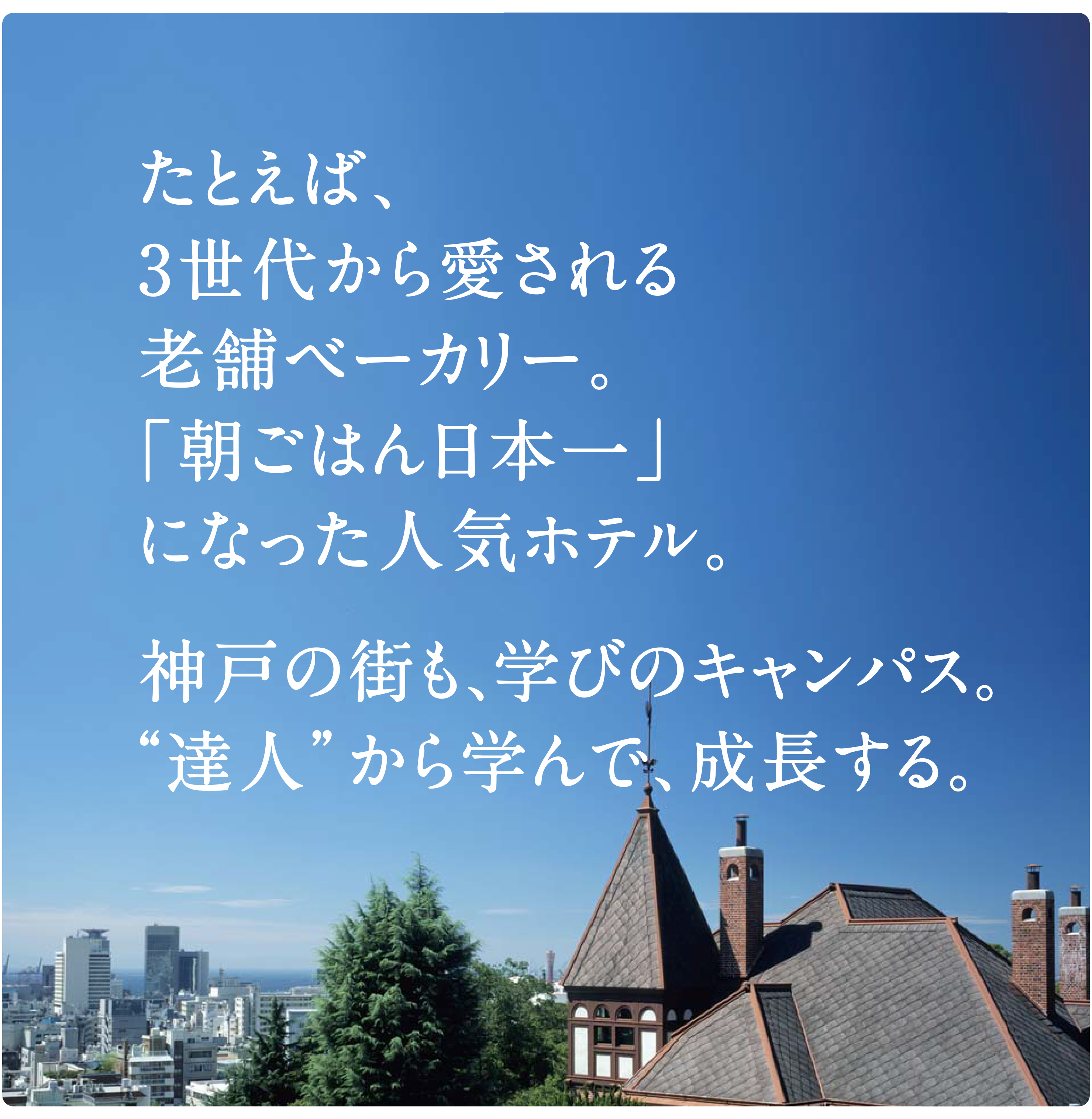

たとえば、
3世代から愛される
老舗ベーカリー。
「朝ごはん日本一」
になった人気ホテル。

神戸の街も、学びのキャンパス。
“達人”から学んで、成長する。

衣・食・住。すきな学びが花開く。

都市生活学科 誕生

※2017年4月 開設

都市生活専修／食ビジネス専修

目指せる16の資格と高い就職力

●中学校・高等学校教諭一種免許状（家庭） ●社会調査士 ●認定心理士 ●テキスタイルアドバイザー（2級衣料管理士） ●上級秘書士 ●社会福祉主事（任用資格） ●フードスペシャリスト（受験資格） ●専門フードスペシャリスト（受験資格） ●ブライダルプランナー ●消費生活アドバイザー ●司書 ●ウェブデザイン実務士 ●ファイナンシャル・プランニング技能士2級・3級 ●繊維製品品質管理士 ●アロマテラピー検定 ●カラーコーディネーター

暮らしの中にある衣食住から、ビジネスやマーケティングまで。熱中できる学びが、着実な成長につながる。

食パンの都市別消費ランキングで1位の神戸。※
そんなパン屋さんの激戦区・神戸で長年人気を誇る
「イスズベーカリー」社長である“神戸マイスター”から食ビジネスについて学ぶ。
これはあくまで一例です。

都市生活学科では、衣食住をテーマに学びを深めていきます。
身近な生活から発展して、幅広い知識やスキルを修得。
神戸の街と連携し、さまざまな分野の“達人”から学ぶことができます。
さらに実践することでマネジメント力や実践力を磨き、
将来は幅広い産業分野で活かすことができます。

※総務省家計調査［平成22～24年平均］より

神戸マイスターによる、“今”を体感できる学びも充実

「イスズベーカリー」の井筒社長直伝！本格的な製パン実習を実施	神戸で大人気の「イスズベーカリー」の井筒社長から製パン技術や知識を修得する新しい実習を開講。井筒社長監修の調理実習室で、調理の様子を間近で見ながら70年愛され続けるパン作りについて学ぶことができます。
「ホテル ラ・スイート」檜山総支配人に学ぶ 日本最優秀のホスピタリティ	朝ごはんフェスティバル®2015の優勝経験をもつ「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」。そのホテルの檜山総支配人は日本最優秀の称号を持つおもてなしの神戸マイスターでもあります。授業では、同ホテルの高いホスピタリティと技術やその価値について学んでいきます。
「レーヴ・ドゥ・シェフ」の佐野シェフから学ぶ 絶品スイーツ	神戸の人気パティスリー「レーヴ・ドゥ・シェフ」。繊細さと夢があるマジパン細工や飴細工など様々な技術と知識についても定評のある同店のシェフであり、神戸マイスターでもある佐野社長にお菓子作りについて学びます。

※神戸マイスターとは、すぐれたものづくりの技術・技能の継承を図ることを目的として、神戸市が認定するハイレベルな技術・技能を持つ方のことです。

あなたの興味に合わせて選べる2つの専修

目指すは生活分野のゼネラリスト

都市生活専修

都市化された現代の暮らしを見直し、より質の高い生活を実現するためのサービスや提案を行うことができる人材を育成。ファイナンシャル・プランナー養成科目を設置しているのも特徴。金融やファイナンスなどの知識を身につけて、金融業界への就職に活かすことができます。

学びの例

都市のくらしと衣食住を学ぶ
食事、衣服、住まい、家庭と社会などについて学びます。料理を作り、服をデザインし、住まいのコーディネートを考える実習も。地域連携プロジェクトにも参加します。

ライフプランとお金について学ぶ
将来の夢や目標に向かって経済的な側面から計画をたてる「ファイナンシャル・プランニング」について学びます。ファイナンシャルプランナー資格の取得もめざせます。

「化粧」「色」「香り」の効果を学ぶ
化粧心理やカラーコーディネート、香りの科学、ブライダルコーディネートなど生活を豊かにする科目も充実。好きなこと、興味のあることから、さまざまな資格取得に挑戦できます。

食と経済・経営の学びを強化

食ビジネス専修

食に関するマーケティングや流通をはじめ、文化や歴史などを学び、食分野のスペシャリストを育成。神戸ならではの製パンや製菓などをハイレベルな技術・技能を持つ神戸マイスターから学ぶ授業もあります。和洋中の料理、カフェ、デザートなど、様々な分野が対象です。

学びの例

神戸を見つめなおし食の知識を身につける
世界各国の料理が揃い、食豊かな都市として発展してきた神戸。季節の地域食を学ぶと共に洋・和菓子作りに挑戦し、幅広い食の知識を身につけます。

店舗経営・マーケティングを学ぶ
おしゃれで可愛いカフェや雑貨店などについて、マーケティングの視点から経営の楽しさ・難しさを学び、起業への理解を深めます。またおもてなしの精神の極意を身につけます。

新製品・商品をプロデュースする
和洋菓子の商品開発をはじめ、企業とのタイアップによる旅行企画やイベントなど、付加価値の高い新しい「商品」を生み出すことをめざします。

熱中を成長に変えるサポートプログラムや施設が充実！

国内外でのインターンシップ
希望する職業や興味のある企業での就業体験ができる多様なインターンシップをサポート。国内外での貴重な体験は高い就職率につながります。

ハイレベルな調理実習室
「イスズベーカリー」の井筒社長監修の調理実習室はプロ並みの機器が充実。作るだけでなく「ビジネス」についても知ることができます。

行政・企業とのコラボレーション
行政や企業とコラボレーションし、社会を舞台にプロジェクトなどに多数参画。知識や技術だけでなく、コミュニケーションやプレゼンテーションの能力も磨くことができます。

管理栄養士養成課程は
さらに進化。

国家試験合格率100%をめざします。

管理栄養士合格率 県内私大 2位※
※第30回管理栄養士国家試験結果（生活学科食物栄養専攻実績）

高い合格率の理由
1 少人数制できめ細かくサポート
2 学生同士で協力してチャレンジ

取得可能な資格・免許
●管理栄養士（国家試験受験資格） ●栄養士
●食品衛生管理者・食品衛生監視員（任用資格）
●社会福祉主事（任用資格）

多様な応用力や実践力が必要とされる
管理栄養士に必要な6つの力を育成します

1 基礎力 管理栄養士に必要な食と健康の基礎学力
2 食事力 すべての人に適切な食事を提供する力
3 食プロデュース力 対象者に応じた食事をプロデュースする力
4 コラボ力 企業や地域と連携し、力を合わせ取り組む力
5 栄養指導力 指導に必要な正しい知識とコミュニケーション力
6 国試力 試験対策を通して育む社会人として必要な人間力

2017年4月、管理栄養士養成課程は「専攻」から「学科」へ。

食物栄養学科 誕生