

健康栄養学科 フードビジネスコース 専門教育科目 カリキュラムツリー

	専門基礎科目	国際的教養	食べ物と健康	ビジネスとホスピタリティー	経営管理	マーケティング	卒業研究
4年次		アジア経済論	調理と献立：実習Ⅱ 食の安全性：実習 ライフステージと栄養 ライフステージと栄養：実習 地域の健康づくり		生活経営学 観光産業論	観光マーケティング論 マーケティング論	卒業研究
3年次		旅行業法 旅行業約款と実務 観光学概論 国際経済学 アジア文化言語論Ⅰ アジア文化言語論Ⅱ	食品の加工と保存：実習 調理と献立 調理と献立：実習Ⅰ 食の安全性 食育支援の方法 疾病者の栄養 給食の経営と管理	フードビジネスPBL演習 人間学Ⅰ 人間学Ⅱ	観光経営学	環境マネジメント	
2年次		国際教養特論Ⅰ 国際教養特論Ⅱ	食品の成分と分類 食品の成分と分類：実習 食品の加工と保存	フードビジネス戦略論Ⅰ フードビジネス戦略論Ⅱ ホスピタリティーⅠ ホスピタリティーⅡ ビジネス心理学Ⅰ ビジネス心理学Ⅱ 戦略的デザイン思考演習	経営管理Ⅱ 経営分析Ⅰ 経営分析Ⅱ	マーケット・リサーチ演習	
1年次	大学基礎 情報リテラシⅠ 情報リテラシⅡ	国際教養基礎論Ⅰ 国際教養基礎論Ⅱ		ビジネス・コミュニケーションⅠ ビジネス・コミュニケーションⅡ メディア・コミュニケーション論 エンタテインメントメディア論 アイデア・ラボ デザイン思考演習	経営管理Ⅰ ホスピタリティビジネス入門Ⅰ ホスピタリティビジネス入門Ⅱ サービスマネジメント論	マーケティング論Ⅰ マーケティング論Ⅱ	

健康栄養学科フードビジネスコース専門教育科目とディプロマポリシーの対応関係

科目群	DP1 知識・理解	DP2 技能	DP3 態度・志向性	DP4 総合的な学習経験と 創造的思考力
基礎科目	○	○	○	○
国際的教養	○	◎	○	○
食べ物と健康	△	△	○	◎
ビジネスとホスピタリティー	△	○	○	◎
経営管理	△	○	△	○
マーケティング	△	○	○	◎