

別表(1)エ

和食文化学科における専門教育科目の用意単位数及び配当年次表

区分	授業科目	単位数	配当年次	備考
必修科目	食文化原論	②	1	専攻科目演習（卒業研究・論文）は、CAP制の適用外とする。
	和食の歴史	②	1	
	仮名文字入門※	②	1	
	食環境をめぐる国際社会と日本	②	1	
	京料理の科学※	②	1	
	和食サービス論※	②	2	
	東アジアの文化交流	②	2	
	和食文芸入門	②	2	
	米食文化論	②	2	
	地域経営論	②	2	
	和食材料学	②	1	
	和食の化学	②	2	
	専攻科目演習	②	3	
	専攻科目演習（卒業研究・論文）	⑧	4	
	フィールドワーク入門※	②	1	
	和食文化化学演習Ⅰ（精進）	②	1	
	和食文化化学演習Ⅱ（京野菜）	②	2	
	和食文化実習Ⅰ（調理学実習）	①	2	
	和食文化実習Ⅱ（実学和食）	①	2	
	国際京都学入門※	②	1	
選択科目	生活文化史料講読	2	2	
	歴史の中の「病」と「食」	2	3	
	和食文化文献研究	2	3	
	和食の美意識と文芸※	2	2	
	和食と言葉※	2	3	
	和食文芸資料講読※	2	3	
	食と文芸	2	1	
	食人類学	2	2	
	比較食文化学	2	2	
	和食民俗学	2	2	
	資源管理学	2	3	
	疫病から見た和食の評価（食と健康）	2	2	
	観光学	2	2	
	ホスピタリティ・マネジメント	2	2	
	食品ビジネス論	2	2	
	和食の環境とデザイン	2	3	
	マーケティング	2	3	
	簿記入門	2	3	
	食・農を市民の手に取り戻す政策論	2	③・④	
	おいしさの科学	2	3	
	栽培学と植物栄養学	2	3	
	和食文化化学演習Ⅲ（茶懐石）	2	2	
	和食文化化学演習Ⅳ（米餅酒）	2	3	
	和食文化インターンシップ	2	3	
	食の生態学	1	1	
	和食分析科学	2	4	
	和食加工学	2	3	

区分	授業科目	単位数	配当年次	備考	
国際 京都学 他 都学 学科 プの 提 供 ラ す る 課 目	京都文化学フィールド演習	1	2	文学部必修科目のプログラムを履修し、フィールド科目、演習科目の各カテゴリーからそれぞれ1単位以上、合計12単位以上を修得しなければならない。	
	文化遺産フィールド政策論	2	2		
	世界遺産都市研修Ⅰ（オーストラリア）	2	1	国際京都学プログラムの説明を参照して履修すること。	
	世界遺産都市研修Ⅱ（ドイツ）	2	2		
	京都文化学概論Ⅰ	2	①・②		
	京都文化学概論Ⅱ	2	①・②		
	和漢比較文学概論Ⅰ	2	1		
	中国文学史研究Ⅰ	2	①・②		
	中国文学史研究Ⅲ	2	①・②		
	日本欧米翻訳文化論	2	2		
	日本欧米言語文化比較研究Ⅰ	2	③・④		
	日本欧米言語文化比較研究Ⅱ	2	③・④		
	東洋文化史概論	2	1		
	西洋文化史概論	2	1		
	文化遺産学概論Ⅰ	2	1		
	京都文化学基礎演習Ⅰ	2	2		
	京都文化学基礎演習Ⅱ	2	2		
	中国語会話A	1	3		
	欧米から見た京都	2	1		
	英語で京都Ⅰ	2	3		
	英語で京都Ⅱ	2	3		
	日本古文書史料演習Ⅰ	2	1		
	西洋史史料演習Ⅱ	2	1		
	東洋史史料演習Ⅲ	2	2		
		計	143		
	留意事項 ・※は国際京都学プログラムの科目にもなっている。 ・科目名及び配当年次は変更することがある。 ・単位欄の○印は必修科目を表す。 ・配当年次欄の○印は隔年開講を表す。				