

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
111	日本・寿司実習（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51年	調理師	1学年全員 必修授業
	日本・寿司実習（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52年	専門調理師 調理技能士	//
	日本・寿司実習（1年）	田村政美	非	必修	日本料理の基礎	すし処西鶴勤務 経験年数46年	調理師	//
	日本・寿司実習（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20年	調理師	//
	日本・寿司実習（1年）	鈴木慎也	専	必修	日本料理の基礎	㈱レオック等勤務 経験年数30年	専門調理師 調理技能士	//
111	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）	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41年	調理師	//
	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	//
81	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43年	専門調理師 調理技能士	//
	中国料理（1年）	本間 勤	非	必修	中国料理の基礎	プレミアムツバキホテル料理長 経験年数43年	調理師	//
	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32年	専門調理師 調理技能士	//
231	西洋料理（2年）	太田浩一	専	選択 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 選択授業
	西洋料理（2年）	柳原祐二	専	選択 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	選択 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35年	専門調理師 調理技能士	//
	西洋料理（2年）	今井俊介	非	選択 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22年	調理師	//
	西洋料理（2年）	吉田郁夫	非	選択 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36年	調理師	//
	西洋料理（2年）	新湊 健	非	選択 必修	西洋料理全般 の応用	ピストロキッチンTAKERU代表 経験年数20年	調理師	//
	西洋料理（2年）	早貸大吾	非	選択 必修	西洋料理全般 の応用	ピストロボウル代表 経験年数20年	調理師	//
	西洋料理（2年）	丹後公章	非	選択 必修	西洋料理全般 の応用	料理屋ボタン代表 経験年数16年	調理師	//
	西洋料理（2年）	眞鍋貴之	非	選択 必修	西洋料理全般 の応用	札幌プリンスホテル調理長 経験年数18年	調理師	//
186	日本・寿司実習（2年）	佃 克俊	非	選択 必修	日本料理及び 寿司の応用	旧夢蘭元料理長 経験年数52年	専門調理師 調理技能士	//
	日本・寿司実習（2年）	田村政美	非	選択 必修	日本料理及び 寿司の応用	すし処西鶴勤務 経験年数46年	調理師	//
	日本・寿司実習（2年）	上原貴幸	非	選択 必修	日本料理及び 寿司の応用	JRタワーホテル日航札幌調理長 経験年数28年	調理師	//
	日本・寿司実習（2年）	仲田和弘	非	選択 必修	日本料理及び 寿司の応用	うなぎ仲じま料理長 経験年数32年	専門調理師 調理技能士	//
30	中国料理実習（2年）	川村英昭	非	選択 必修	中国料理の 応用	ジャスマックプラザホテル勤務 経験年数41年	調理師	//
	中国料理実習（2年）	柴垣 悟	非	選択 必修	中国料理の 応用	元KKR札幌料理長 経験年数43年	専門調理師 調理技能士	//
	中国料理実習（2年）	本間 勤	非	選択 必修	中国料理の 応用	プレミアムツバキホテル料理長 経験年数43年	調理師	//
	中国料理実習（2年）	大藤加奈子	非	選択 必修	中国料理の 応用	元札幌パークホテル勤務 経験年数14年	専門調理師 調理技能士	//
計	750	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	摘要
				必修・ 選択等 の別	教育内容		
324	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46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52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25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16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38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46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52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)	中本 勉 非	必修 菓子製造の応用 (洋菓子・和菓子 パン)	パティスリーブリスブリス代表 経験年数25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25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16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36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31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25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37年	資格要件②	//	
計	812	備考					

教員名簿