

1
回生

2
回生

3
回生

4
回生

学びたいテーマ

科目群

幅広い教養教育科目群、文学部共通科目、国際京都学科目とともに、
和食文化学科共通専門科目（必修）と一部選択科目を履修

分野ごとに高度な
学科専門科目を履修

分野別科目

卒業後の進路イメージ

- 和食の起源など、歴史と食の関わりに興味がある
- 和食の背景にある歴史や文化について知りたい
- 本膳・精進・懐石など独自の和食文化を学びたい

和食史学

- 和食の歴史(※)

- 東アジアの文化交流(※)
- 生活文化史料講読
- 和食民俗学

- 歴史の中の「病」と「食」
- 和食文化文献研究(古文書研究)

★卒業研究(卒論)(※)

国内外へ
和食文化を発信する
和食文化の保護・
伝承・探究者へ

- 食文化を中心とする生活文化から日本文学とその歴史を深めたい
- 茶道や華道、美術や工芸に興味がある

和食文芸

教養教育科目
(1・2回生)

- 1 導入科目
- ・新入生セミナー(※)
 - ・情報処理基礎演習(※)

- 仮名文字入門(※)
- 食と文芸

- 和食の美意識と文芸
- 和食文芸入門(※)

- 和食文化学演習Ⅱ(京野菜を栽培する)(※)
- 和食文化学演習Ⅲ(茶道の文化から懐石料理を学ぶ)

- 和食と言葉
- 和食文芸資料講読

★卒業研究(卒論)(※)

- 世界の食文化についても広く知りたい
- 日本の地方の多様な食文化にも触れてみたい
- 日本料理と関わり深いバイオテクノロジーも学びたい

食人類学

- 2 健康教育科目
- ・心の健康
 - ・スポーツ科学
 - ・スポーツ実習Ⅰ～Ⅱ(※)

- 食文化原論(※)

- フィールドワーク入門(※)

- 比較食文化学
- 米食文化論(※)
- 食人類学
- 疫病から見た和食の評価(食と健康)

- 和食文化実習Ⅰ(料亭料理術、調理学実習を含む)(※)

- 資源管理学

- 専攻科目演習(※)
- 和食文化学演習Ⅳ(米、餅と酒から和食文化の多様性を学ぶ)

★卒業研究(卒論)(※)

- 将来は、食のビジネスに携わりたい
- 京都の料亭などの事業経営について知りたい
- 食の原点となる農業にも興味がある

食経営学

- 3 外国語科目
- ・英語と第二外国語(仏語、中国語など)
- 4 キャリア育成科目
- ・キャリア入門講座(※)
 - ・ケースメソッド・キャリア演習(※)
- 5 教養総合科目
- ・京都の歴史
 - ・現代京都論
 - ・京都の地域創生
 - ・環境共生フィールド演習
 - ・リベラルアーツセミナーなど

- 食環境をめぐる国際社会と日本(※)

- 国際京都学プログラム
- ・国際京都学入門(※)
- ・世界遺産都市研修Ⅰ
- ・京都文化学概論
- ・和漢比較文学概論など

- 和食サービス論(※)
- 観光学
- 地域経営論(※)
- ホスピタリティ・マネジメント
- 食品ビジネス論

- 和食文化実習Ⅱ(実学和食、京料理と町家)(※)

- 国際京都学プログラム
- ・京都文化学
- ・フィールド演習
- ・文化遺産
- ・フィールド政策論
- ・世界遺産都市研修Ⅱ
- ・日本欧米翻訳文化論
- ほか

- 和食の環境とデザイン
- 食・農を市民の手に取り戻す政策論
- マーケティング
- 簿記入門

- 和食文化インターンシップ(食品産業、料理業界、農業経営など)
- 国際京都学プログラム・博物館概論
- ・英語で京都 ほか

★卒業研究(卒論)(※)

京都と日本の
文化的価値を高める
和食文化の
クリエイターへ

- 和食の真髄である「出汁」や「旨味」に興味がある
- 料理の「おいしい」メカニズムを探りたい

和食科学

- 京料理の科学(※)
- 和食材料学(※)

- 和食の化学(※)
- おいしさの科学

- 栽培学と植物栄養学

★卒業研究(卒論)(※)

取得可能な資格 学芸員(博物館学芸員)

(※)は必修科目