

別表1 教育課程(カリキュラム)  
 学校名 東京スイーツ&カフェ専門学校  
 学科 バティシエ・カフェ科  
 該当 2026年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	1年次		2年次		合計	
			単位数	単位時間数	単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
栄養学A	講義	選択	1	15			1	15
栄養学B	講義	選択	1	15			1	15
食の原材料・材料学A	講義	選択	1	15			1	15
食の原材料・材料学B	講義	選択	1	15			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			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			1	15
デジタル演習A	演習	選択	1	15			1	15
デジタル演習B	演習	選択	1	15			1	15
サービス知識と実践A	講義	選択	1	15			1	15
サービス知識と実践B	演習	選択	1	15			1	15
カラーコーディネートA	講義	選択	1	15			1	15
カラーコーディネートB	講義	選択	1	15			1	15
未来デザインプログラムA	演習	選択	1	15			1	15
未来デザインプログラムB	演習	選択	1	15			1	15
製菓・製パン理論A	演習	選択	2	30			2	30
製菓・製パン理論B	演習	選択	2	30			2	30
製菓・製パン実習 I	実技	必修	2	60			2	60
製菓・製パン実習 II	実技	選択必修	2	60			2	60
製菓・製パン実習 III	実技	選択必修	2	60			2	60
製菓・製パン実習 IV	実技	選択必修	2	60			2	60
カフェ・ドリンク理論A	演習	選択	2	30			2	30
カフェ・ドリンク理論B	演習	選択	2	30			2	30
カフェ・ドリンク実習 I	実技	必修	2	60			2	60
カフェ・ドリンク実習 II	実技	選択必修	2	60			2	60
カフェ・ドリンク実習 III	実技	選択必修	2	60			2	60
カフェ・ドリンク実習 IV	実技	選択必修	2	60			2	60
施設実習	実習	選択	2	60			2	60
キャリアデザインA	演習	選択	1	15			1	15
キャリアデザインB	演習	選択	1	15			1	15
SNSマーケティングA	演習	選択			1	15	1	15
SNSマーケティングB	演習	選択			1	15	1	15
店舗・空間プロデュースA	演習	選択			1	15	1	15
店舗・空間プロデュースB	演習	選択			1	15	1	15
サービス知識と実践C	演習	選択			1	15	1	15
サービス知識と実践D	演習	選択			1	15	1	15
ディスプレイA	演習	選択			1	15	1	15
ディスプレイB	演習	選択			1	15	1	15
ラッピング演習A	演習	選択			2	30	2	30
ラッピング演習B	演習	選択			2	30	2	30
フードコーディネートA	演習	選択	1	15			1	15
フードコーディネートB	演習	選択	1	15			1	15
学内店舗実習A	実技	選択			4	120	4	120
学内店舗実習B	実技	選択			4	120	4	120
キャリアデザインC	演習	選択	1	15			1	15
製菓実習 I	実技	選択必修			2	60	2	60
製菓実習 II	実技	選択必修			2	60	2	60
製菓実習 III	実技	選択必修			2	60	2	60
製菓実習 IV	実技	選択必修			2	60	2	60
製菓応用実習	実技	選択必修			2	60	2	60
製パン基礎実習	実技	選択必修			2	60	2	60
製パン実習 I	実技	選択必修			2	60	2	60
製パン実習 II	実技	選択必修			2	60	2	60
製パン実習 III	実技	選択必修			2	60	2	60
製パン実習 IV	実技	選択必修			2	60	2	60
製菓実習A	実技	選択必修			2	60	2	60
製菓実習B	実技	選択必修			2	60	2	60
カフェ実習 I	実技	選択必修			2	60	2	60
カフェ実習 II	実技	選択必修			2	60	2	60
カフェ実習 III	実技	選択必修			2	60	2	60
カフェ実習 IV	実技	選択必修			2	60	2	60
ドリンク実習A	実技	選択必修			2	60	2	60
ドリンク実習B	実技	選択必修			2	60	2	60
トレンド実習A	実技	選択必修			2	60	2	60
トレンド実習B	実技	選択必修			2	60	2	60
レシピ動画・フォト実習A	実技	選択必修			2	60	2	60
レシピ動画・フォト実習B	実技	選択必修			2	60	2	60
ショップ経営学A	講義	選択必修			1	15	1	15
ショップ経営学B	講義	選択必修			1	15	1	15
ショップクリエイター実習	実技	選択必修			3	90	3	90
インターン実習	実習	選択			2	60	2	60
<b>合計</b>			<b>42</b>	<b>900</b>	<b>74</b>	<b>1965</b>	<b>116</b>	<b>2865</b>

※バティシエ・カフェ科の学生が1年間に履修できる単位は、42単位までとする。

※バティシエ・カフェ科の学生が卒業に必要な単位数は62単位とする。

※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。