

教科	調理栄養	科目	公衆衛生学	単位数	1
学年	3	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	食生活と疾病の関係や、調理師の役割を理解する。				
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5章「労働と健康」の復讐 ①労働と健康 ②環境条件	・労働安全衛生法、労働基準法を理解する。 ・調理施設での労働災害防止を理解する。		
	5	同上	同上	定期試験	
	6	第6章「環境と健康」 ①生活環境 ②環境条件	・人と環境のかかわりを理解する。 ・大気、水、住宅、廃棄物、放射線などの環境条件を理解する。		
期	7	同上	同上	定期試験	
	8	◎「夏季講習」			
	9	第6章「環境と健康」 ③環境汚染とその対策	・日本における「公害」の歴史について学習する。	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6章「環境と健康」 ③環境汚染とその対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・空気汚染、水質汚染について理解する。</li> <li>・騒音、振動、悪臭について理解する。</li> <li>・食品関係施設の苦情を考える。</li> </ul>	
	11	第6章「環境と健康」 ③環境汚染とその対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境問題とその取り組みについて理解する。</li> </ul>	定期試験
	12	◎「生活と環境」 3年の総まとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・技術考査への対策</li> </ul>	
期	1	◎「生活と環境」 総まとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・技術考査への対策</li> </ul>	定期試験 技術考査
	2			
	3			