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　大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校

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）が確認できるアドレスを記載してください。***
食＆マネジメント科（昼間Ⅰ部）	調理理論	90	240	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2023/2_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）	調理理論	90	240	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2023/2_syllabus_foodmane2.pdf
	調理実習	180		
	食＆マネジメント科（昼間Ⅱ部） 計	270		
農芸テクノロジー科（昼間Ⅱ部）	アグリテック	120	320	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2023/2_syllabus_nougeitech1.pdf
	調理演習	180		
	食品衛生学	30		
	農芸テクノロジー科（昼間Ⅱ部） 計	330		