

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表（様式2号の1関係）

設置者名 学校法人コミュニケーションアート

学校名 大阪キャリアナリー製菓調理専門学校

学科名	実務経験のある教員等による授業科目名	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は事業時数	省令で定める基準単位数又は授業時間数	実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)をホームページにて公表している場合のホームページアドレス ※1クリックで授業計画(シラバス)が閲覧できるアドレスを記載してください。
製菓・製パン科(昼間Ⅰ部)	食品の安全と健康	60	160	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_seika1.pdf
	製菓理論	60		
	製パン理論	30		
	ベーカリー実習	210		
	製菓実習	60		
	デザイン論	60		
	業界研究	30		
	料飲実習	30		
	ビバレッジ	30		
	エクステンションゼミ	30		
	製パン技術ゼミ①	60		
	調理技術ゼミ	60		
	製菓・製パン科(昼間Ⅰ部) 計	720		
製菓・製パン科(昼間Ⅱ部)	食品の安全と健康	60	160	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_seika2.pdf
	製菓理論	60		
	製パン理論	30		
	ベーカリー実習	210		
	製菓実習	60		
	デザイン論	60		
	業界研究	30		
	料飲実習	30		
	ビバレッジ	30		
	エクステンションゼミ	30		
	製パン技術ゼミ①	60		
	調理技術ゼミ	60		
	製菓・製パン科(昼間Ⅰ部) 計	720		
カフェ総合科(昼間Ⅰ部)	接客・サービス	60	160	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_cafe.pdf
	調理理論	30		
	調理実習	240		
	製菓実習	120		
	コーヒー実習	60		
	ビバレッジ	60		
	店舗運営	90		
	デザイン論	30		
	WEBマーケティング	30		
	開業ゼミ	30		
	調理技術ゼミ	60		
	業界特別ゼミ	60		
	エクステンションゼミ②	60		
	カフェ総合科(昼間Ⅰ部) 計	930		
ホテル&レストランリゾート科(昼間Ⅰ部)	調理理論	90	160	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_hotel.pdf
	接客・サービス	30		
	調理実習	60		
	製菓実習	60		
	和洋調理実習	120		
	マネジメント	30		
	業界研究	60		
	ビバレッジ	30		
	デザイン論	30		
	料飲実習	30		
	開業ゼミ	30		
	エクステンションゼミ	60		
	調理技術ゼミ①	60		
	調理技術ゼミ②	60		
ホテル&レストランリゾート科(昼間Ⅰ部) 計	750			

