

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 村川学園

学校名 大阪調理製菓専門学校

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)を公表している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。
調理師科	フードセーフティ論	150	80	広く一般に閲覧として公開。
	ヘルシーライフ研究	90		
	食品栄養学	150		
	調理理論	150		
	総合調理実習	120		
	調理実習 I	180		
	調理実習 II	120		
	調理師科計	960		
調理総合本科	フードセーフティ論	150	160	広く一般に閲覧として公開。
	ヘルシーライフ研究	90		
	食品栄養学	150		
	世界の食通信	30		
	調理理論	150		
	総合調理実習	120		
	調理実習 I	180		
	調理実習 II	120		
	デザイン	60		
	マネジメント	60		
	フードサービス I	180		
	フードサービス II	180		
	高度調理技術実習 I	180		
	高度調理技術実習 II	120		
調理総合本科計	1770			
製菓衛生師科	栄養学	60	80	広く一般に閲覧として公開。
	公衆衛生学	60		
	製菓理論	90		
	製菓実習 I	260		
	製菓実習 II	240		
	製菓衛生師科計	710		
製菓総合本科	栄養学	60	160	広く一般に閲覧として公開。
	公衆衛生学	60		
	製菓理論	90		
	製菓実習 I	260		
	製菓実習 II	240		
	デザイン	60		
	ドリンク学	30		
	フードサービス	30		
	マネジメント	60		
	材料学	30		
	高度製菓技術実習 I	300		
	高度製菓技術実習 II	260		
製菓総合本科計	1480			