【履修系統図】共立女子大学　家政学部　食物栄養学科食物学専攻

教育目標	科目区分	1年次	2年次	3年次	4年次
生物、物理、化学についての基礎的な知識と応用力を有している。	基礎領域	有機化学 分子生物学 化学実験Ⅰ 化学実験Ⅱ 生物学実験 食品物理化学 生化学 生理学	微生物学		
食品の種類、機能、成分、性状、材料等に関する基礎的な知識と応用力を有し、化学分析や食品分析についての基本的な考え方を理解し、応用力を有している。また、食品の安全性を確保するための方法について、基礎的な知識と応用力を有している。	食品科学領域		食品分析学 食品学 応用食品学 食品バイオテクノロジー	食物情報処理演習 食品の鑑別（統計処理演習を含む） 食品学実験 応用食品学実験 食品衛生学 食品衛生学実験 食と安全	
人間が必要とする栄養成分、生体成分の化学的性質について基礎的な知識を有し、その働きについて理解している。また、人間の健康に関わる諸問題について基礎的な知識を有し、生命の維持、疾病の予防、心身の健全な発育と健康の保持・増進のための方法について理解している。	健康科学・栄養学領域	健康科学概論	栄養学 食品機能学	栄養学実験 公衆衛生学 食と環境 スポーツ栄養論	実践栄養学Ⅰ 実践栄養学Ⅱ 実践栄養学Ⅲ
食品の調理・加工・保蔵について基礎的な知識と応用力を有している。	調理学領域		調理学 調理学実習Ⅰ	調理科学 食事計画・評価論 調理学実習Ⅱ 調理学実験	伝統食品・調理論 伝統食品・調理論実習
食文化について、その歴史、地域性、伝統、諸課題などの基礎的な知識を有している。また、食生活の変化、食品の流通・消費についての基礎的な知識を有している。	食文化・食産業領域	食文化概論	食物史 食器論	比較食文化論 食物特別講義 食料経済 食資源論 製品開発論	
主題研究領域					卒業論文 卒業演習