

# 調理ビジネスコース カリキュラム・ツリー LC

**調理師**

フードコーディネーター

カフェクリエイター

食育インストラクター

医事管理士  
医療管理秘書士

**G 総合調理実習**  
集団調理実習  
校外調理実習 I・II

**H フード・スイーツ分野**  
サイエンススイーツ  
バリエーションクッキング

デザイン分野  
LCH カフェクリエイター演習  
LLF フードコーディネーター関連

ビジネス分野

LLM 医療事務関連

ビジネス実務  
医学一般  
病院管理学  
医療制度  
診療報酬請求制度  
I・II

**F 調理実習**  
基礎調理技術 I・II・III      専門別調理 I・II・III      卒業料理作品展      食育教室

**B 食生活と健康**  
公衆衛生学 I・II・III

**C 食品と栄養の特性**  
栄養学 I・II・III  
食品学 I・II

**D 食品の安全と衛生**  
衛生法規  
食品衛生学 I・II・III  
食品衛生学実習

**E 調理理論と食文化概論**  
食文化概論  
調理基礎理論 I・II  
調理応用理論 I・II・III

**GG 共通教育科目** 地域と交流する力 教養・生活力を身につける  
地域活性化論 情報処理 自然科学論 日本を学ぶ スポーツ 語学 など

A 自分をみがく

コースセミナー