

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	大学入門ゼミナールⅠ・Ⅱ 基盤力養成演習 コンピュータ基礎演習Ⅰ・Ⅱ	海外研修論 プロジェクト演習	キャリアプランニングⅠ・Ⅱ フードビジネス論	フードスペシャリスト論 卒業研究Ⅰ・Ⅱ
コース専門科目	製パン基礎実習 Pick Up 洋菓子基礎実習Ⅰ・Ⅱ 食品学Ⅰ・Ⅱ	Pick Up 製パン応用実習 食品衛生学Ⅰ～Ⅲ 洋菓子応用実習Ⅰ・Ⅱ Pick Up 和菓子実習 栄養学Ⅰ・Ⅱ	国際食文化 食クリエイト専門演習Ⅰ・Ⅱ 調理学 食品学実験	
他学科他コース 関連科目	カラーコーディネート論 ライフマネジメント論	ホテル概論 簿記入門 会計学	ユニバーサルデザイン論 レクリエーション実技Ⅰ・Ⅱ	
キャンパス オフ	地域連携事業	インターンシップ	海外研修	

※カリキュラムは変更になる場合があります。