

京都府立大学で 「和食文化」を学びませんか

「和食の文化と科学」プログラムを開講します

京都府立大学では、平成27年度から和食文化を学ぶ「和食の文化と科学」プログラムを開講します。【食文化】【健康・栄養】【人文・社会】【環境】などの和食を構成する様々な分野を学ぶとともに、京都という地の利を生かし、演習や実習などの体験を通じて、生きた「京都の和食」を学ぶことができます。

また、社会人をはじめ、一般の方々も、科目等履修制度により、このプログラムを受講することができます。

「和食の文化と科学」プログラムの特色

ポイント① 健康・文化・地域づくりなど様々な視点から学ぶことができます

和食のメニューや野菜の特性、調理法などを学ぶことは元より、おいしさや健康、栄養から和食を科学的に学ぶ科目、歳時記や歴史など文化から和食を学ぶ科目、ビジネスや地域づくりを通じて和食の現在や未来を考える科目など、様々な視点から「京都の和食」が学べる科目を提供します。

ポイント② 演習・実習など体験から学ぶことができます

演習や実技により「和食文化」に関わる技術や作法を学ぶことができます。茶道を通じて「おもてなし」や「うつくしさ」を学んだり、加工食品工場や京料理を支える様々な現場を見学することにより、より深く「和食文化」を学ぶ科目を提供します。

平成28年度開講科目予定一覧 (科目等履修生)

必修科目	<input type="checkbox"/> 食文化原論	<input type="checkbox"/> おいしさの科学とデザイン
選択必修科目	<input type="checkbox"/> 食品加工学・演習	<input type="checkbox"/> 実学「和食」
選択科目	*今期間は募集していません	
	人文・社会	
	<input type="checkbox"/> 茶の湯と伝統文化	<input type="checkbox"/> 日本文学概論 I
	<input type="checkbox"/> 和食文化論	<input type="checkbox"/> 日本の文学と文化 I
	<input type="checkbox"/> 京都文化学概論 I	<input type="checkbox"/> 日本建築史/建築史 I
	<input type="checkbox"/> 日本美術史 I	<input type="checkbox"/> 文化遺産学概論 I
	<input type="checkbox"/> 地域社会論	
	環境	
	<input type="checkbox"/> 野菜園芸学	<input type="checkbox"/> フードビジネス論
	健康・栄養	
	<input type="checkbox"/> 栄養学概論	<input type="checkbox"/> 食品学概論 *今期間は募集していません
	<input type="checkbox"/> 食品安全性学概論	<input type="checkbox"/> 調理学

プログラム修了証の発行

提供する科目の中から、必修2科目および選択必修1科目を含む合計7科目（13ポイント）以上を取得した方に修了証を交付します。

選択科目「人文・社会」「環境」「健康・栄養」の各分野から、それぞれ1科目以上履修してください。

修了証の取得を目的とせず、個別の科目のみを履修することも可能です。

