

「フードマネジメントコース」履修モデル

コースの人材像

経営学を基礎として、経営組織の運用や起業に関する知識等幅広い学識を修得するとともに、「食」に関する深い知見と教養を備え、社会において実践的な行動力をもつ有為な人材を育成します。

飲食店、食品販売、素材開発などの「食」に関するビジネスに関わるマネジメントや食事の歴史や食文化を探求し「食」をテーマとする起業に結びつけるアントレプレナー精神を学びます。

何を学ぶか	授業科目名	1年次	2年次	3年次	4年次	単位数
フードビジネスを学ぶ	食と健康		2			2
	食と安全		2			2
	食文化論		2			2
	フードビジネスA			2		2
	フードビジネスB			2		2
起業する際に必要となる考え方や知識を学ぶ	ビジネス実務		2			2
	ビジネスプラン講座		2			2
	ベンチャービジネス概論		2			2
	リーダーシップ論		2			2
	アントレプレナーシップ論			2		2
経営組織を効率よく運営・管理し企業の最前線で活躍する経営者として身に付けるべき知識を学ぶ	企業活動法A		2			2
	企業活動法B		2			2
	経営労務論		2			2
	デザイン思考とイノベーション			2		2
	商品・サービス論			2		2
		0	20	10	0	30