

実務経験のある教員等による  
授業科目の一覧表

仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校  
調理師科

| 担当科目          | 年間授業時間数 |
|---------------|---------|
| 食品の栄養と特性(食品学) | 150     |
| 食品の栄養と特性(栄養学) |         |
| 調理実習          | 60      |
| 総合調理実習        | 30      |
| 総合調理実習(西洋料理)  | 60      |
| 店舗運営          | 30      |
|               |         |
| 合 計           | 330     |

実務経験のある教員等による  
授業科目の一覧表

仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校  
カフェ・パティシエ科 パティシエ専攻

| 担当科目            | 年間授業時間数 |
|-----------------|---------|
| 調理実習(製菓実習7)     | 120     |
| ビバレッジ(製菓実習8)    | 60      |
| バリスタ実習(バリスタ実習4) | 60      |
| 製菓実習(製菓実習5)     | 120     |
|                 |         |
| 合 計             | 360     |

実務経験のある教員等による  
授業科目の一覧表

仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校  
カフェ・パティシエ科 パティシエ&調理専攻

| 担当科目            | 年間授業時間数 |
|-----------------|---------|
| 製菓実習(製菓実習5)     | 120     |
| 製パン実習(製菓実習8)    | 60      |
| ビバレッジ(ビバレッジ実習2) | 60      |
| バリスタ実習(バリスタ実習4) | 60      |
| 企業課題            | 60      |
|                 |         |
| 合 計             | 360     |

実務経験のある教員等による  
授業科目の一覧表

仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校  
カフェ・パティシエ科 製パン専攻

| 担当科目            | 年間授業時間数 |
|-----------------|---------|
| 調理実習(製パン実習5)    | 120     |
| ビバレッジ実習(製パン実習6) | 60      |
| バリスタ実習(バリスタ実習4) | 60      |
| 製菓実習(製パン実習7)    | 120     |
|                 |         |
| 合 計             | 360     |

実務経験のある教員等による  
授業科目の一覧表

仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校  
カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻

| 担当科目             | 年間授業時間数 |
|------------------|---------|
| 調理実習(製菓実習7)      | 120     |
| ビバレッジ(チョコレート実習4) | 60      |
| バリスタ実習(バリスタ実習4)  | 60      |
| 製菓実習(製菓実習5)      | 120     |
|                  |         |
| 合 計              | 360     |

実務経験のある教員等による  
授業科目の一覧表

仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校  
カフェ・パティシエ科 カフェ総合専攻

| 担当科目            | 年間授業時間数 |
|-----------------|---------|
| 製菓実習(製菓実習7)     | 120     |
| 調理実習(バリスタ実習5)   | 120     |
| 製パン実習(製パン実習6)   | 60      |
| 雑貨ゼミ(雑貨&ディスプレイ) | 60      |
|                 |         |
|                 |         |
| 合 計             | 360     |

実務経験のある教員等による  
授業科目の一覧表

仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校  
カフェ・パティシエ科 カフェバリスタ専攻

| 担当科目            | 年間授業時間数 |
|-----------------|---------|
| 調理実習(バリスタ実習5)   | 60      |
| 調理実習(ビバレッジ実習1)  | 60      |
| ビバレッジ(ビバレッジ実習2) | 60      |
| 製菓実習(製菓実習5)     | 120     |
| バリスタ実習(バリスタ実習1) | 60      |
|                 |         |
| 合 計             | 360     |

実務経験のある教員等による  
授業科目の一覧表

仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校  
食健康テクノロジー科

| 担当科目      | 年間授業時間数 |
|-----------|---------|
| 食品衛生学     | 30      |
| 農業演習 I    | 30      |
| 農業専門理論 I  | 30      |
| 農業専門理論 II | 30      |
| ベーシックデザイン | 30      |
| 接客サービス I  | 60      |
| 基礎製菓実習 I  | 60      |
| 基礎製菓実習 II | 60      |
| 基礎製パン実習   | 60      |
|           |         |
| 合 計       | 390     |

## 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

### 仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校 農芸テクノロジー科

| 担当科目      | 年間授業時間数 |
|-----------|---------|
| 食品衛生学     | 30      |
| アグリIoT- I | 30      |
| 栽培概論 I    | 180     |
| 製菓実習 I    | 30      |
| 製パン実習 I   | 30      |
| フード実習     | 90      |
|           |         |
| 合 計       | 390     |