

No	テーマ	学修到達目標	内容	課題
第1講	食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物の安全性評価法：毒性試験、無毒性量（NOAEL）、一日摂取許容量（ADI）、使用基準について説明できる。 食品衛生法による分類と使用した食品添加物の表示について説明できる。 主要な食品添加物の種類と用途について説明できる。 	(1) 食品添加物の安全性確保の現状 (2) 食品添加物の法的分類、食品表示法による表示の原則 (3) 使用されている主要な添加物の用途	(1)管理栄養士国家試験のうち、過去5年分の食品添加物の問題を解く。
第2講	食品の変質1	<ul style="list-style-type: none"> 油脂の酸敗のメカニズム、過酸化価の測定法、酸敗の防止法を説明できる。また、酸価について説明できる。 	(1) 油脂の酸化はどのように起きるのか。 (2) 油脂の酸化度の測定法と、酸化の防止法	(1)管理栄養士国家試験のうち、過去5年分の油脂の酸化に関する問題を解く。
第3講	食品の変質2	<ul style="list-style-type: none"> 微生物による変質である腐敗について説明できる。また、腐敗の判定法について説明できる。揮発性塩基窒素量（VBN）、K値 特殊な腐敗産物であるヒスタミン、硫化水素についてその産生メカニズムを説明できる。 	(1) 腐敗の判定法（初期腐敗の細菌数、揮発性塩基窒素量、K値） (2) ヒスタミンと硫化水素の産生	(1)管理栄養士国家試験のうち、過去5年分の食品の微生物による変質に関する問題を解く。
第4講	食品中の有害物質	<ul style="list-style-type: none"> 主要なカビ毒について説明できる。 食品成分の変化により生じる有害物質について説明できる。 環境汚染物質について説明できる。 有害元素、放射性物質について説明できる。 	(1) アフラトキシン、パツリン、デオキシニバレノールについて (2) ヘテロサイクリックアミン、アクリルアミドについて (3) メチル水銀、カドミウム、PCB,	(1)管理栄養士国家試験のうち、過去5年分の食品中の有害物質の問題を解く

			ダイオキシンについて (4) 放射性物質について	
--	--	--	-----------------------------	--