

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 バティシエ・カフェ科
 該当 2025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	講義	選択	1	15
Tablet演習B	講義	選択	1	15
サービス知識と実践A	講義	選択	1	15
サービス知識と実践B	演習	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
サービス知識と実践C	演習	選択	1	15
サービス知識と実践D	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

※バティシエ・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。

※バティシエ・カフェ科の生徒が卒業に必要な単位数は31単位数に修業年限相当数に乗じた単位数以上とする。

※バティシエ・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乗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。