

### 3. 教職員

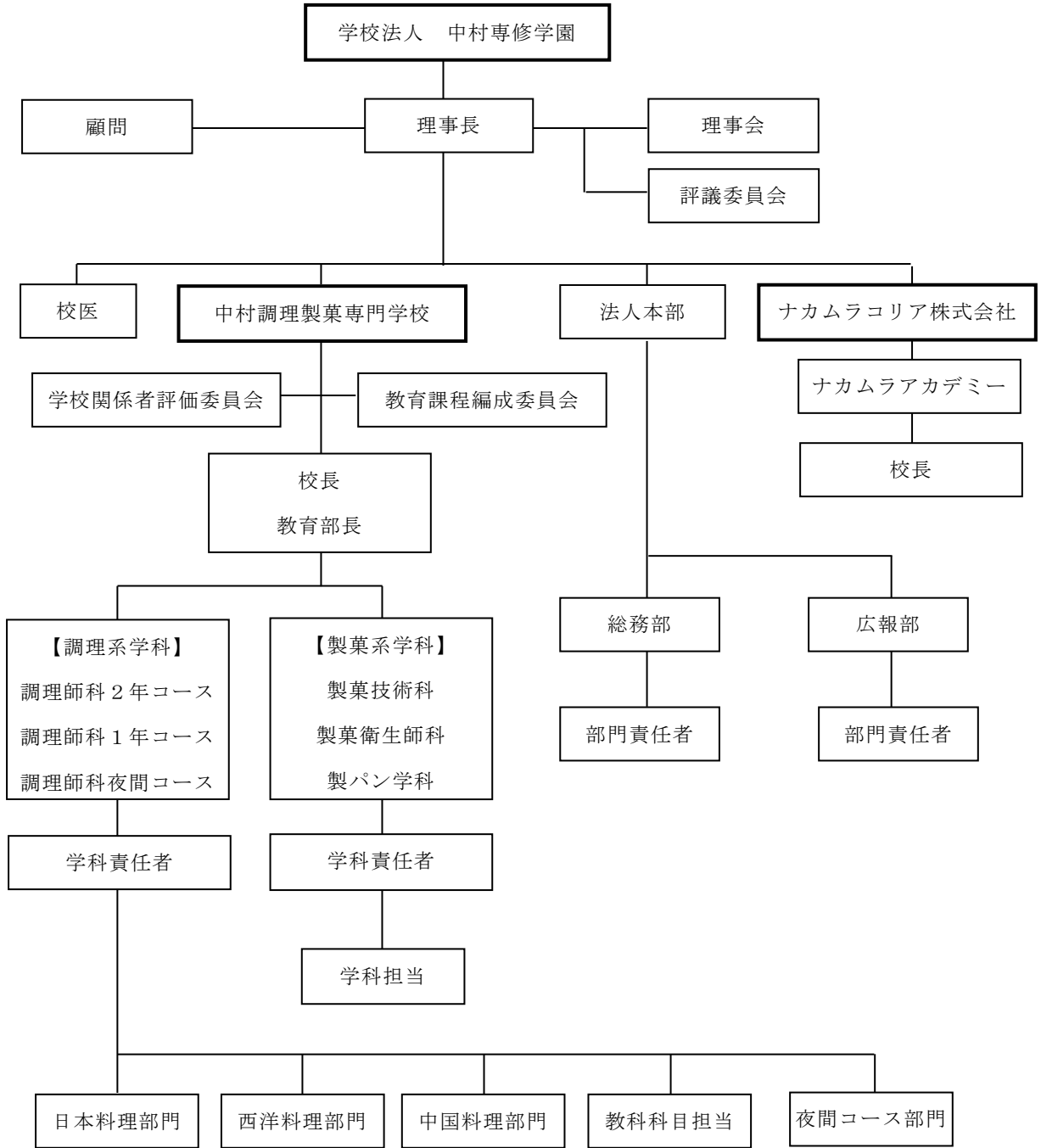
#### ● 教職員数 (平成 29 年度)

##### 【中村調理製菓専門学校教職員数】

|    | 校長 | 教頭 | 教員 | 助手 | 事務職員 | 校医 | 計  |
|----|----|----|----|----|------|----|----|
| 専任 | 0  | 0  | 27 | 15 | 9    | 0  | 51 |
| 兼任 | 1  | 0  | 26 | 1  | 0    | 1  | 29 |
| 計  | 1  | 0  | 53 | 16 | 9    | 1  | 80 |

● 教職員の組織

【中村調理製菓専門学校組織図】



# 講義概要

## 【調理実習・調理示範】

平成29年4月1日

| 科目名               | 講師名                               | 開講学期     | 講義内容   |
|-------------------|-----------------------------------|----------|--|
| 調理実習Ⅰ・Ⅱ<br>(日本料理) | 百留 博晃<br>久々江 慎二<br>松永 文吾<br>島村 公大 | 前期<br>後期 | 日本料理の基本的な調理技術、調理法を習得するために、包丁の研ぎ方、持ち方、切り方、魚のおろし方の基本を身につけ、調理の五法(煮る、焼く等)、また年間を通じて旬の食材の扱い方を併せて学習する。        |
| 調理実習Ⅰ・Ⅱ<br>(西洋料理) | 鎌田 裕之<br>渡部 利亮<br>松尾 一成           | 前期<br>後期 | 調理師としての衛生管理と基本技術の習得を中心に反復練習を行いながら実践する。また、フランス・イタリア料理の歴史や、ソース・出汁の系統を学ぶ。2年次でのレストランオペレーション実習のための基礎を身につける。 |
| 調理実習Ⅰ・Ⅱ<br>(中国料理) | 節句田 真一<br>阿部 剛<br>長谷川 徹<br>青柳 伸平  | 前期<br>後期 | 中国料理の基本、基礎を十分理解、習得し、切り方や調理法、火・油の扱い方、調理に対する心構え(挨拶・礼儀・フットワーク・衛生管理・調理理論等)を実際の実習にそって学習する。                  |
| 調理示範<br>Ⅰ・Ⅲ       | 外来講師                              | 前期<br>後期 | 福岡はもちろん、関東・関西・海外等の有名料理長・グランシェフ達を招き、最新・最高の調理技術を学習し、その人物なりの料理哲学等を、料理を通して学ぶ。                              |
| 調理示範Ⅱ・Ⅳ           | 実習担当教員                            | 前期<br>後期 | 日本、西洋、中国の各料理について、スープや出し、ソースの取り方など調理技術の基本、応用を体系立て具体的に学ぶ。  |
| 基本調理実習<br>Ⅰ・Ⅱ     | 実習担当教員                            | 前期<br>後期 | 基本的な野菜の切り方を反復練習し、現場で直ぐに実践できるようにする。鶏や魚の下処理、加熱法と味付けを学ぶ。  |
| 集団給食実習            | 調理担当者                             | 後期       | 集団給食現場における調理作業管理やHACCPによる衛生、安全管理の実際面を学び、フードサービスへの対応、大量調理の基本姿勢を習得する。                                    |

## 【 学科 】

| 科目名    | 講師名           | 開講学期 | 講義内容  |
|--------|---------------|------|---|
| 公衆衛生学Ⅰ | 福菌 洲雅         | 後 期  | 調理師は食品を調理することによって人々に食事を提供する職業であり、食を通じて国民の健康の保持増進に寄与する食生活の重要性を認識し、疾病の現状、健康的な食生活づくり等について理解を深める。   |
| 調理師と社会 | 中村 哲<br>森山 能孝 | 前 期  | 調理業界の概要と、その中での調理師の役割を理解する。また、調理師の労働の現状を、さまざまな調理分野での違いを含めて理解する。さらに調理業界への就職の考え方についても学習する。         |
| 栄養学Ⅰ   | 黒木 晶子         | 前 期  | 健康を保持・増進させるためには①栄養②運動③休養が大切である。その中の栄養について知識を深めるために五大栄養素とその働き、また食品をバランスよく食べる方法について学習する。          |
| 栄養学Ⅱ   | 高 佳世          | 後 期  | 食生活の多様化に伴い、適切な食事の姿が失われつつある。食品や栄養素の適切な摂取を考えられるようになり、各ライフステージにおける食や健康の問題を考えていく。                   |
| 食品学Ⅰ   | 勝山 洋子         | 後 期  | 流通機構の拡大により食品の種類は豊富である。近年、特に新しく登場した食品が増加し、食品業界での利用がさかんになってきた。これらの素材の基本的な知識を身につけ、その利用や加工などについて学ぶ。 |
| 食品学Ⅱ   | 平山 美知         | 前 期  | 魚介類、獣鳥肉類、卵類、乳類の動物性食品と油脂類の特徴、性質、種類（品種）、旬、その加工品について学ぶ。また、食品の新しい加工技術や貯蔵についても学ぶ。                    |
| 調理理論Ⅰ  | 萩尾 香          | 前 期  | 料理のおいしさを構成する様々な要因について理解するとともに、各調理法の原理を科学的視点から学習し、おいしく仕上げる為の調理のコツを理解する。                          |
| 調理理論Ⅱ  | 黒木 晶子         | 後 期  | 食材を構成する各成分の調理性を理解し、食材が料理へ変化する際、何が起きているのかを科学的に学ぶ。  |

| 科目名          | 講師名    | 開講学期 | 講義内容   |
|--------------|--------|------|--|
| 食品安全衛生Ⅰ      | 川口 孝真  | 前期   | 調理師として安全な料理を提供する為に必要な衛生の基本的知識を学習する。特に近年増加傾向を示す細菌性食中毒について、その種類、原因及び予防法を学び、併せて日頃の調理実習で如何に実践できるか学習する。     |
| 食品衛生学Ⅱ       | 川口 孝真  | 後期   | 衛生対策として以下の3つを中心に学び、適切な食品の扱いが実践できるようにする。<br>①個人衛生やについて。<br>②T・T管理をもとに、新調理システムについて。<br>③感染症や食中毒について。     |
| フランス語<br>Ⅰ・Ⅱ | 古野 千恵  | 前後期  | フランス料理に必要な単語を覚えていきながら、フランス語で書かれた料理名を理解できるようになり、辞書を使って簡単な料理名をフランス語で書けるようになることを目標に必要な基礎知識を学んでいきます。       |
| マナー学         | 米田 由美子 | 前期   | ビジネスマナーとは、集団生活を行う上で良い人間関係を築くための智恵です。正しい敬語、電話対応、正しい姿勢、挨拶の仕方、手紙の書き方、冠婚葬祭など、社会人として知っておきたい基本的なマナーを学びます。    |
|              | 中村 洋幸  | 前期   | 日本のマナーは深く日本の伝統文化に根ざしています。どう様に根ざしているかを一緒に考え学んで、洗練され深く美しい礼儀（マナー）を身に纏いましょう。                               |
| コンピュータ実習Ⅰ    | 引地 曜子  | 前期   | 『Word2013』を使って日本語文書の作成方法を学ぶ。文書のレイアウトを整える書式設定の方法や表の作成と修正、ビジュアル文書の作成まで行う。速く正確に入力できる様に10分間の入力練習を毎回行う。     |
| コンピュータ実習Ⅱ    | 引地 曜子  | 後期   | 最初に前期のまとめとして図形作成を含んだWordの提出課題を作成する。その後、表計算ソフトの『Excel2013』を使って簡単に計算やグラフの作成ができることを学ぶ。引き続き10分間の入力練習も毎日行う。 |

\* 【 選択科目 】

| 科目名  | 講師名  | 開講学期              | 講義内容  |
|------|--|-------------------|---|
| 製菓実習 | 山木 健太郎<br>大山 ひとみ<br>中原 浩雅<br>小川 光信<br>大賀 朋子<br>柿添 聡子<br>西村 彩 | 後 期<br><br>( 8回 ) | 洋菓子のベースとなる基本生地を中心に、コース料理等にも使えるデザートまでを学ぶ。実習主体の授業の中で2品前後の菓子を作る。調理師科学生にも理解しやすいように、理論立てたわかりやすい内容となっている。 |

\* 製菓実習の詳細については、後日説明会を実施します。

# 講義概要

## 【 調理実習 ・ 調理示範 】

平成29年4月1日

| 科目名                         |     | 講師名                               | 開講学期       | 講義内容  |
|-----------------------------|-----|-----------------------------------|------------|---|
| 調理実習Ⅲ・Ⅳ<br>(日本料理)           |     | 百留 博晃<br>久々江 慎二<br>松永 文吾<br>島村 公大 | 前 期<br>後 期 | 1年生で学んだ調理の知識と基本技術の反復練習と応用の料理を、毎回テーマ素材を設け一年十二ヶ月、春夏秋冬の四季折々の素材を使った献立で、五味五法を駆使した調理を心がけて実習する。                          |
| 調理実習Ⅲ・Ⅳ<br>(西洋料理)           |     | 鎌田 裕之<br>渡部 利亮<br>松尾 一成           | 前 期<br>後 期 | 1年次で学んだ調理技術・知識の反復を基本にし、調理作業を衛生的に確実にスピーディーにチームワークを持って、商品価値のある料理を作ることを重視し、て実習を行うことを習得する。また、1年次の応用の食材と料理を学び料理の幅を広げる。 |
| 調理実習Ⅲ・Ⅳ<br>(中国料理)           |     | 節句田 真一<br>阿部 剛<br>長谷川 徹<br>青柳 伸平  | 前 期<br>後 期 | 1年次からの調理技術の基本、基礎をふまえ、さらに応用料理を通し、その作成の考え方を学ぶ。また、現場で即戦力となる調理技術の修得、フットワーク、チームワークです仕事的心構えを学ぶ。                         |
| 調理<br>示<br>範<br>Ⅴ<br>・<br>Ⅵ | 日 本 | 外 来 講 師                           | 前 期<br>後 期 | 和食における第一線の講師の方々を招いて、実習ではできない専門的で高度な料理を示範していただき、又、1年次の示範よりも現場の雰囲気を知る意味で仕込みの段階から見てもらうようにし、より高度な知識・技術を習得する。          |
|                             | 西 洋 |                                   |            | フランス・イタリア料理を中心とし、それ以外のヨーロッパの料理も知識として学び、料理の幅を広げる。講師は福岡の有名店、そして東京方面からも、有名な料理人を招き、技術、知識を学ぶと共に貴重な話を伺い将来に役立てる。         |
|                             | 中 国 |                                   |            | ホテル・専門店の有名料理長、オーナーシェフ達の最新・最高技術を学習し、調理技術と共に料理に対する心構えを学ぶ。<br>また、タイ料理・韓国料理等も広く学ぶ事でアジア全体の食文化を知る。                      |
| 集団給食実習                      |     | 調理実習教員                            | 前 期        | 集団給食現場における調理作業管理やHACCPによる衛生、安全管理の実際面を学び、フードサービスへの対応、大量調理の基本姿勢を習得する。   |

| 科目名            |                | 講師名                                       | 開講学期  | 講義内容   |
|----------------|----------------|---|---|--|
| レストランオペレーション実習 | レストラン調理実習      | 日本料理<br>百留 博晃<br>久々江 慎二<br>松永 文吾<br>島村 公大 | 通 年   | お客様に大量に調理した料理を安全で安心して食して頂くために、食品の選択、表示、サービス等を含めた実践的な調理、提供を衛生的に行う事を身につける。また、原価等についての意識を高める。       |
|                |                | 西洋料理<br>鎌田 裕之<br>渡部 利亮<br>松尾 一成           |   |  |
|                |                | 中国料理<br>節句田 真一<br>阿部 剛<br>長谷川 徹<br>青柳 伸平  |   |  |
| 大量調理実習         |                | 日本料理<br>百留 博晃<br>久々江 慎二<br>松永 文吾<br>島村 公大 | 通 年   | 調理作業を分担し、小人数と大量での作り方の違いを理解する。また、盛り付けのコツ、お客様に提供するタイミング等を習得し、衛生管理の徹底を図る。                           |
|                |                | 西洋料理<br>鎌田 裕之<br>渡部 利亮<br>松尾 一成           |   | 献立は、基本調理技術を織り込んだ料理を中心にしたランチメニューで構成し、衛生面に留意し、短時間に商品価値のある料理を大量にお客様に提供する事を目的とし、通常実習と違い大量に調理する違いを学ぶ。 |
|                |                | 中国料理<br>節句田 真一<br>阿部 剛<br>長谷川 徹<br>青柳 伸平  |   | 大量調理を通して自主性、フットワーク、チームプレー等の実践的技術の習得、道具・備品の手入れ、扱い方を知る。  |
| サービス実習         | 早川 智雄<br>富山 俊介 | 通 年                                       | 昨今、調理師もお客様への接客対応能力が求められている。店舗運営の仕組みを通して、実践的な接客作法（身だしなみ、言葉遣い、挨拶等）とサービス技法を習得する。さらに、チームワーク・ホスピタリティ・コミュニケーションを身につけ、顧客満足への成功を学ぶ。 |  |

## 【 学科 】

| 科目名    | 講師名            | 開講学期 | 講義内容   |
|--------|----------------|------|--|
| 公衆衛生学Ⅱ | 福菌 洲雅          | 前 期  | 国民の健康の保持増進に寄与する食生活の重要性を認識し、食育、労働と健康、生活環境と健康について理解することを通じて、調理師の果たすべき役割についての知識を深める。                    |
| 調理理論Ⅲ  | 南部 典子          | 前 期  | 特殊調理の特徴を理解し、形式や栄養・衛生管理や、効率のよい調理作業について学ぶ。また、大量調理時の衛生作業能率を考えた施設設備や危機管理、作業方法についても学ぶ。                    |
| 調理実験   | 黒木 晶子<br>南部 典子 | 後 期  | 身近な調理材料や調理方法を取り上げ、調理理論や調理実習で学んだ操作の科学的根拠を理解し、実際の調理に役立てることができるようにする。また、食品の加工や貯蔵についてもその原理や製造方法について学習する。 |



| 科目名     | 講師名   | 開講学期 | 講義内容   |
|---------|-------|------|--|
| 食品衛生実習  | 小森 祐子 | 前期   | 食品衛生学で学んだ事の中から食品の鮮度判定や寄生虫（アニサキス）の観察、実習室の細菌検査、食品添加物の検査、中心温度の測定等基本的な実験・演習を行い、その結果をふまえ、危害対策を考える                                     |
| 食品安全衛生Ⅲ | 小森 祐子 | 後期   | 加工食品や調理済み食品、輸入食品の利用が増加する中で食品添加物の利用目的や安全性について考える。また、食品に由来する寄生虫について学び、適切な食品の取り扱い方や調理法を学習する。飲食業界に導入が進められているHACCPの意義を理解し、計画導入の一端を学ぶ。 |
| 食品安全衛生Ⅳ | 小西 一美 | 後期   | 人は生きていくために、毎日食事をとり、健康を維持している。食品は安全でなければならない。食品を調理加工する調理師にとって必要な食品の安全と衛生の知識を学ぶとともに、この問題に対応する法規についても理解を深める。                        |
| 栄養学Ⅲ    | 川口 孝真 | 前期   | 現代の複雑な社会変化、特に食生活の変化は運動不足と相まって様々な生活習慣病を引き起こす要因となっている。よって現代人の食生活と生活習慣病との関連をいくつかの事例を通し、要因・病態・予防を総合的に学ぶ。                             |
| 食文化概論   | 萩尾 香  | 後期   | 日本や世界各国の料理に関わる歴史や文化を学び、今日の日本料理やフランス料理、中国料理がどのように成立したかを学ぶ。また、世界の人々の食生活の違いを知り、その背景を学習する。   |
| ビバレッジ論  | 萩尾 香  | 前期   | 飲物（酒類、ソフトドリンク）の原料、製法、特徴等について詳しく学ぶ。また料理と飲料のつながりと売り上げ効果をもたらす商品知識、更に淹れ方やサービス法等についても学習する。  |
| 飲食業経営理論 | 中村 哲  | 後期   | 飲食店舗経営の基本から開業計画、商品分析、クレーム対応などを学ぶ。さらに、実際の飲食店の経営を実例の数値分析を通して深く検討する。  |

| 科目名     | 講師名             | 開講学期 | 講義内容   |
|---------|-----------------|------|--|
| メニュー作成論 | 百留 博晃<br>久々江 慎二 | 前期   | 日本料理の代表的な6つの献立様式（卓袱・普茶・会席・懐石・本膳・精進）を学び、日本料理に大切な四季、歳時記、材料の旬などを学び、献立に必要な不可欠な知識を身につける。                    |
|         | 鎌田 裕之           | 前期   | フランス・イタリア料理のメニュー作成に関する様々な基本的事柄、食材に関する旬、価格を学び、実際に、季節、お客の構成、目的に合ったメニューを作成し評価する。また、毎回授業内容のレポートを提出し評価に加える。 |
|         | 節句田 真一<br>阿部 剛  | 前期   | 中国料理全般のメニューに関する基本的な考え方を学ぶ。メニュー作成やメニュー開発、宴席メニュー、献立内容の考え方を理解する。また、毎回授業内容のレポートを提出し評価に加える。                 |
| 選択教科    | フランス語<br>Ⅲ・Ⅳ    | 前後期  | 現場ですぐに役立つ実践的な調理フランス語を学ぶ。まず、単語力をつけ、より高度な料理名の仏訳、和訳の反復練習をし、更に仏語のレシピの読解に必要な基礎文法を学ぶ。又、ビデオや資料等で地方の特色を知る。     |
|         | 書道<br>Ⅰ・Ⅱ       | 前後期  | 書道を通しての自己責任の自覚を目覚めさせる授業を目指しております。真剣に字を書くことから創造性豊かな人格が生まれ生まれてくるものと思っております。書道に真剣に取り組む姿なくして一流の料理人は生まれません。 |

## 【 選択科目 】

| 科目名       | 講師名  | 開講学期       | 講義内容  |
|-----------|--|------------|---|
| 製菓実習      | 山木 健太郎<br>大山 ひとみ<br>中原 浩雅<br>小川 光信<br>大賀 朋子<br>柿添 聡子<br>西村 彩 | 後期<br>(8回) | 洋菓子のベースとなる基本生地を中心に、コース料理等にも使えるデザートまでを学ぶ。実習主体の授業の中で2品前後の菓子を作る。調理師科学生にも理解しやすいように、理論立てたわかりやすい内容となっている。 |
| 料飲接遇サービスⅠ | 今村 友洋<br>萩尾 香<br>高 佳世  | 前期         | 国家試験「レストランサービス技能試験」3級学科試験直前の集中講義で検定受検者必修科目。食品衛生、安全衛生、食材、サービス法で予想される問題を解き、学科試験の合格を目指す。               |
| 料飲接遇サービスⅡ | 今村 友洋  | 後期         | 「レストランサービス技能試験」3級実技試験の合格対策として行う集中実技。試験のテーマに添って反復練習を徹底して実技試験の合格を目指す。実技試験受験者必須科目。                     |

\* 製菓実習・飲料接遇サービスの詳細については、後日説明会を実施します。

## 講 義 概 要

## 【 製菓技術科1年 】

平成29年4月1日

| 科目名               | 講師名   | 開講学期       | 講義内容  |
|-------------------|---|------------|---|
| 製菓実習<br>I・II      | 宮部 國男<br>室田 次信<br>下妻 義明<br>山木 健太郎<br>大山 ひとみ<br>中原 浩雅<br>小川 光信<br>山本 真吾<br>大賀 朋子<br>齋藤 重雄<br>柿添 聡子<br>西村 彩 | 前 期<br>後 期 | 製菓・製パンの技術者として必要な姿勢、体力、礼儀等を身に付け、現場に対応出来る基本技術を習得する。また、使用する原材料の扱い方を知り、基本生地知識や製法を学ぶ。              |
| 製菓理論及び<br>材料 I・II | 黒木 晶子   | 前 期<br>後 期 | 菓子の主な材料の種類、成分、特性などを詳しく学ぶ。また、それらの組み合わせでできている菓子の成り立ちについて科学的に理解することにより、実習に生かすことを目標とする。           |
| 食品衛生学<br>I        | 小森 祐子   | 前 期        | 食品衛生の基礎を学ぶ。特に「清潔な服装」「十分な手洗い」などを何故しなければならないのかということから、食品の変質とその予防、及び細菌性の食中毒についてその発生状況及び予防法までを学ぶ。 |
| 食品衛生学<br>II       | 小森 祐子   | 後 期        | 前期に続き、各種食中毒の特徴と予防法を学ぶ。加工食品、輸入食品が増える中、食品添加物の利用目的や安全性について考える。また、感染症予防やHACCPに沿った衛生管理手法を学ぶ。       |

| 科目名             | 講師名            | 開講学期     | 講義内容   |
|-----------------|----------------|----------|--|
| フランス語<br>I・II   | 古野 千恵<br>藤村 直子 | 前期<br>後期 | 製菓に必要な単語を覚え、フランス語の菓子名を理解し、さらに自分で辞書を使ってフランス語で菓子名を書くために必要な基礎知識を学んでいきます。最後にフランス語のレシピを読めるようになるための学習をします。   |
| 技術者ライフ<br>I     | 中村 哲<br>森山 能孝  | 前期       | 製菓業界における就職先全体を理解した上で、専門店やホテルの現場見学を実施する。併せて、製菓店舗の開業計画の例を用いて製菓店舗経営を学習する。                                 |
| 技術者ライフ<br>II    | 中村 哲<br>森山 能孝  | 後期       | 就職に際して必要な技術（面接・履歴書）や入社後に必要なビジネス文書（内部文書・外部文書）を学習する。また、製菓技術者として知っておくべきビジネスマナーを学習する。                      |
| コンピュータ<br>実習 I  | 引地 曜子<br>川口 孝真 | 前期       | 『Word2013』を使って日本語文書の作成方法を学ぶ。文書のレイアウトを整える書式設定の方法や表の作成と修正、ビジュアル文書の作成まで行う。速く正確に入力できる様に10分間の入力練習を毎回行う。     |
| コンピュータ<br>実習 II | 引地 曜子<br>川口 孝真 | 後期       | 最初に前期のまとめとして図形作成を含んだWordの提出課題を作成する。その後、表計算ソフトの『Excel2013』を使って簡単に計算やグラフの作成ができることを学ぶ。引き続き10分間の入力練習も毎日行う。 |

# 講 義 概 要

【 製菓技術科2年 】

平成29年4月1日

| 科目名             | 講師名   | 開講学期       | 講義内容   |
|-----------------|---|------------|--|
| 製菓実習<br>Ⅲ・Ⅳ     | 宮部 國男<br>室田 次信<br>下妻 義明<br>山木 健太郎<br>大山 ひとみ<br>中原 浩雅<br>小川 光信<br>山本 真吾<br>大賀 朋子<br>齋藤 重雄<br>柿添 聡子<br>西村 彩 | 前 期<br>後 期 | 1年次の基礎知識・基本技術をベースに各国の菓<br>子を作る。特別講師に多数来校していただき、世界<br>に通用する技術を見たり、作品に触れる機会も与<br>える。また、知識や技術以外の大切なことを、実習<br>を通して伝える。 |
| ケーキ<br>ショップ実習   | 中原 浩雅<br>大賀 朋子<br>柿添 聡子   | 通 年        | 通常の製菓実習と異なり、お客様に提供する商品<br>を製造する。代金をいただくという事がどんな意<br>味を持っているのか、パティシエにとって何が大<br>切なのかを、この授業を通して体感し、仕事の厳し<br>さを知る。     |
| 製菓実験            | 高 佳世  | 前 期        | 各食材の持つ特性と菓子の出来上がりの関係を、<br>科学的に検証し、理論的により深く理解すること<br>を目的とする。さらに結果を考察し、その原因を導<br>き出すことを学び、実習に生かす力をつける。               |
| トレトール           | 調理実習<br>担当者   | 前 期        | 和・洋・中の基本的な調理技術の習得と併せて、<br>日常の食生活改善の意識付けも目的とする。   |
| 衛生法規及び<br>公衆衛生学 | 岩田 邦彦   | 後 期        | 食品取扱者として知っておかなければならない衛<br>生法規と公衆衛生学を学ぶ意義について理解を深<br>めることにより、製菓技術に必要な基礎的知識を<br>習得し、安全・安心な食を提供する信頼される職業<br>人の育成を目指す。 |

| 科目名         | 講師名          | 開講学期     | 講義内容  |
|-------------|--------------|----------|---|
| 製菓理論及び材料Ⅲ・Ⅳ | 高 佳世         | 前期<br>後期 | 洋・和菓子、製パンの基本製法や原理を学び、その面白さを科学的に理解する。副材料の性質を理解し、その扱いと製品のおいしさ・美しさとの関連を深める。行事や季節と菓子の関係も学び、併せて、機器論の基本を学習する。 |
| ビバレッジ論      | 萩尾 香         | 後期       | 製菓と関わりが深いソフトドリンク（コーヒー・紅茶等）について、その製法からサービスの方法までを学ぶ。また、製菓に使用されるアルコール類（ワイン、リキュールなど）についてその製法や特徴を学ぶ。         |
| 販売技法Ⅰ       | 比嘉 隆子        | 前期       | 菓子販売に不可欠な接客マナー・基本知識・基本動作を学ぶ。身だしなみ・挨拶・お辞儀・言葉遣い、接客用語、売上と利益の関係、クレーム対応、接客の6ステップ、購買心理、のしの知識と書き方を学習する。        |
| 販売技法Ⅱ       | 東 望<br>中井 亜矢 | 後期       | 菓子販売に不可欠な POP（広告書体）、ラッピング（包装技術）について、それぞれ専門講師による実習を主体とした授業を受講し、実務面で役立つ基本技術・知識を身に付ける。                     |