

美味しい!の秘密を探究したい人、 食と社会のより良い未来について考えたい人に!

Teacher's message



福田 小百合 准教授
研究分野
調理科学

美味しさの秘密を解明し、
美味しいを創造する力を磨きましょう。

食マネジメントコースでは「食べることが好きな人」にピッタリの学びをたくさん用意しています。例えば、一流ホテルのおもてなしのプロに学ぶ授業や、カフェのメニュー開発に挑戦するなど、実習や演習でたくさんの体験ができます。人々が「美味しい」と感じるにはさまざまな理由があります。授業では、その美味しさの秘密を一つずつ紐解き、自分で再現できる力を身につけます。理論と実践を組み合わせ、「美味しいを創造する力」を磨きましょう!

福田先生おすすめの書籍

「美味しい」の表現の多様性を知って、想像する力を膨らませよう!



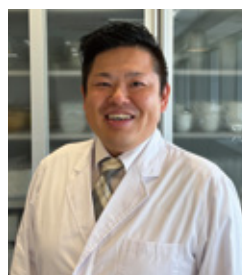
『おいしい絵本レシピ』
野口真紀 著/
福音館書店



『理由がわかればもっと
おいしいお茶を楽しむ教科書』
世界のお茶専門店
ルビシア 協力/ナツメ社



『ふわとろSIZZLE WORD
「おいしい」言葉の使い方』
B・M・FT ことばラボ 編/
B・M・FT 出版部



小西 康仁 准教授
研究分野
食品科学、食品微生物学

「食」の分野に興味があるだけでなく
好奇心旺盛で探究心のある人に!

食の文化や歴史から、テクノロジーを駆使した食の最新技術まで幅広く学ぶことができます。食のトレンドを生み出す発想力を鍛えることはもちろん、食と社会のあり方を探究し、課題を解決するために自分たちに何ができるのかを考え行動できる人材を育成します。「食×経営」「食×観光」「食×メディア」など、社会を幅広く学べる総合社会学科ならではのコース横断の学びを自分らしくカスタムし、縦横無尽に展開できることも大きな魅力です。

小西先生おすすめの書籍

現代の「食」のトレンドを学べば、新しいものを生み出す知恵になります!



『世界の食はどうなるか フード
テック、食糧生産、持続可能性』
エルク・スヌーク、ステイファン・
ファン・ロンバイ 著/
野口正雄 訳/原書房



『フードテック革命 世界700兆円
の新産業「食」の進化と再定義』
田中宏隆、岡田亜希子、
瀬川明秀 著/
外村仁 監修/日経BP



『図解よくわかる
フードテック入門』
三輪泰史 編著/
日刊工業新聞社

コース関連施設 Pick up !



調理実習室

料理やスイーツ、パンなどを作る器具がそろった清潔で明るく広々とした実習室です。フードデザイン実習、食品開発実習などの授業で使用します。



キッチンスタジオ

季節や行事に合わせて模様替えをしたり、料理写真や調理動画の撮影ができます。フードデザイン、フードコーディネーターなどを実践的に学べます。



食品実験室

食品の官能評価や安全性に関する評価を行うことができる実験室です。科学の視点から「食」にアプローチし、五感で感じる美味しさの秘密やデータ分析力を磨きます。

京都文教大学【入試広報課】

〒611-0041 京都府宇治市槇島町千足 80

TEL : 0774-25-2488

mail : nyushi@po.kbu.ac.jp

最新の
入試要項は
こちら



Instagram



<主要駅から大学までの所要時間>

- ・JR・近鉄「京都駅」から 約25分
- ・京阪「三条駅」から約25分
- ・京阪・近鉄「丹波橋駅」から約10分



キャンパスへは近鉄「向島駅」より
無料スクールバスで5分!

食のチカラで
Well-Beingを
かなえる

京都文教大学

総合社会学部 総合社会学科
食マネジメントコース



食マネジメントコースでめざせる!

お仕事 MENU

コースコンセプト

- ▶ 生きるための食事だけでなく、心を満たす幸せな時間を生み出す「食」にフォーカスして、食品、栄養、食文化、食の安全、食と健康に関する専門的知識と技能を身につけます。
- ▶ ビジネスの現場で、また地域社会において、「食」の力で、人に、街に、心安らぐ幸せ時間を生み出すことができる人材育成をめざします。

広がる食のキャリア



POINT

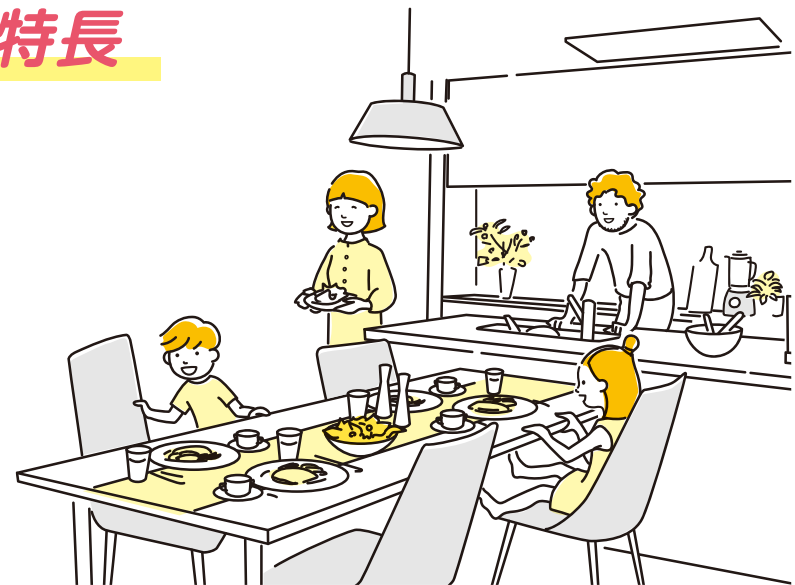
めざせる資格・活かせる免許

- 中学校教諭一種免許状(社会)
- 高等学校教諭一種免許状(公民)
- 社会調査士、社会福祉主事任用資格
- 初級地域公共政策士
- 国家検定「レストランサービス技能検定」
- フードコーディネーター資格認定試験

食マネジメントコースの特長

食事は、おいしく食べることで、心の豊かさや満足感、人間関係やコミュニケーションづくりなど、心の栄養にもつながる大切な営みです。

食マネジメントコースは、食を「食事」「食べ物」という単なる行為や物質としてとらえるのではなく、その背景に広がる環境や文化、ストーリーなど、食の持つさまざまな側面を社会科学を基盤として学び、総合的なマネジメント力を養います。



総合社会学科ならではの

- 社会科学を基盤に、幅広い知識とスキルを身につけ、現代社会の様々な問題を総合的視点から理解することができます。
- 他のコース科目と組み合わせ、自分の興味・関心にあった学習メニューを組み立てられます。

実習・演習授業が豊富

- 1年次から実習や演習科目を多数配置し、食を多角的・実践的に学ぶことができます。
- 4年間の学びを通して、自分にあった食とのかかわり方、進路を発見することができます。

おいしいを創造するスキル

美味しさについての科学的な知識や評価スキルなど、「美味しいものを創造する力」と食ビジネス産業で求められる「マネジメント力」や食文化を活かして地域活性化に貢献するための「コーディネート力」を身につけられるカリキュラムです。

Pick Up1

「食育イベント企画演習」

食育活動の効果・効率・魅力を高める方法を学び、地域社会で食育イベントを実践する。

Pick Up2

「おいしさの科学」

食品の調理特性と調理操作を理解し、「おいしさ」は何から生まれる?を科学的に学ぶ。

学びの Recipe

コースコア	授業形態	1年	2年	3年
専門基礎	講義・演習	● 食と健康 ● 食マネジメント入門		
専門基幹	講義・演習	現場のプロ達から食のリアルを学ぶ POINT 理論と実習を組み合わせた授業形態で実践力が身につく。	● フードマーケティング論 ● おいしさの科学 Pick Up2 ● 栄養学 ● 食品学と食の安全 ● フードシステム	
	実技・実習		● フードデザイン実習	
専門展開	講義・演習	資格取得もサポート!	● 食とメディア ● フードビバレッジ論 ● 食と環境(農) ● 京の食文化	理論と実践をバランスよく学ぶ
	実技・実習		● 食空間コーディネート演習 ● フードデザイン実習(ブレッド) ● フードデザイン実習(スイーツ)	● 食育イベント企画演習 Pick Up1
実習・表現・発信系科目	実技・実習		● 食の官能評価演習 ● 食品開発実習 ● (キャリア系) フードコーディネート演習	● (キャリア系) レストランサービス演習