

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食品学特論 I		田中 章男	講義	2	1年前期
必修・選択	修了要件	必修			
	資格要件				
学習目標	食品学総論で学んだ内容をより深く、しかも詳細に学ぶ。特論として、食べ物と健康との関連に重点を置き、管理栄養士に必要な専門的な知識をさらに深める。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食品学特論 I で学ぶこと	講義の概要			
2	食品と微生物	食品における微生物と健康との関わり			
3	食品の安全性	安全性の確保、化学物質の安全性評価			
4	食品中の天然有害物質（1）	植物性食品、有害物質の種類			
5	食品中の天然有害物質（2）	動物性食品、有害物質の種類			
6	食品中の変異原・発がん性物質（1）	食物と発がんの関係、変異原・発がん性物質及び分離検出			
7	食品中の変異原・発がん性物質（2）	食品中の抗変異原・抗発がん性物質			
8	食品中の変質（1）	変敗、酵素・化学的活性物質による変質			
9	食品中の変質（2）	酸素による変質、加工・調理時に生成する有害性有機化合物			
10	食品中の有害物質の作用と代謝	異物の体内動態、異物代謝の機構			
11	食物アレルギー	アレルギーとは、食事性アレルギー、アレルギー様食中毒			
12	遺伝子組換え食品	遺伝子組換え食品の概要、種類、表示、検査法、展望			
13	食品添加物の有用性と安全性	指定と基準、安全性、表示、種類			
14	食品中の環境由来有害物質と健康	有機塩素化合物、金属、内分泌かく乱化学物質、放射性物質			
15	食品と行政	食品成分の表示と規格、食品安全上の問題			
参 考 書	資料を配布する。				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	目的意識を持ち、講義で何を学ぶのかをよく理解しておくこと。				
評価の方法と時期	レポート、講義中の態度および出席状況などの総合的評価。				