

スイーツ・カフェ コース カリキュラムマップ LM

製菓衛生師(国家試験受験資格)

フードコーディネーター

カフェクリエーター

レストランサービス
技能士

医事管理士
医療管理秘書士

地域と交流をもつ

A 自分をみかく

スローフード創作実習

コースセミナー

【応用力を養う】

J 想像力・デザイン力を養う

製菓創作実習
製菓創作演習Ⅰ：Ⅱ

L 国家試験対策

総合演習

K コミュニケーション力を養う・現場を知る

学外実習指導
学外実習

【デザイン分野】

LMT カフェクリエーター演習

LLF フードコーディネーター関連

食生活論 フードビジネス論
フードコーディネート論・実習

【ビジネス分野】

LLM 医療事務関連

医学一般 病院管理学
ビジネス実務 医療制度
診療報酬請求事務Ⅰ・Ⅱ

【サービス分野】

LLR レストランサービス技能士

レストランサービス論Ⅰ・Ⅱ
レストランサービス演習Ⅰ：Ⅱ
料飲サービス論 テーブルマナー

【理論と実技】

G 和菓子分野

H 洋菓子分野

I 製パン分野

F 製菓材料分野

製菓材料学
製菓理論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ
製菓基礎実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ
製菓専門実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ
製菓応用実習

【学科と実習】

B 公衆衛生分野

衛生法規
公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ

C 栄養と健康分野

栄養学Ⅰ・Ⅱ

D 食品と衛生分野

食品学Ⅰ・Ⅱ
食品衛生学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ
食品衛生学実習

E 菓子の文化と経営

社会

GG 【共通教育科目】

S・H・I・C・U 地域と交流する力・教養を身につける
(スポーツ・語学・歴史など)

L 生活力を身につける (健康・介護・スイーツなど)