

食品保健指導士養成講習会カリキュラム

| | 科目名 |
|----|--|
| 1 | 『健康食品』とは？ |
| 2 | 食品の機能性 |
| 3 | 免疫と健康食品の活用 |
| 4 | 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 | 消費者基本法、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 | 生活習慣病予備群における健康補助食品の活用 |
| 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活用 |
| 20 | 健康食品の安全性(安全・安心な製品の提供) |