

# 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じて  
社会との位置づけを確認する

実践的職業人となるために  
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"> <li>大学入門ゼミナール</li> <li>基盤力養成演習</li> <li>コンピュータ基礎演習Ⅰ・Ⅱ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>海外特別活動</li> <li>プロジェクト演習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>キャリアプランニングⅠ・Ⅱ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>フードスペシャリスト論</li> <li>卒業研究Ⅰ・Ⅱ</li> </ul>
コース専門科目	<ul style="list-style-type: none"> <li>製パン基礎実習</li> <li><b>Pick Up</b> 洋菓子基礎実習Ⅰ・Ⅱ</li> <li>食品学Ⅰ・Ⅱ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Pick Up</b> 製パン応用実習</li> <li>食品衛生学</li> <li>洋菓子応用実習</li> <li><b>Pick Up</b> 和菓子実習</li> <li>栄養学Ⅰ・Ⅱ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>フードビジネス論</li> <li>国際食文化</li> <li>食クリエイト専門演習Ⅰ・Ⅱ</li> <li>調理学</li> <li>食品学実験</li> </ul>	
他学科他コース 関連科目	<ul style="list-style-type: none"> <li>カラーコーディネート論</li> <li>ライフマネジメント論</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ホテル概論</li> <li>簿記入門</li> <li>会計学</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>テーブルコーディネート論</li> <li>ブライダルサービス論</li> </ul>	
キャンパス オフ	<ul style="list-style-type: none"> <li>地域連携事業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>インターンシップ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>海外研修</li> </ul>	

※カリキュラムは変更になる場合があります。