

1 教育面

<大手前大学・大手前短期大学>

1. 大手前大学スイーツ学専攻全体のカリキュラム内容及び授業計画
(2014・2015年度用)
2. 大手前短期大学製菓マネジメント系運営計画
(授業計画、カリキュラム、時間割、助手指導)
3. 大手前学園海外研修計画と準備・指導および引率 (2014年3月)
4. 大手前短期大学ゼミナール (20名) ・座学 (50名) ・大学の各実習及び座学
(200名) 、ゼミナール (30名) 、卒業研究 (18名) 授業担当
5. 社会連携「トーラク(株)」 「(株)アッシュ・セー・クレアシオン」 新商品開発および
研究授業

<大手前製菓学院専門学校>

1. 製菓学院2013年度全運営計画の策定
(教育指針、学事計画、教員の研修、カリキュラム、時間割、教員・助手の配置、
募集、機器・教室の管理運営、FDセミナー)
2. 海外研修 (2013年11月製菓学院2年生) 計画と準備・指導および引率
3. 海外フランス人 (ジュリアン・アルバレス氏) 、オーストリア人 (ペーター・ミ
ラ
ウツ氏) 講師の招聘2013年5・6月
4. 実習 (ゼミナール) 授業
5. 専門学校通信課程運営計画 (学事・授業計画、カリキュラム等) 、授業担当
6. 新4コース設定およびスペシャル系の増設カリキュラム内容および計画と運営
(2015年度用)

2 研究・制作活動面

<大手前大学・大手前短期大学>

1. 大手前大学論集
2. 神戸スイーツ学会 第2回学術研究発表会「洋菓子のおいしさの要因」論旨補
3. 「新商品開発」共同研究プロジェクト (トーラク株式会社との共同開発)
2013年4月発表会「マイパティスリー神戸ベリーのショートケーキ」「マイパテ
ィスリー神戸マンゴーチーズケーキ」
4. テレビ大阪「ニュースBIZ」 トーラク共同開発「マイパティスリー神戸」取材
5. 大学新聞「菓子製造企業と連携新食感のスイーツを開発」 (2013年4月10日)
トーラク共同開発「マイパティスリー神戸」の紹介
6. 近畿経済産業局による「地域資源活用ネットワーク構築事業」の参画
(2013年12月～)
7. 神戸スイーツ学会 第3回学術研究発表会 (2014年3月29日)
講演「本格的アレルギー対策スイーツ」
8. 大手前栄養学院とのコラボによるヘルシー志向のスイーツの研究
(2014年4月～)