

# 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

養成施設（学科等）名称 経専調理製菓専門学校 調理師専攻科

時間数	教科名	氏名 (専任・非常勤)		担当教育内容		担当教育内容に関する必要な要件	選任教員のうち1人以上が必要とする要件	摘要
				必修・ 選択等 の別	教育内容	実務に従事した経験の年数	資格 (専門調理師又は調理師)	
108	日本料理 (1年)	三浦繁美	非	必修	日本料理の基礎	旧札幌アートホテル川基料理長 経験年数50年	調理師	1学年全員 必修授業
	日本料理 (1年)	佃 克俊	非	必修	日本料理の基礎	旧夢蘭料理長 経験年数51年	専門調理師 調理技能士	//
	日本料理 (1年)	阿部真一	非	必修	日本料理の基礎	日本料理心 代表 経験年数51年	調理師	//
	日本料理 (1年)	梅木郡司	専	必修	日本料理の基礎	元四季料理フグ政等勤務 経験年数23年	専門調理師 調理技能士	//
108	西洋料理 (1年)	澤田賢司	専	必修	フレンチ及び イタリアンの 基礎	元札幌グランドホテル勤務 経験年数19年	専門調理師 調理技能士	//
	西洋料理 (1年)	堀川秀樹	非	必修	フレンチ及び イタリアンの 基礎	トラットリアテルツィーナ代表 経験年数40年	調理師	//
	西洋料理 (1年)	太田浩一	専	必修	フレンチ及び イタリアンの 基礎	元札幌ガーデンパレス勤務 経験年数6年	専門調理師 調理技能士	//
	西洋料理 (1年)	柳原祐二	専	必修	フレンチ及び イタリアンの 基礎	元センチール・ラ・セゾン料理長 経験年数13年	専門調理師 調理技能士	//
72	中国料理 (1年)	柴垣 悟	非	必修	中国料理の基礎	元KKR札幌料理長 経験年数42年	専門調理師 調理技能士	//
	中国料理 (1年)	山ノ井研治	非	必修	中国料理の基礎	飲茶 はるのそら代表 経験年数31年	専門調理師 調理技能士	//
150	西洋料理 (2年)	太田浩一	専	必修	西洋料理全般 の応用	元札幌ガーデンパレス勤務 経験年数6年	専門調理師 調理技能士	2学年全員 必修授業
	西洋料理 (2年)	柳原祐二	専	必修	西洋料理全般 の応用	元センチール・ラ・セゾン料理長 経験年数13年	専門調理師 調理技能士	//
	西洋料理 (2年)	志和 裕	非	必修	西洋料理全般 の応用	元札幌プリンスホテル料理長 経験年数34年	専門調理師 調理技能士	//
	西洋料理 (2年)	今井俊介	非	必修	西洋料理全般 の応用	三井ガーデンホテル料理長 経験年数21年	調理師	//
	西洋料理 (2年)	吉田郁夫	非	必修	西洋料理全般 の応用	札幌パークホテル副総料理長 経験年数35年	調理師	//
	西洋料理 (2年)	新瀨 健	非	必修	西洋料理全般 の応用	ビストロキッチンTAKERU代表 経験年数19年	調理師	//
	西洋料理 (2年)	早貸大吾	非	必修	西洋料理全般 の応用	ビストロポワル代表 経験年数19年	調理師	//
計	438	備考						

教員名簿

# 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

養成施設（学科等）名称 経専調理製菓専門学校 製菓パティシエ科

時間数	教科名	氏名 (専任・非常勤)	担当教育内容		担当教育内容に関する必要な要件	資格（製菓衛生師施行規則） ①・7年以上実務又は製菓実習について実地指導に従事した経験を有する者のうち、製菓衛生師の免許を受けた後、3年以上の実務又は製菓実習について実地指導に従事した経験を有する者 ②・10年以上実務又は製菓実習について実地指導に従事した経験を有する者 ③・1及び2と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者	概要	
			必修・選択等の別	教育内容				
336	製菓実習1年 (洋菓子)	村本和則	専	必修	菓子製造の基本 (洋菓子・和菓子 パン)	元札幌グランドホテル勤務 経験年数34年	資格要件②	1学年全員 必修授業
	製菓実習1年 (洋菓子)	田中英雄	非	必修	菓子製造の基本 (洋菓子・和菓子 パン)	菓子の樹代表 経験年数45年	製菓衛生師 洋菓子1級技能士	//
	製菓実習1年 (和菓子)	酒井正輝	非	必修	菓子製造の基本 (洋菓子・和菓子 パン)	角館くら吉勤務 経験年数51年	製菓衛生師	//
	製菓実習1年 (洋菓子)	佐藤邦靖	非	必修	菓子製造の基本 (洋菓子・和菓子 パン)	元くにぼん代表 経験年数43年	製菓衛生師 洋菓子1級技能士	//
	製菓実習1年 (洋菓子)	橋本直子	非	必修	菓子製造の基本 (洋菓子・和菓子 パン)	ステラマリス勤務 経験年数24年	製菓衛生師 洋菓子2級技能士	//
	製菓実習1年 (パン)	宮田花林	非	必修	菓子製造の基本 (洋菓子・和菓子 パン)	パン屋花林代表 経験年数15年	調理師 資格要件②	//
	製菓実習1年 (洋菓子)	赤平好隆	非	必修	菓子製造の基本 (洋菓子・和菓子 パン)	洋菓子モンレーブ代表 経験年数37年	製菓衛生師	//
488	製菓実習2年 (洋菓子)	村本和則	専	必修	菓子製造の応用 (洋菓子・和菓子 パン)	元札幌グランドホテル勤務 経験年数34年	資格要件②	2学年全員 必修授業
	製菓実習2年 (洋菓子)	田中英雄	非	必修	菓子製造の応用 (洋菓子・和菓子 パン)	菓子の樹代表 経験年数45年	製菓衛生師 洋菓子1級技能士	//
	製菓実習2年 (和菓子)	酒井正輝	非	必修	菓子製造の応用 (洋菓子・和菓子 パン)	角館くら吉勤務 経験年数51年	製菓衛生師	//
	製菓実習2年 (洋菓子)	佐藤邦靖	非	必修	菓子製造の応用 (洋菓子・和菓子 パン)	元くにぼん代表 経験年数43年	製菓衛生師 洋菓子1級技能士	//
	製菓実習2年 (洋菓子)	橋本直子	非	必修	菓子製造の応用 (洋菓子・和菓子 パン)	ステラマリス勤務 経験年数24年	製菓衛生師 洋菓子2級技能士	//
	製菓実習2年 (パン)	宮田花林	非	必修	菓子製造の応用 (洋菓子・和菓子 パン)	パン屋花林代表 経験年数15年	調理師 資格要件②	//
	製菓実習2年 (洋菓子)	坪内正治	非	必修	菓子製造の応用 (洋菓子・和菓子 パン)	パティスリーシュセット代表 経験年数35年	調理師 資格要件②	//
	製菓実習2年 (洋菓子)	吉本晋治	非	必修	菓子製造の応用 (洋菓子・和菓子 パン)	パティスリーアンシャルロット代表 経験年数30年	製菓衛生師	//
	製菓実習2年 (パン)	鈴木 潤	非	必修	菓子製造の応用 (洋菓子・和菓子 パン)	ヴェズカフェ勤務 経験年数24年	資格要件②	//
	製菓実習2年 (パン)	水上慎一	非	必修	菓子製造の応用 (洋菓子・和菓子 パン)	札幌グランドホテル勤務 経験年数36年	資格要件②	//
計	824	備考						