1 0 年 菓子店経営 1 0 年 教育店舗 1 0 年	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 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			○
			相蘇 裕介		バー経営 3 年 バー勤務 2 0 年	バーテンダーとして酒類、スイーツの提供			○
			田村 中		ホテル勤務 30 年	軽食・喫茶の調理			○
	300	製菓実習	大和 千津	洋菓子・製パンの専門分野を選択し専門分野を発展させる。	製菓店勤務 1 0 年 菓子店経営 1 0 年 教育店舗 1 0 年	洋菓子製造			○
			太田 憲明		製菓店勤務 2 1 年	洋菓子製造			○
			鈴木 薫		製菓店・ホテル製菓勤務 3 3 年 喫茶店経営 5 年	洋菓子製造			○
			近藤 宏		製菓店勤務 2 6 年 菓子店経営 4 年	洋菓子製造			○
			藤本 翔		製パン店勤務 6 年	パン製造			○
			阿部 朔也		製パン店勤務 5 年	パン製造			○
	450	2 学年合計							
	870	合計							