

■ 専門教育科目 カリキュラム

	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期	3年前期	3年後期	4年前期	4年後期
フード系	●フードビジネス学入門 ●フードサイエンス基礎	●食品学Ⅰ	●食品学Ⅱ ●食品学実験	●食品安全学 ●栄養学	●食品衛生学 ●食品衛生学実験			 クックリー
ビジネス・IT系	●簿記	●企業会計 ●商学 ●ITマネジメント	●ITストラテジ	●ヒューマンリソースマネジメント ●フードビジネス データサイエンス	●AI基礎 ●フードビジネス・イングリッシュⅠ	●フードビジネス・イングリッシュⅡ	●フードビジネス・イングリッシュⅢ	
デザイン系	●デザイン基礎	●カメラ基礎 ●フードコーディネート論	●パッケージデザイン	●カメラプロ	●食とデザインⅠ	●食とデザインⅡ ●暮らしとデザイン ●応用フードコーディネート論	●応用フードコーディネート実習	 フードスタジオ
食品メーカー領域	●社会調査入門	●社会調査方法	●マーケティング論	●商品開発 ●ブランド論	●質的調査法	●社会調査実習		
食品流通領域			●食品流通論	●食品貿易論 ●リテールマーケティング	●アグリビジネス ●食と環境 ●消費行動論	●食品産業論		
フードサービス領域			●フードサービス論 ●ホスピタリティ論	●カフェ実習	●カフェ・レストランプロデュース ●製菓実習	●チェーンストアシステム		 アトリエ
演習					●専門演習Ⅰ	●専門演習Ⅱ	●卒業演習Ⅰ	●卒業演習Ⅱ
配当年次なし	●フードビジネス 特別講義Ⅰ ●フードビジネス 特別講義Ⅱ	●フードビジネス 特別演習Ⅰ	●フードビジネス 特別演習Ⅱ	●インターン シップⅠ	●インターン シップⅡ	●原価計算 ●フィールドスタディー	●ITバスポート	●卒業研究

※開講期(前期・後期)、開講の有無は年度によって変更される場合があります。

☆マイスター科目分類 商品開発マーケティング 食とデザイン 食空間プロデュース 食と環境 フードサイエンス (2025年度入学生予定)