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 ecole UMEDA

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		
	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	1740		
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		
	食品衛生学	120		
	製菓理論	90		
	製菓実習　Ⅰ	260		
	製菓実習　Ⅱ	240		
	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	1540		