

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