

神戸製菓専門学校

課程	専任教員数	専任助手	兼任教員数
衛生専門課程	17	5	17

事務局職員	6
-------	---

教員の技術力・指導力向上のための参加講習会

平成27年度			
日程	会の名称		本校対象者
	講師名		実施内容
	主催団体		
平成27年	7月27日	夏季和生菓子大講習会	教員
		高澤 勉 氏	和菓子全般
		菓子研究団体大阪二六会	
	8月18日	新しい食品表示制度にかかる研修会	教員
		片山 健太郎 氏	食品表示法と新たな食品表示基準について
		一般社団法人兵庫県食品産業協会	
	8月20日	平成27年度 第1回製菓技術研修会	教員
		松井 博司 氏、井谷 眞一 氏	基本の生地、基本のクリーム、バタークリーム、クレームダマンド
		一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会	
	9月3日	インターゼミナール	教員
		徳永 純司 氏	・プチガトー ・ボンボン ・焼き菓子
		大和貿易株式会社	
平成28年	3月23日	製菓用小麦粉「エンジェライト」を使用した洋菓子春季特別講習会	教員
		高橋 勝彌 氏	製菓用小麦粉「エンジェライト」を使用した試作3品
		一般社団法人日本洋菓子協会連合会、 一般社団法人兵庫県洋菓子協会	