

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"> 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。 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。 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。 		
教育研究業績	<ol style="list-style-type: none"> (単著)「天然酵母に関する研究報告」『名古屋文化短期大学研究紀要第42(2017)』 		
社会的活動	<ol style="list-style-type: none"> 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) 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) 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) 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) 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) 名古屋市東区社会福祉協議会 名古屋市高岳児童館「平成30年度 パティシエを体験しよう」講座(2018,8) 名古屋文化短期大学オープンカレッジ令和元年度「愛知県産小麦「ゆめあかり」を使ったパンづくり」講座(2019.5) 名古屋市東区社会福祉協議会 名古屋市高岳児童館「令和元年度 パティシエを体験しよう」講座(2019,8) 		
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"> ホテルナゴヤキャッスル勤務(1974-2006) 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"> 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む。 		