

●食の文化学位プログラムのディプロマポリシーとカリキュラムポリシー

・ディプロマポリシー（学位授与の方針）

〈博士前期課程〉

1. 食や食文化に関する人文学、社会科学、自然科学の幅広い知識を習得し、専門分野に関する基礎的な研究能力及び高度の専門性を要する職業に必要な能力を身に付けている。
2. 食の現場を学びの場とし、食に関わるさまざまな人やモノの交流の中で自らの研究を位置付け推進していくことができる。
3. 現実社会が直面している課題を批判的かつ的確に把握し、現場の当事者（関係者）と共同して課題の解決に主体的に取り組むことができる。

〈博士後期課程〉

1. 食や食文化に関する高度かつ広汎な知識を総合化し、新たな学術的領野を切り開くような研究課題を見いだすことができる。
2. グローバルで学際的な視点から食の現場を学びの場として研究を推進し、新たな知見や論点を提示し、独創的な成果を発表することができる。
3. 現実の社会が抱える諸問題を批判的かつ的確に把握し、課題解決ための研究成果を広く社会に還元し、現場の当事者（関係者）と共同して新しい社会を築く取組に主体的に関わることができる。

・カリキュラムポリシー（教育課程編成・実施の方針）

〈博士前期課程〉

博士前期課程においては、次のような教育を実施する。

1. 食や食文化について研究の基礎となる知識を修得させるために基盤科目を置き、広い視野から研究課題を設定する力を養う。
2. 食文化を柱とする展開科目 A 群と、食の過去・現在・未来を柱とする展開科目 B 群を置き、両群の科目を学ぶことにより、主として京都を足場にしたグローバルな研究への態度を培う。また、両群にフィールド科目を配置して、実践的な課題に取り組む能力を高める。
3. 指導教員による論文作成指導及び複数の教員による研究指導体制を導入することにより、論理的・批判的な思考力を養い自立的な研究姿勢の育成を図る。

〈博士後期課程〉

博士後期課程においては、次のような教育を実施する。

1. 教員それぞれが担当する演習によって先端的な研究動向を踏まえた上で、批判的・独創的な研究を推進できる課題設定能力と思考力を培う。
2. 博士論文を作成するための論文指導を定期的に行い、課題の設定方法、論理展開、考察方法等の能力を育成する。
3. 学外の研究会や学会において研究報告を行うための指導を行い、『和食文化』などへの投稿を通じて論文執筆の技法の習得を図る。