

4年間の学びの流れ

	1年次	2年次	3年次	4年次
学びのテーマ	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
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	カフェ演習Ⅰ・Ⅱ フードスペシャリスト論 卒業研究Ⅰ・Ⅱ
専門科目	製パン基礎実習 洋菓子基礎実習Ⅰ・Ⅱ Pick Up 食品学Ⅰ・Ⅱ	製パン応用実習 Pick Up 食品衛生学Ⅰ～Ⅲ 洋菓子応用実習Ⅰ・Ⅱ 和菓子実習 栄養学Ⅰ・Ⅱ	フードビジネス論 国際食文化 食クリエイト専門演習Ⅰ・Ⅱ Pick Up 調理学 食品学実験	
他関連科目	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 ブライダル入門 会計学	販売管理ⅡA・ⅡB レクリエーション実技Ⅰ・Ⅱ	
パキオスファン	地域連携事業	キャリア入門	海外研修	

※カリキュラムは変更になる場合があります。