

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 |
|-------------|---------|
| 食品の安全と衛生    | 30      |
| 調理実習(和・洋・中) | 60      |
| 総合調理実習      | 60      |
| 製パン実習       | 60      |
| ビバレッジ       | 30      |
|             |         |
| 合 計         | 240     |

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・流通IT科

| 担当科目       | 年間授業時間数 |
|------------|---------|
| 衛生法規       | 30      |
| 農業専門理論Ⅲ    | 30      |
| 写真撮影&SNS   | 30      |
| ショッププランニング | 90      |
| ラッピング      | 60      |
| 接客サービスⅡ    | 30      |
| 製菓実習Ⅲ      | 60      |
| チョコレート実習Ⅰ  | 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

農業テクノロジー科

| 担当科目     | 年間授業時間数 |
|----------|---------|
| 農業実習Ⅱ    | 120     |
| アグリIoT-Ⅱ | 30      |
| 栽培概論Ⅱ    | 150     |
| 農業経営Ⅰ    | 120     |
|          |         |
|          |         |
|          |         |
| 合 計      | 420     |