

専門教育科目 ライフデザイン学科 調理ビジネスコース LC

授業科目の番号・名称	1 専門的知識・技能、自己研鑽力	2 主体性、多様性、協働性	3 思考力、判断力	4 地域志向性、地域思考力、表現力	5 人間関係力・調理実践力	授業科目の番号・名称	1 専門的知識・技能、自己研鑽力	2 主体性、多様性、協働性	3 思考力、判断力	4 地域志向性、地域思考力、表現力	5 人間関係力・調理実践力
<b>A コースセミナー</b>						LCF406 専門別調理Ⅲ	○	○	○	○	○
LCA101 コースセミナーⅠ		○	○	○		<b>G 総合調理実習</b>					
LCA202 コースセミナーⅡ		○	○	○		LCG301 集団調理実習	○	○	○	○	○
LCA303 コースセミナーⅢ		○	○	○		LCG402 校外調理実習Ⅰ		○	○		○
LCA404 コースセミナーⅣ		○	○	○		LCG403 校外調理実習Ⅱ		○	○		○
<b>B 食生活と健康</b>						<b>H デザイン・フード・スイーツ・ビジネス</b>					
LCB101 公衆衛生学Ⅰ		○	○	○		LCH201 カフェクリエーター演習	○	○			
LCB302 公衆衛生学Ⅱ		○	○	○		LCH302 サイエンススイーツ	○	○	○		
LCB403 公衆衛生学Ⅲ		○	○	○		LCH403 バリエーションクッキング	○	○			○
<b>C 食品と栄養の特性</b>						LLF301 フードコーディネーター論	○	○			
LCC101 栄養学Ⅰ	○					LLF302 フードコーディネーター実習	○	○			
LCC302 栄養学Ⅱ	○					LLF404 フードビジネス論	○				
LCC403 栄養学Ⅲ	○					LLM201 病院管理学	○				
LCC104 食品学Ⅰ	○					LLM202 ビジネス実務	○				
LCC205 食品学Ⅱ	○					LLM303 医療制度	○				
<b>D 食品の安全と衛生</b>						LLM304 診療報酬請求事務Ⅰ	○		○		
LCD101 衛生法規	○					LLM405 診療報酬請求事務Ⅱ	○		○		
LCD102 食品衛生学Ⅰ	○	○				LLM106 医学一般	○	○			
LCD203 食品衛生学Ⅱ	○	○									
LCD204 食品衛生学Ⅲ	○	○									
LCD205 食品衛生学実習	○	○	○								
<b>E 調理理論と食文化概論</b>											
LCE301 食文化概論			○	○							
LCE102 調理基礎理論Ⅰ	○										
LCE103 調理基礎理論Ⅱ	○										
LCE204 調理応用理論Ⅰ	○										
LCE305 調理応用理論Ⅱ	○										
LCE406 調理応用理論Ⅲ	○										
<b>F 調理実習</b>											
LCF101 基礎調理技術Ⅰ	○	○			○						
LCF202 基礎調理技術Ⅱ	○	○			○						
LCF403 基礎調理技術Ⅲ	○	○			○						
LCF104 専門別調理Ⅰ	○	○	○	○	○						
LCF205 専門別調理Ⅱ	○	○	○	○	○						