

教員氏名	青木 嘉孝	職位	教授
資格	製菓衛生師、ラッピング検定3級、初級中式麺点師		
担当科目	「洋菓子基礎概論」「洋菓子基礎実習」「製パン基礎概論」「製パン基礎実習」 「世界のお菓子とパン」「パティスリーアート」「ブライダルスイーツ」 「パティシエ技法」「生活と倫理」「演習」		
研究分野	調理と加工		
現在の研究テーマ	製菓製パンの基礎と応用		
教育方法の実践	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 卒業作品展において、毎年12月頃に2年間の学習成果の集大成として卒業作品展の指導。</li> <li>2. 毎年7月頃にキャンパスウェディングを開催。ブライダルスイーツの授業の中でブライダルプランナーコースとジョイントし模擬披露宴を開催し、その指導を行っている。</li> <li>3. NFCC 高校生クッキングコンテストにて、高校生を対象とした「お弁当」「スイーツ」のコンテストを開催し、その企画・運営に携わる。</li> </ol>		
教育研究業績	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (共著)「中国の麺点文化について」『名古屋文化短期大学研究紀要第32集』(2007)</li> </ol>		
社会的活動	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 名古屋文化短期大学オープンカレッジ27年度「生地からチャレンジ手作りパン」講座 (2015.9)</li> <li>2. 大学連携キャンパス講座「レモンのロールケーキとオニオンブレッド」名古屋文化短期大学にて (2016.9)</li> <li>3. 古屋市東区社会福祉協議会 名古屋市高岳児童館 「平成28年度 パティシエを体験しよう！」名古屋文化短期大学にて (2016.8)</li> <li>4. 名古屋文化短期大学オープンカレッジ28年度「国産小麦を使ったリッチなパンづくり」講座 (2016.5)</li> <li>5. 名古屋文化短期大学オープンカレッジ28年度「愛知県産小麦「ゆめあかり」を使ったパンづくり」講座 (2016.9)</li> <li>6. 名古屋文化短期大学オープンカレッジ29年度「愛知県産小麦「ゆめあかり」を使ったパンづくり」講座 (2017.5)</li> <li>7. 名古屋市東区社会福祉協議会 名古屋市高岳児童館 「平成29年度 パティシエを体験しよう」講座 (2017.8)</li> <li>8. 名古屋文化短期大学オープンカレッジ30年度「愛知県産小麦「ゆめあかり」を使ったパンづくり」講座 (2018.5)</li> </ol>		
実務の経験を有する者についての特記事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ホテルナゴヤキャッスル勤務 (1974-2006)</li> <li>2. ホテルナゴヤキャッスルベーカーリー料理長 (2005)</li> </ol>		
学内の活動	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 学生委員会の委員として、学生と共に東日本大震災ボランティア活動に取り組んでいる。</li> </ol>		