

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表（2022年度）

○製菓衛生師科

科目名	学年	学期	時間数	教員名	略歴
製菓総合技術	2年	前期	120	犬塚千昌	製菓衛生師、調理師の資格を有し、複数のパティスリーでパティシエとして長年勤務。
製菓総合技術	2年	後期	60	鶴岡正人	長年レストランのパティシエとして勤務され、国家資格を有する教員。
合計			180		

○パティシエ科

科目名	学年	学期	時間数	教員名	略歴
スイーツ高度技術実習	2年	前期	120	犬塚千昌	製菓衛生師、調理師の資格を有し、複数のパティスリーでパティシエとして長年勤務。
スイーツ高度技術実習	2年	後期	60	鶴岡正人	長年レストランのパティシエとして勤務され、国家資格を有する教員。
合計			180		

○調理師科

科目名	学年	学期	時間数	教員名	略歴
調理実習	1年	前期	120	加倉井裕一	調理師、専門調理師の資格を有し、カフェを開業・経営していた経験を持つ。
総合調理実習	1年	後期	120		
合計			240		

○パティシエ科1年制

科目名	学年	学期	時間数	教員名	略歴
製菓実習	1年	前期	60	江原 弘	製菓衛生師の資格を有し、長きにわたり和菓子店を経営している。
栄養学	1年	後期	30	六角 初美	10年以上にわたり病院・保育園・介護施設での栄養管理、献立作成、衛生管理などの経験を持つ。
合計			90		