

別表1 教育課程(カリキュラム)

学校名 横浜スイーツ&カフェ専門学校

教育課程及び授業時間数

学科 パティシエ・カフェ科

該当 2024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    |
| Tablet演習A               | 演習   | 選択   | 1   | 15    |     |       | 1   | 15    |
| Tablet演習B               | 演習   | 選択   | 1   | 15    |     |       | 1   | 15    |
| ビジネスマナーA                | 講義   | 選択   | 1   | 15    |     |       | 1   | 15    |
| ビジネスマナーB                | 講義   | 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               | 講義   | 選択   | 2   | 30    |     |       | 2   | 30    |
| 製菓・製パン理論B               | 講義   | 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             | 講義   | 選択   | 2   | 30    |     |       | 2   | 30    |
| カフェ・ドリンク理論B             | 講義   | 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    |
| 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    |
| 接客・サービス演習A              | 演習   | 選択   |     |       | 1   | 15    | 1   | 15    |
| 接客・サービス演習B              | 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             | 講義   | 選択   |     |       | 1   | 15    | 1   | 15    |
| フードコーディネートB             | 講義   | 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   |
| 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    |
| 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    |
| 合計                      |      |      | 40  | 870   | 46  | 1170  | 86  | 2040  |

※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。