

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	製菓本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 3	開講区分	通年 前期

<p>【授業の学習内容】</p> <p>前期では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。</p> <p>※実務経験: 1978年～ NTT社員食堂近畿管内42箇所衛生点検、衛生指導 2002年～2003年 武内内科にて主に糖尿病、腎臓疾患者に対する栄養指導 2003年～2015年 介護老人保健施設、介護老人福祉施設にて栄養管理、厨房衛生管理を行っていた。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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。</p> <p>【具体的目標】</p> <p>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環境衛生の意義(空気、光、水)について人体に対する作用や役割、健康に対する影響を説明することができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	憲法25条、健康の定義・ウインスローの定義の内容を説明できる
2回目	公衆衛生の世界の歴史について説明ができる
3回目	公衆衛生の日本の歴史について説明ができる
4回目	公衆衛生行政の6つの特色、衛生行政の構成について説明できる
5回目	公衆衛生行政の制度について説明ができる
6回目	保健所と保健センターについて役割、業務内容等それぞれ説明ができる
7回目	公衆衛生の国際機関について説明ができる
8回目	人口静態統計について説明できる
9回目	人口動態統計について説明できる
10回目	生命表について説明ができる
11回目	疾病統計について説明ができる
12回目	疾病統計のデータについて説明できる
13回目	空気の組織、作用、役割について説明できる
14回目	赤外線、可視光線、紫外線について、各々の特徴と役割を説明できる
15回目	人体における必要な水の量、水の疾病関係について説明することができる
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。第8回と第13回目で小テストを行うので、それまでに実施した練習プリント、復習プリント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。
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>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</p>	

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	製菓本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 3	開講区分	通年 後期

<p>【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。</p> <p>※実務経験: 1978年～ NTT社員食堂近畿管内42箇所衛生点検、衛生指導 2002年～2003年 武内内科にて主に糖尿病、腎臓疾患者に対する栄養指導 2003年～2015年 介護老人保健施設、介護老人福祉施設にて栄養管理、厨房衛生管理を行っていた。</p>							
<p>【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。</p> <p>【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環境衛生の意義(空気、光、水)について人体に対する作用や役割、健康に対する影響を説明することができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	環境衛生；環境と健康（生活衛生（衣服、住居））
2回目	環境衛生；環境と健康（生活衛生（建物や事務所の衛生管理））
3回目	環境衛生；環境と健康（生活衛生（菓子製造施設の環境衛生））
4回目	環境衛生；環境と健康（公害（大気汚染・水質汚染））
5回目	環境衛生；環境と健康（公害（騒音・その他公害））
6回目	環境衛生；環境と健康（地球環境問題））
7回目	疾病の予防；感染症の予防（感染症と病原体）
8回目	疾病の予防；感染症の予防（感染症の起こる3条件）
9回目	疾病の予防；感染症の予防（感染症の予防対策）
10回目	疾病の予防；感染症の予防（現代社会と感染症の問題）
11回目	疾病の予防；生活習慣病の予防（生活習慣病の原因）
12回目	疾病の予防；生活習慣病の予防（高血圧）
13回目	疾病の予防；生活習慣病の予防（動脈硬化）
14回目	疾病の予防；生活習慣病の予防（脳卒中）
15回目	疾病の予防；生活習慣病の予防（心疾患）
16回目	疾病の予防；生活習慣病の予防（悪性新生物）
17回目	疾病の予防；生活習慣病の予防（糖尿病）
18回目	疾病の予防；生活習慣病の予防（肝硬変）
19回目	疾病の予防；生活習慣病の予防（肥満）
20回目	疾病の予防；生活習慣病の予防（高脂血症）
21回目	疾病の予防；生活習慣病の予防（生活習慣の改善・生活習慣病の予防と菓子成分）
22回目	労働衛生；労働と健康（労働衛生の意義）
23回目	労働衛生；労働と健康（職業病と労働災害）
24回目	労働衛生；労働と健康（作業環境と健康）
25回目	労働衛生；労働と健康（作業方法と健康）
26回目	労働衛生；労働と健康（労働衛生の現状と課題）

27回目	労働衛生；安全衛生管理（職場における健康管理システム）
28回目	労働衛生；安全衛生管理（職場における健康増進対策）
29回目	労働衛生；安全衛生管理（わが国の労働衛生対策）
30回目	労働衛生；安全衛生管理（菓子製造施設における労働安全衛生）
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。第8回と第13回目で小テストを行うので、それまでに実施した練習プリント、復習プリント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