

実務経験のある教員等による授業科目一覧表（洋菓子科）

学年	科目	講師氏名	専任／兼任	時数	実務経験
1年次	衛生法規	金本 捷敏	兼任	40	獣医師として家畜診療所、市役所での衛生行政の実務経験
	公衆衛生学	岡野 真知子	兼任	120	医療センター、クリニックにて管理栄養士の実務経験
	食品衛生学	山岡 弘二	兼任	160	獣医師として市役所での実務経験
	栄養学	水野 カルナ	兼任	60	病院、福祉施設等での管理栄養士の実務経験
	製菓理論 および実習	今村 光良	専任	720	製菓工場、ホテル（製菓部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
		山川 裕一	専任		ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
		原 彰儀	専任		ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
デザイン	宮崎麻美子	兼任	60	セレクトショップの運営及びカラーコーディネートの実務経験	
2年次	製菓衛生師試験対策	今村 光良	専任	120	製菓工場、ホテル（製菓部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
	製菓理論 および実習	今村 光良	専任	960	製菓工場、ホテル（製菓部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
		山川 裕一	専任		ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
		原 彰儀	専任		ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
	デザイン	宮崎麻美子	兼任	120	セレクトショップの運営及びカラーコーディネートの実務経験
デザイン（選択必修）	宮崎麻美子	兼任	60	セレクトショップの運営及びカラーコーディネートの実務経験	
合計時数				2,420	

実務経験のある教員等による授業科目一覧表（製パン科）

学年	科目	講師氏名	専任／兼任	時数	実務経験
1年次	栄養学	村本 圭子	兼任	60	病院の入院給食での管理栄養士としての実務経験
	社会	石田 裕美	兼任	60	会計事務所にて税理士補助の実務経験
	デザイン	佐々木 由美	兼任	120	ジュエリーブランドの運営及びジュエリーデザイン・ジュエリーの作成による実務経験
	製パン理論 および実習	山川 裕一	専任	720	ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
横道 宏樹		専任	製パン店（製造）での実務経験		
2年次	デザイン	宮崎麻美子	兼任	120	セレクトショップの運営及びカラーコーディネートの実務経験
	製パン理論 および実習	山川 裕一	専任	800	ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店での実務経験
		横道 宏樹	専任		製パン店（製造）での実務経験
合計時数				1,880	