

科目名 (英)	公衆衛生学 (Public Health Study)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分	通年 前期

【授業の学習内容】

公衆衛生学の特徴は、集団的視点から健康と疾病の関係性を学び、予防と健康増進に展開することである。
 本科目では、環境諸要因や生活習慣等が、健康や社会生活に及ぼす影響について理解し、疾病予防や健康増進のための施策等について説明できるようにする。
 ※実務経験：2002年4月から2004年3月まで公衆衛生学研究における食事調査、2009年9月から2016年2月まで特定保健指導業務に携わる。
 主業務としては食事調査や生活習慣病を始めとした疾病予防のための保健指導を行っていた。

【到達目標】

学生の資質を向上させ公衆衛生の向上及び増進に寄与することを踏まえ、製菓衛生師資格の取得を目的とする。

【具体的目標】

- 目標①公衆衛生の意義(公衆衛生の定義、健康の概念、世界や日本における歴史)について説明することができる
- 目標②公衆衛生の現状(公衆衛生の組織、機関、衛生行政の制度、保健所の業務)について説明することができる
- 目標③衛生統計について理解し、人口統計、疾病統計の指標、データの推移について説明することができる
- 目標④環境衛生について人体に対する作用や役割、健康への影響を説明することができる

授業計画・内容

1回目	公衆衛生の定義、世界における公衆衛生の歴史について説明ができる
2回目	日本における公衆衛生の歴史について説明ができる
3回目	公衆衛生行政の仕組みとその制度について説明ができる
4回目	保健所と市町村保健センターの機能、公衆衛生の国際機関について説明ができる
5回目	人口静態統計について説明ができる
6回目	人口動態統計について説明ができる
7回目	疾病統計について説明ができる
8回目	疾病統計のデータについて説明ができる
9回目	環境衛生の意義(空気、光、水)について説明ができる
10回目	水道について説明ができる
11回目	下水道、清掃及び廃棄物処理について説明ができる
12回目	ねずみ族、衛生害虫などの駆除について説明ができる
13回目	その他の生活衛生について説明ができる
14回目	公害について説明ができる
15回目	大気汚染、水質汚濁について説明ができる
準備学習 時間外学習	毎回予習復習することにより、授業がより理解しやすくなります。適宜小テストを行うので、それまでに実施した練習プリント等で復習が特に必要になります。
評価方法	試験点100点満点で評価する。

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師教本 上：(一社)全国製菓衛生師養成施設協会
 製菓衛生師 全書：日本菓子教育センター

科目名 (英)	公衆衛生学 (Public Health Study)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分	通年 後期

【授業の学習内容】

公衆衛生学の概要と環境衛生についてそれぞれ内容を理解し説明ができるようにする。

※実務経験：2002年4月から2004年3月まで公衆衛生学研究における食事調査、2009年9月から2016年2月まで特定保健指導業務に携わる。主業務としては食事調査や生活習慣病を始めとした疾病予防のための保健指導を行っていた。

【到達目標】

学生の資質を向上させ公衆衛生の向上及び増進に寄与することを踏まえ、製菓衛生師資格の取得を目的とする。

【具体的目標】

目標①環境衛生の意義(公害)について説明することができる

目標②疾病の予防(感染症、生活習慣病)について説明することができる

目標③労働衛生について理解し、労働現場における心身の健康の健康の保持増進について説明することができる

目標④ライフステージと健康(母子保健、学校保健、高齢者保健)について説明することができる

授業計画・内容

1回目	公害(騒音、振動、悪臭、地盤沈下、土壌汚染)、地球環境について説明ができる
2回目	感染症に関わる法律、感染症と病原体について説明ができる
3回目	感染症の起こる3条件について説明ができる
4回目	感染症の感染源対策について説明ができる
5回目	感染症の感染経路対策について説明ができる
6回目	感染症の感受性対策について説明ができる
7回目	経口感染症について説明ができる
8回目	生活習慣病の概要について説明ができる
9回目	高血圧症、動脈硬化症、脳血管疾患の発症機序、危険因子、予防について説明ができる
10回目	心臓病、がんの発症機序、危険因子、予防について説明ができる
11回目	糖尿病、肝臓病の発症機序、危険因子、予防について説明ができる
12回目	わが国における健康づくり対策について説明ができる
13回目	労働と健康について説明ができる
14回目	労働の安全衛生管理について説明ができる
15回目	ライフステージと健康(母子保健、学校保健、高齢者保健)について説明ができる
準備学習 時間外学 習	毎回予習復習することにより、授業がより理解しやすくなります。適宜小テストを行うので、それまでに実施した練習プリント等での復習が特に必要になります。
評価方法	試験点100点満点で評価する。

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師教本 上:(一社)全国製菓衛生師養成施設協会

製菓衛生師 全書:日本菓子教育センター