

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 調理師科 昼間

担当科目	年間授業時間数
調理理論と食文化概論	180
食生活と健康	90
食品の安全と衛生	150
食品の栄養と特性	150
調理実習	300
フランス調理実習	120
イタリアン調理実習	120
総合調理実習	120
ホスピタリティー	30
レストランサービス	30
コーヒー実習	30
ドリンク実習	30
カラーコーディネート	60
ベーシックデザイン	30
ビジネスマナー	60
合計	1500

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 カフェ・パティシエ科 昼間Ⅰ

担当科目	年間授業時間数	
衛生法規	30	
公衆衛生学	90	
食品学	60	
食品衛生学	30	
栄養学	30	
調理理論	60	
製菓実習	300	
製パン実習	120	
バリスタ実習	120	
ベーシックデザイン	60	
店舗運営	120	
就職講座	60	
製パン実習(※1)	(120)	120
調理実習(※1)	(120)	
バリスタ実習(※)	(120)	240
ビバレッジ(※)	(120)	
ドリンク実習(※)	(120)	
飴細工(※)	(120)	
合計	1440	

(※1)の科目のうち、1科目を1年次に選択。

(※2)の科目のうち、2科目を2年次に選択。

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 カフェ・パティシエ科 昼間Ⅱ

担当科目	年間授業時間数	
衛生法規	30	
公衆衛生学	90	
食品学	60	
食品衛生学	30	
栄養学	30	
調理理論	60	
製菓実習	300	
製パン実習	120	
バリスタ実習	120	
ベーシックデザイン	60	
店舗運営	120	
就職講座	60	
製パン実習(※1)	(120)	120
調理実習(※1)	(120)	
バリスタ実習(※)	(120)	240
ビバレッジ(※)	(120)	
ドリンク実習(※)	(120)	
飴細工(※)	(120)	
合計	1440	

(※1)の科目のうち、1科目を1年次に選択。

(※2)の科目のうち、2科目を2年次に選択。

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 食&マネジメント科 昼間Ⅰ

担当科目	年間授業時間数	
衛生法規	30	
公衆衛生学	90	
食品学	60	
食品衛生学	30	
栄養学	30	
製菓理論	90	
製菓実習	360	
ベーシックデザイン	60	
店舗運営	120	
製パン実習	360	
商品開発	60	
スタイリング	60	
フォトグラフ	60	
ラッピング&ディスプレイ	60	
バリスタ実習(※1)	(120)	240
ビバレッジ(※1)	(120)	
ドリンク実習(※1)	(120)	
飴細工(※1)	(120)	
映像制作(※2)	(60)	120
WEBデザイン(※2)	(60)	
開業ゼミ(※2)	(60)	
合計	1830	

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 食健康テクノロジー科 昼間Ⅰ

担当科目	年間授業時間数
農業演習	120
専門理論	120
専門実習	1650
マーケティング	90
ベーシックデザイン	30
店舗運営	90
合計	2100

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 農芸テクノロジー科 昼間Ⅰ

担当科目	年間授業時間数
農業基礎	450
栽培概論	420
農業経営	180
農業応用	300
農業実習	720
食品加工	510
合計	2580