

4年間の学びの流れ

高等教育を学ぶための
幅広い教養を身につける

専門性の導入と
主体的な学びを体得する

専門知識と技能の実践を通し
社会との位置づけを確認する

実践的職業人となるため
専門知識と技能を定着させる

	1年次	2年次	3年次	4年次
基盤教育科目	<ul style="list-style-type: none"> 大学入門ゼミナール 基盤力養成演習 プレゼンテーション技法 	<ul style="list-style-type: none"> 海外特別活動 プロジェクト演習 	<ul style="list-style-type: none"> キャリアプランニングⅠ・Ⅱ 	<ul style="list-style-type: none"> フードスペシャリスト論 卒業研究Ⅰ・Ⅱ
コース専門科目	<ul style="list-style-type: none"> 製パン基礎実習 Pick Up 洋菓子基礎実習Ⅰ・Ⅱ 食品学Ⅰ・Ⅱ 	<ul style="list-style-type: none"> Pick Up 製パン応用実習 Pick Up 食品衛生学 洋菓子応用実習 和菓子実習 栄養学Ⅰ・Ⅱ 	<ul style="list-style-type: none"> フードビジネス論 国際食文化 食クリエイト専門演習Ⅲ・Ⅳ 調理学 	
他学科他コース 関連科目	<ul style="list-style-type: none"> カラーコーディネート論 ライフマネジメント論 	<ul style="list-style-type: none"> ホテル概論 簿記入門 会計学 	<ul style="list-style-type: none"> テーブルコーディネート論 ブライダルサービス論 	
キャンパス オフ	<ul style="list-style-type: none"> 地域連携事業 	<ul style="list-style-type: none"> インターンシップ 	<ul style="list-style-type: none"> 海外研修 	