

## 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

仙台カフェ・パティシエ&調理専門学校  
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
デザイン論	30
食品学	30
栄養学	30
調理実習	240
ビバレッジ	120
バリスタ実習	120
製菓理論	120
製菓実習	240
製パン実習	120
店舗運営	30
企業課題	60
就職講座	30
業界研修	120
進級・卒業制作	120
情報処理	30
雑貨ゼミ	60
開業ゼミ	60
合 計	1560

## 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

仙台カフェ・パティシエ&調理専門学校  
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
デザイン論	30
食品学	30
栄養学	30
調理実習	240
ビバレッジ	120
バリスタ実習	120
製菓理論	120
製菓実習	240
製パン実習	120
店舗運営	30
企業課題	60
就職講座	30
業界研修	120
進級・卒業制作	120
情報処理	30
雑貨ゼミ	60
開業ゼミ	60
合 計	1560

## 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

仙台カフェ・パティシエ&調理専門学校  
 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
デザイン論	30
食品学	30
栄養学	30
調理実習	240
ビバレッジ	120
バリスタ実習	120
製菓理論	120
製菓実習	240
製パン実習	120
店舗運営	30
企業課題	60
就職講座	30
業界研修	120
進級・卒業制作	120
情報処理	30
雑貨ゼミ	60
開業ゼミ	60
合 計	1560

## 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

仙台カフェ・パティシエ&調理専門学校  
 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
デザイン論	30
食品学	30
栄養学	30
調理実習	240
ビバレッジ	120
バリスタ実習	120
製菓理論	120
製菓実習	240
製パン実習	120
店舗運営	30
企業課題	60
就職講座	30
業界研修	120
進級・卒業制作	120
情報処理	30
雑貨ゼミ	60
開業ゼミ	60
合 計	1560

## 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

仙台カフェ・パティシエ&調理専門学校  
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
デザイン論	30
食品学	30
栄養学	30
調理実習	240
ビバレッジ	120
バリスタ実習	120
製菓理論	120
製菓実習	240
製パン実習	120
店舗運営	30
企業課題	60
就職講座	30
業界研修	120
進級・卒業制作	120
情報処理	30
雑貨ゼミ	60
開業ゼミ	60
合 計	1560

## 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

仙台カフェ・パティシエ&調理専門学校  
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
デザイン論	30
食品学	30
栄養学	30
調理実習	240
ビバレッジ	120
バリスタ実習	120
製菓理論	120
製菓実習	240
製パン実習	120
店舗運営	30
企業課題	60
就職講座	30
業界研修	120
進級・卒業制作	120
情報処理	30
雑貨ゼミ	60
開業ゼミ	60
合 計	1560

