

| | | | |
|---------------------|--|----|----|
| 教員氏名 | 青木 嘉孝 | 職位 | 教授 |
| 資格 | 製菓衛生師 | | |
| 担当科目 | 「洋菓子基礎概論」「洋菓子基礎実習Ⅰ・Ⅱ」「製パン基礎概論」「製パン基礎実習」 「世界のお菓子とパンⅠ・Ⅱ」「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"> 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。 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。 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」のコンテストを開催し、その企画・運営に携わる。 | | |
| 教育研究業績 | <ol style="list-style-type: none"> 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) | | |
| 社会的活動 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 名古屋市教育委員会生涯学習「パンと秋のデザート」名古屋文化短期大学 (2015.8) 2. 名古屋市東区社会福祉協議会 名古屋市高岳児童館 「平成27年度 おでかけももちゃんパティシエ」名古屋文化短期大学にて (2015.8) 3. 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) 4. 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) 5. 名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) 6. 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) 7. 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) | | |
| 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"> 1. ホテルナゴヤキャッスル勤務 (1974-2006) 2. ホテルナゴヤキャッスルベーカーリー料理長 (2005) | | |
| 学内の活動 | <ol style="list-style-type: none"> 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。 | | |