	1年次	2年次	3年次	4年次
	大学生として必要な文章表現やプレゼンテーション能力、コミュニケーション能力などを身につけながら、専門科目を学ぶために必要となる基礎科目を学びます。	基礎科目での学びをフードビジネスに応用するために、より専門的科目で学びを深めます。企業内で実践知を身につける臨地実習Ⅰも始まります。	フードビジネス以外の分野を広く学び、創造力と応用力を身につけます。臨地実習Ⅱでは、現場でのマネジメントについて本格的に学びます。	自ら研究テーマを設定し、卒業研究に取り組みます。
基礎科目 社会人として必要な論理的思考力、コミュニケーション能力、協調性などの基礎能力を養う。	社会人基礎力（フィロソフィ） 統計学 アカデミックリテラシーⅠ アカデミックリテラシーⅡ 外国語Ⅰ	データサイエンスⅠ データサイエンスⅡ 数理と社会 ネットワーク・セキュリティ基礎論 外国語Ⅱ 異文化コミュニケーション		
職業専門科目 経済と経営の基礎を学び、組織運営のしくみを理解する。フードビジネス業界への理解を深め、問題解決能力と課題解決能力を養う。	経営学概論 ビジネス・アカウンティングⅠ ビジネス・アカウンティングⅡ 衛生法規 公衆衛生学 食品学 栄養学 食品衛生学 社会 製菓理論 製菓実習 食生活と健康Ⅰ 食品の栄養と特性Ⅰ 食品の安全と衛生Ⅰ 調理理論と食文化概論Ⅰ 食生活と健康Ⅱ 食品の栄養と特性Ⅱ 食品の安全と衛生Ⅱ 調理理論と食文化概論Ⅱ 調理実習 総合調理実習	経営組織論 経営戦略論 マーケティング論 経済学概論 ビジネス法務 食品流通論 フードサービス産業論 フードスペシャリスト論 食品学 調理学 臨地実習Ⅰ	グローバル経営論 マーケティングリサーチ実習 起業論 経営分析論 事業・商品開発論 店舗システム論・店舗実務 フードテック論 店舗政策・立地論 フードコーディネート論 食品の官能評価と鑑別論 食文化論 食品加工学 臨地実習Ⅱ	臨地実習Ⅲ 連携実務演習
展開科目 フードビジネス業界を取り巻く社会全体を俯瞰的にとらえ、経営学およびフードビジネスの知識と思考法に応用し、柔軟な発想や創造を養う。		思考の整理学Ⅰ（ロジカル思考） 思考の整理学Ⅱ（デザイン思考） 地域学 地域ブランディング	キャリア・デザイン キャリア・サポート コーチング・チームデザイン リスクマネジメント 情報と地域社会 展開ゼミ	
総合科目 業界の継続的な発展のために課題を調査・分析し、課題解決能力と提案能力、論理的思考力を養う。				卒業研究 卒業論文