



科目等履修生募集



京都府立大学で

「和食文化」を学びませんか？

京都府立大学では、平成31年度の「和食文化学科」（仮称）の開設に先立ち、和食文化を学ぶ「和食の文化と科学」プログラムを開講しています。「食文化」「健康・栄養」「人文・社会」「環境」といった和食を構成する分野について多角的に学ぶとともに、京都という地の利を生かし、実習を通じた体験的な学びができるプログラムです。

科目等履修制度により、社会人の皆様にもこのプログラムを受講していただくことができます。

「和食の文化と科学」プログラムの特色

ポイント① 文化・地域づくり・健康など様々な視点から学ぶことができます

和食の文化や歴史、文芸に表れる食など文化の視点から食を学ぶ姿勢に加えて、おいしさや健康、栄養から和食を科学的に学ぶ科目、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 実習を通じた体験的な学びをご用意しています

京都の町衆に連綿と受け継がれてきた食の知恵を旧家を舞台として学び、京料理の神髄たる懐石料理を作る現場、京野菜をじっさいに栽培するなど、実習を通して京の和食文化を体験的に学ぶことができます。

生産から流通、消費まで、食が生産され食事としていただくまでの過程を通貫して学びます（農業実習、京町家、調理実習など）。

お申込に際しては、
「平成30年度科目等履修生出願案内」
「和食の文化と科学プログラム一覧表」
を必ずお読み下さい。

平成30年度開講科目予定一覧（科目等履修生）

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 食文化原論 | <input type="checkbox"/> 米と日本の食文化 |
| <input type="checkbox"/> 和食の歴史 | <input type="checkbox"/> 京野菜を栽培する(募集人員：若干名) |
| <input type="checkbox"/> 実学「和食」(募集人員：若干名) | <input type="checkbox"/> 調理学(募集人員：若干名) |
| <input type="checkbox"/> 歴史の中の「病」と「食」 | <input type="checkbox"/> 食と文芸 |
| <input type="checkbox"/> 茶の湯の懐石から和食文化を知る(募集人員：若干名) | <input type="checkbox"/> 食品栄養学概論(募集人員：若干名) |
| <input type="checkbox"/> 和食文芸入門 | <input type="checkbox"/> フードビジネス論 |
| <input type="checkbox"/> 京料理の科学 | |

*募集人員が若干名の講座について、定員を超える応募があった場合は、選考または抽選により受講者を決定します。