

## 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	担当科目	年間授業時間数
デザイン論	30	製菓実習(製菓実習3)	120
食品学	30	製菓実習(調理実習3)	120
栄養学	30	製パン実習(バリスタ実習3)	60
調理実習(調理実習1)	60	製パン実習(製パン実習6)	60
調理実習(バリスタ実習2)	60	店舗運営 (ショップフェスタ)	30
調理実習(ビバレッジ実習3)	60	企業課題 (ショップマネジメント)	60
調理実習(バリスタ実習5)	60	就職講座 (ホスピタリティ就職講座)	30
ビバレッジ(ビバレッジ実習1)	60	進級・卒業制作	120
ビバレッジ(ビバレッジ実習2)	60	情報処理(コンピュータ演習)	30
バリスタ実習(バリスタ実習1)	60	雑貨ゼミ(雑貨&ディスプレイ)	60
バリスタ実習(バリスタ実習4)	60	開業ゼミ(ショッププランニング)	60
製菓理論(製菓実習1)	120		
小 計	690	小 計	750
		合 計	1440

## 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	担当科目	年間授業時間数
デザイン論	30	製菓実習(製菓実習3)	120
食品学	30	製菓実習(製菓実習5)	120
栄養学	30	製パン実習(製パン実習2)	60
調理実習(チョコレート実習1)	60	製パン実習(チョコレート実習3)	60
調理実習(チョコレート実習2)	60	店舗運営 (ショップフェスタ)	30
調理実習(製菓実習7)	120	企業課題 (ショップマネジメント)	60
ビバレッジ(ビバレッジ実習1)	60	就職講座 (ホスピタリティ就職講座)	30
ビバレッジ(チョコレート実習4)	60	進級・卒業制作	120
バリスタ実習(バリスタ実習1)	60	情報処理(コンピュータ演習)	30
バリスタ実習(バリスタ実習4)	60	雑貨ゼミ(雑貨&ディスプレイ)	60
製菓理論(製菓実習1)	120	開業ゼミ(ショッププランニング)	60
小 計	690	小 計	750
		合 計	1440

## 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	担当科目	年間授業時間数
デザイン論	30	製菓実習(製菓実習3)	120
食品学	30	製菓実習(調理実習3)	120
栄養学	30	製パン実習(バリスタ実習3)	60
調理実習(調理実習1)	60	製パン実習(製パン実習6)	60
調理実習(バリスタ実習2)	60	店舗運営 (ショップフェスタ)	30
調理実習(ビバレッジ実習3)	60	企業課題 (ショップマネジメント)	60
調理実習(バリスタ実習5)	60	就職講座 (ホスピタリティ就職講座)	30
ビバレッジ(ビバレッジ実習1)	60	進級・卒業制作	120
ビバレッジ(ビバレッジ実習2)	60	情報処理(コンピュータ演習)	30
バリスタ実習(バリスタ実習1)	60	雑貨ゼミ(雑貨&ディスプレイ)	60
バリスタ実習(バリスタ実習4)	60	開業ゼミ(ショッププランニング)	60
製菓理論(製菓実習1)	120		
小 計	690	小 計	750
		合 計	1440

## 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	担当科目	年間授業時間数
デザイン論	30	製菓実習(製菓実習3)	120
食品学	30	製菓実習(製菓実習5)	120
栄養学	30	製パン実習(製パン実習2)	60
調理実習(製菓実習2)	60	製パン実習(製パン実習6)	60
調理実習(製菓実習4)	60	店舗運営 (ショップフェスタ)	30
調理実習(製菓実習7)	120	企業課題 (ショップマネジメント)	60
ビバレッジ(ビバレッジ実習1)	60	就職講座 (ホスピタリティ就職講座)	30
ビバレッジ(製菓実習8)	60	進級・卒業制作	120
バリスタ実習(バリスタ実習1)	60	情報処理(コンピュータ演習)	30
バリスタ実習(バリスタ実習4)	60	雑貨ゼミ(雑貨&ディスプレイ)	60
製菓理論(製菓実習1)	120	開業ゼミ(ショッププランニング)	60
小 計	690	小 計	750
		合 計	1440

## 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	担当科目	年間授業時間数
デザイン論	30	製菓実習(製菓実習5)	120
食品学	30	製パン実習(調理実習2)	60
栄養学	30	製パン実習(製菓実習8)	60
調理実習(調理実習1)	120	店舗運営 (ショップフェスタ)	30
調理実習(調理実習3)	120	企業課題 (ショップマネジメント)	60
ビバレッジ(ビバレッジ実習1)	60	就職講座 (ホスピタリティ就職講座)	30
ビバレッジ(ビバレッジ実習2)	60	進級・卒業制作	120
バリスタ実習(バリスタ実習1)	60	情報処理(コンピュータ演習)	30
バリスタ実習(バリスタ実習4)	60	雑貨ゼミ(雑貨&ディスプレイ)	60
製菓理論(製菓実習1)	120	開業ゼミ(ショッププランニング)	60
製菓実習(製菓実習3)	120		
小 計	810	小 計	630
		合 計	1440

## 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	担当科目	年間授業時間数
デザイン論	30	製菓実習(製パン実習2)	60
食品学	30	製菓実習(製パン実習1)	120
栄養学	30	製パン実習(製パン実習4)	60
調理実習(製パン実習3)	120	製パン実習(製パン実習8)	60
調理実習(製パン実習5)	120	店舗運営 (ショップフェスタ)	30
ビバレッジ(ビバレッジ実習1)	60	企業課題 (ショップマネジメント)	60
ビバレッジ(製パン実習6)	60	就職講座 (ホスピタリティ就職講座)	30
バリスタ実習(バリスタ実習1)	60	進級・卒業制作	120
バリスタ実習(バリスタ実習4)	60	情報処理(コンピュータ演習)	30
製菓理論(製パン実習1)	120	雑貨ゼミ(雑貨&ディスプレイ)	60
製菓実習(チョコレート実習1)	60	開業ゼミ(ショッププランニング)	60
小 計	750	小 計	690
		合 計	1440

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  
調理師科

担当科目	年間授業時間数	担当科目	年間授業時間数
食品の栄養と特性(食品学)	60	就職講座	30
食品の栄養と特性(栄養学)	90	企業課題	60
調理理論と食文化概論(調理理論)	90	進級・卒業制作	120
調理理論と食文化概論(食文化)	90	製パン実習	60
調理実習	240	製菓実習	60
調理実習	60	バリスタ実習	30
総合調理実習	30	ビバレッジ	30
総合調理実習(西洋料理)	60	デザイン論	30
店舗運営	30	情報処理	30
創作料理実習	240		
小 計	990	小 計	450
		合 計	1440