

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授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	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)	製菓実習	180	160	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_seika1.pdf
	製菓・製パン科(昼間Ⅰ部) 計	180		
製菓・製パン科(昼間Ⅱ部)	製菓実習	180	160	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_seika2.pdf
	製菓・製パン科(昼間Ⅱ部) 計	180		
カフェ総合科(昼間Ⅰ部)	接客・サービス	30	160	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_cafe.pdf
	店舗運営	90		
	WEBマーケティング	30		
	開業ゼミ	30		
	カフェ総合科(昼間Ⅰ部) 計	180		
ホテル&レストランリゾート科(昼間Ⅰ部)	和洋調理実習	120	160	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_hotel.pdf
	製菓実習	120		
	ホテル&レストランリゾート科(昼間Ⅰ部) 計	240		
調理師科(昼間部)	食生活と健康	30	160	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_cook.pdf
	食品と栄養の特性	60		
	食品の安全と衛生	30		
	調理理論と食文化概論	60		
	調理師科(昼間部) 計	180		
食&マネジメント科(昼間Ⅰ部) ※2022年度～	調理理論	90	240	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2022/2_syllabus_foodmane1.pdf
	調理実習	180		
	食&マネジメント科(昼間Ⅰ部) 計	270		
食&マネジメント科(昼間Ⅱ部) ※2022年度～	調理理論	90	240	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2022/2_syllabus_foodmane2.pdf
	調理実習	180		
	食&マネジメント科(昼間Ⅱ部) 計	270		
食&マネジメント科(昼間Ⅱ部) ※2021年度 学年進行分	調理実習	180	240	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_foodmane.pdf
	ビバレッジ	30		
	開業ゼミ②	30		
	食&マネジメント科(昼間Ⅱ部) 計	240		