

教科		調理栄養		科目	公衆衛生学	単位数	1
学年	2	科	調理栄養		専攻・コース		
教科書		食生活と健康			副教材	なし	
学習到達目標		食生活と疾病が密接な関係にあること、食を通じた健康づくりの重要性を理解し、調理師の役割を理解する。					
評価の観点		健康づくり対策や職場の環境について、関係法令を通じて理解する。					
期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標			備考	
前	4	第3章「健康づくり対策」 ○「健康増進法」の復習	・健康増進法の目的、基本方針、健康増進計画や国民栄養調査などについて再確認する。				
	5	第3章「健康づくり対策」 ⑤健康に関する食品情報	・食品表示法や健康増進法等に規定された表示内容について理解する。			定期試験	
	6	第4章「調理師と食育」 ①食育とは	・食育の重要性を理解する。				
期	7	◎「食品表示の実習」	・実際の食品表示を使って、グループごとに表示の意味を理解する。			定期試験	
	8	◎「夏季講習」					
	9	②食育における調理師の役割	・食育における調理師の役割を理解する。			定期試験	

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備 考
後	10	第5章「労働と健康」 ①労働と健康	・労働安全衛生法、労働基準法を理解する。	
	11	②調理師の職場環境	・職業病や労働災害を理解する。 ・調理施設での注意点を理解する。	定期試験
	12	・ヒヤリハット事例	・調理施設での「ヒヤリハット」について、グループで考える。	
期	1	第6章「環境と健康」 ①生活環境	・生活環境と健康についての関わりを理解する。	定期試験
	2	②環境条件	・過去の公害、現在の地球環境の状況を理解する。	
	3	◎2年生の総まとめ		定期試験