

## カリキュラム

	科目
1	健康食品とは
2	食品成分の機能性・有用性
3	健康増進・免疫能の獲得と健康食品の活用
4	栄養状態の評価（栄養アセスメントとは）
5	食事摂取基準と栄養補給
6	臨床栄養学・病態栄養学
7	食品成分の利用効率と体内代謝
8	医薬品医療機器等法、JAS 法、健康増進法
9	消費者安全法、消費者契約法、消費者安全法、景品表示法、特定商取引法、製造物責任法
10	食品衛生法、食品衛生管理、製造・品質管理
11	リスクアナリシスによる食品の安全性確保
12	リスクコミュニケーションの理論と実際
13	健康食品の相互作用
14	食品の健康強調表示と科学的根拠
15	食品表示法
16	健康食品の企画、開発、流通
17	生活習慣病予備軍における健康補助食品の利用
18	保健機能食品（栄養機能食品）、特別用途食品の活用
19	食品保健の概念、健康増進への健康食品の利用
20	健康食品の安全性（安全・安心な製品の提供）