

# ライフデザイン学科 調理ビジネスコース カリキュラムマップ

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>						
LCA101	コースセミナー I		○	○	○	
LCA202	コースセミナー II		○	○	○	
LCA303	コースセミナー III		○	○	○	
LCA404	コースセミナー IV		○	○	○	
<b>B 食生活と健康</b>						
LCB201	公衆衛生学 I		○	○	○	
LCB302	公衆衛生学 II		○	○	○	
LCB403	公衆衛生学 III		○	○	○	
<b>C 食品と栄養の特性</b>						
LCC101	栄養学 I	○				
LCC302	栄養学 II	○				
LCC403	栄養学 III	○				
LCC104	食品学 I	○				
LCC205	食品学 II	○				
<b>D 食品の安全と衛生</b>						
LCD101	衛生法規	○				
LCD102	食品衛生学 I	○	○			
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	○	○	○	○	○
LCF406	専門別調理 III	○	○	○	○	○
<b>G 総合調理実習</b>						
LCG301	集団調理実習	○	○	○	○	○
LCG402	校外調理実習 I		○	○		○
LCG403	校外調理実習 II		○	○		○
<b>H デザイン・フード・スイーツ・ビジネス</b>						
LCH201	カフェクリエーター演習	○	○			
LCH302	サイエンススイーツ	○	○	○		
LCH403	バリエーションクッキング	○	○			○
LLF301	フードコーディネータ理論	○	○			
LLF302	フードコーディネータ実習	○	○			
LLF404	フードビジネス論	○				
LLM201	病院管理学	○				
LLM202	ビジネス実務	○				
LLM303	医療制度	○				
LLM304	診療報酬請求事務 I	○		○		
LLM405	診療報酬請求事務 II	○		○		
LLM106	医学一般	○	○			