

# 1年次

都市生活について学び、  
その中で食のあり方を知る。

# 2年次

食とビジネスについて、  
幅広い知識を身につける。

# 3年次

地域や社会と連携して、  
食ビジネスの実際を学ぶ。

# 4年次

実践的なビジネスの課題を  
解決する方法を考える。

全学共通科目・外国語科目  
・情報リテラシーA・B ・キャリアデザインI・II ・外国語科目

必修科目  
・生活学概論・都市生活論  
・生活行動論・基礎演習A・B  
・生活の科学基礎I・II  
・都市生活プロジェクト演習A・B  
・都市生活演習A・B  
・卒業研究



卒業論文発表会

共通  
選択科目  
・衣生活論・生涯発達論  
・食生活論・生活福祉論  
・住生活論  
・神戸論  
・都市文化論  
・生活と法  
・生活経済学  
・マーケティング論  
・消費行動論  
・消費生活論  
・基礎栄養学  
・調理学  
・調理実習  
・インテリア・  
コーディネート  
実習  
・地域連携論  
・都市生活インターンシップI・II

基礎科目  
01 PICK UPカリキュラム  
製パン実習  
各種穀類粉末の特性、原材料の果たす役割を学び、製造工程などの知識と技術を身につけます。  
・産学連携プロジェクト演習A・B  
・食と農の地域インターンシップ  
・食品加工学実験  
・和洋菓子実習  
・製パン実習  
・カフェマネジメント演習  
・特別調理実習  
・官能評価演習  
・フードスペシャリスト論

食ビジネス専修  
選択科目  
食の科学科目群  
・公衆衛生学  
・食品加工学  
・食品貯蔵学  
・和洋菓子理論  
・製パン理論  
・フード  
コーディネート論  
・食品学  
・食品機能学  
・食品衛生学  
・カフェマネジメント論  
・発酵学  
食の流通科目群  
・地域ブランド論  
・食品の流通論  
・国際ビジネス  
・組織論  
・リーダーシップ論  
・ヒューマンリソース  
マネジメント論  
02 起業マネジメント論  
03 食と観光のマーケティング論  
ホスピタリティと産業  
食の文化科目群  
・食農教育論  
・食文化論  
・神戸の食と文化  
・和食文化研究

02 PICK UPカリキュラム  
起業マネジメント論  
起業するために必要な要素を数多くのケースから学び、起業家になるための基礎知識を身につけます。

※科目名などは代表的なもののみ掲載しており、変更になる場合があります。