

別表 1 教育課程 (カリキュラム)
 学校名 大宮スイーツ&カフェ専門学校
 学科 パティシエ・カフェ科
 該当 2023年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	単位数	単位時間数
栄養学A	講義	選択	1	15
栄養学B	講義	選択	1	15
食の原材料・材料学A	講義	選択	1	15
食の原材料・材料学B	講義	選択	1	15
食の安全A (衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)	講義	選択	1	15
食の安全B (衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学)	講義	選択	1	15
Tablet演習A	演習	選択	1	15
Tablet演習B	演習	選択	1	15
ビジネスマナーA	講義	選択	1	15
ビジネスマナーB	講義	選択	1	15
カラーコーディネートA	講義	選択	1	15
カラーコーディネートB	講義	選択	1	15
未来デザインプログラムA	演習	選択	1	15
未来デザインプログラムB	演習	選択	1	15
製菓・製パン理論A	講義	選択	2	30
製菓・製パン理論B	講義	選択	2	30
製菓・製パン実習 I	実技	必修	2	60
製菓・製パン実習 II	実技	選択必修	2	60
製菓・製パン実習 III	実技	選択必修	2	60
製菓・製パン実習 IV	実技	選択必修	2	60
カフェ・ドリンク理論A	講義	選択	2	30
カフェ・ドリンク理論B	講義	選択	2	30
カフェ・ドリンク実習 I	実技	必修	2	60
カフェ・ドリンク実習 II	実技	選択必修	2	60
カフェ・ドリンク実習 III	実技	選択必修	2	60
カフェ・ドリンク実習 IV	実技	選択必修	2	60
施設実習	実習	選択	2	60
SNSマーケティングA	演習	選択	1	15
SNSマーケティングB	演習	選択	1	15
店舗・空間プロデュースA	演習	選択	1	15
店舗・空間プロデュースB	演習	選択	1	15
接客・サービス演習A	演習	選択	1	15
接客・サービス演習B	演習	選択	1	15
ディスプレイA	演習	選択	1	15
ディスプレイB	演習	選択	1	15
ラッピング演習A	演習	選択	2	30
ラッピング演習B	演習	選択	2	30
フードコーディネートA	講義	選択	1	15
フードコーディネートB	講義	選択	1	15
学内店舗実習A	実技	選択	4	120
学内店舗実習B	実技	選択	4	120
製菓実習 I	実技	選択必修	2	60
製菓実習 II	実技	選択必修	2	60
製菓実習 III	実技	選択必修	2	60
製菓実習 IV	実技	選択必修	2	60
製菓応用実習	実技	選択必修	2	60
製パン基礎実習	実技	選択必修	2	60
製パン実習 I	実技	選択必修	2	60
製パン実習 II	実技	選択必修	2	60
製パン実習 III	実技	選択必修	2	60
製パン実習 IV	実技	選択必修	2	60
製菓実習A	実技	選択必修	2	60
製菓実習B	実技	選択必修	2	60
カフェ実習 I	実技	選択必修	2	60
カフェ実習 II	実技	選択必修	2	60
カフェ実習 III	実技	選択必修	2	60
カフェ実習 IV	実技	選択必修	2	60
ドリンク実習A	実技	選択必修	2	60
ドリンク実習B	実技	選択必修	2	60
トレンド実習A	実技	選択必修	2	60
トレンド実習B	実技	選択必修	2	60
レシピ動画・フォト実習A	実技	選択必修	2	60
レシピ動画・フォト実習B	実技	選択必修	2	60
ショップ経営学A	講義	選択必修	1	15
ショップ経営学B	講義	選択必修	1	15
マネジメント	講義	選択必修	1	15
会計学	講義	選択必修	1	15
インターン実習	実習	選択	2	60
合計			112	2760

※パティシエ・カフェ科の生徒が1年間に履修できる単位は、40単位までとする。

※パティシエ・カフェ科の生徒が卒業に必要な単位数は3 1 単位に修業年限相当数に乘じた単位数以上とする。

※パティシエ・カフェ科の授業時数においては800単位時間に修業年限相当数に乘じた単位時間以上とする。

※上記の選択必修科目から1 年次は4 単位、2 年次は6 単位を修得する。

別表1-2 教育課程（カリキュラム）
 学校名 大宮スイーツ&カフェ専門学校
 学科 トータルカフェスイーツ科
 該当 2021年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	単位数	単位時間数
栄養学A	講義	選択	1	15
栄養学B	講義	選択	1	15
食の原材料・材料学A	講義	選択	1	15
食の原材料・材料学B	講義	選択	1	15
製菓・製パン理論A	講義	選択	2	30
カフェ・ドリンク理論A	講義	選択	2	30
接客・サービス演習A	演習	選択	1	15
接客・サービス演習B	演習	選択	1	15
ビジネスマナーA	講義	選択	1	15
ビジネスマナーB	講義	選択	1	15
フードコーディネートA	講義	選択	1	15
フードコーディネートB	講義	選択	1	15
カラーコーディネートA	講義	選択	1	15
カラーコーディネートB	講義	選択	1	15
食の安全A（衛生法規・食品衛生学・公衆衛生学）	講義	選択	2	30
未来デザインプログラムA	演習	選択	1	15
未来デザインプログラムB	演習	選択	1	15
製菓・製パン実習Ⅰ	実技	必修	2	60
製菓・製パン実習Ⅱ	実技	選択必修	2	60
カフェ・ドリンク実習Ⅰ	実技	必修	2	60
カフェ・ドリンク実習Ⅱ	実技	選択必修	2	60
トレンド実習Ⅰ	実技	選択必修	2	60
トレンド実習Ⅱ	実技	選択必修	2	60
学内店舗実習Ⅰ	実技	選択	4	120
施設実習	実習	選択	2	60
施設実習Ⅱ	実習	選択	2	60
合計			40	900

※トータルカフェスイーツ科の生徒が1年間に履修できる単位は、40単位までとする。

※トータルカフェスイーツ科の生徒が卒業に必要な単位数は31単位に修業年限相当数に乘じた単位数以上とする。

※トータルカフェスイーツ科の授業時数においては800単位時間に修業年限相当数に乘じた単位時間以上とする。

※上記の選択必修科目から8単位を修得する。