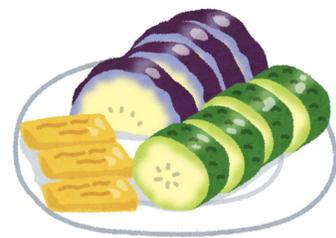




和食文化科学科



		募集人員（人）	選抜方法	
学校推薦型	京都府内	6	推薦書、調査書、志望理由書	小論文
	全国	4		
			共通テスト	二次試験
一般	前期	A（文系）	6教科6科目 750点	国語200点、歴史200点、英語200点
		B（理系）		理科400点、英語200点
	後期	—		
合計		30	*詳細は、募集要項またはホームページで確認してください。	

和食文化科学科は、日本社会の伝統的な食文化に内在する普遍的価値を探究することを目的として、**生活文化としての食をサイエンスと人文・社会科学を横断する手法により読み解くとともに、食の現場で起きていることを自らの手で学び取る技量を身につける**教育研究を行い、日本における和食文化を継承・発展させ、和食が持つ魅力とその真髄を世界に向かって発信できる人材を養成します。



カリキュラム

	1回生	2回生		3回生	4回生	
主な専門科目	(必修科目) 食文化原論 和食・食文化の歴史 京料理の科学 和食生態学 食と環境問題	(必修科目) 和食と芸術 食の哲学 米食文化論 食経営学 食人類学 食と社会 和食発酵学	(選択科目) 食育論 和食民俗学 比較食文化学 和食文化文献研究 地域社会と食 和食政策論 ホスピタリティ・マネジメント 和食生物学 おいしさの科学 和食の化学	(必修科目) 専攻科目演習	(選択科目) 食の世界史 和食と文学 和食地理学 食と病・健康 食の経済 マーケティング 和食分析化学 和食醸造学	(必修科目) 専攻科目演習 (卒業研究・論文)
	(必修科目) フィールドワーク入門 和食文化化学演習Ⅰ	(必修科目) 和食文化化学演習Ⅱ 和食文化化学演習Ⅲ 和食文化化学演習Ⅳ	(選択科目) 和食文化化学演習Ⅴ		(選択科目) 和食文化化学演習Ⅵ 和食文化インターンシップ 海外フィールドワーク	

- *卒業には、教養教育科目の単位も必要です。
- *他大学・他学部・他学科の専門科目も受講できます。
- *学芸員資格の取得が可能です。