

●コマシラバス新様式

| 科目目標 |                        |                   |  |  |   |
|------|------------------------|-------------------|--|--|---|
| 1    | 2                      | シラバス              |  |  |   |
| 3    | コード                    | 100110101         | ディプロマ・ポリシーとの関係   |  |   |
| 4    | 年度                     | 2023年度            | □進取性 ■原理志向性 □地域貢献性   |  |   |
| 5    | 学年                     | 1年次               | カリキュラム・ポリシーとの関係  |  |   |
| 6    | 期                      | 通年                | ■調理師要件 □調理理論 □調理実技 □独立・開業 □就職  |  |   |
| 7    | 分野名                    | 食生活と健康            | 科目趣旨(背景となる社会情勢・業界動向、および、カリキュラムにおける位置づけ)  |  |   |
| 8    | 科目名                    | 食生活と健康            | 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、わが国の健康の現状と共に、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動についてを「調理師と健康」「食生活と疾病」「健康づくり」「調理師と食育」「労働と健康」「環境と健康」に大別して講義を進める。食生活をはじめとする様々な観点から健康について学び、もって調理師となるに必要な知識と技能を身につけることを目的とする。 |  |   |
| 9    | 単位                     | 3                 |  |  |   |
| 10   | 授業形態                   | 講義                |  |  |   |
| 11   | 実務連携型授業                | ○                 |  |  |   |
| 12   | 必修・選択                  | 必修                | 科目目的<br>本講義では、食生活や生活習慣・疾病・ストレス・食育・労働・環境等健康を取り巻く事項を学び、調理師法・健康増進法・食育基本法など健康づくりや食生活の向上のために必要な知識を身につける。健康の保持・増進に寄与する調理師の役割を理解し、調理師として健康に寄与することができる。  |  |   |
| 13   | 前提とする科目                |                   | 科目概要   |  |   |
| 14   | 展開科目                   |                   | 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、わが国の健康の現状と共に、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動についてを、食生活、労働、環境など様々な観点から健康について学び、調理師として食と健康を担うことができるようにする。  |  |   |
| 15   | 関連資格                   | 獣医師・食品衛生行政・生活衛生行政 |  |  |   |
| 16   | 教員                     | 白石 光伸             | 非常勤  |  |   |
| 17   |                        |                   |  | キーワード  |   |
| 18   |                        |                   |  | 食生活、調理師法、生活習慣病、食育、健康増進   |   |
| 19   |                        |                   |  | 到達目標   |   |
| 20   |                        |                   |  | 調理師として必要な健康に関する知識を身につける。健康の保持・増進に必要な知識を身につけ、健康づくりや食生活の向上に関する法規及び活動の内容や目的を理解する。   |   |
| 21   |                        |                   |  | カリキュラムリーダーからのコメント  |   |
| 22   |                        |                   |  | 調理師として業務するにあたり必要な知識である。本校は調理師養成施設であり、調理技術はもちろんのこと、調理師として必要な基礎となる知識も身につけた調理師を育てることを目的としている。この学習を通じて、健康の保持・増進や食育の担い手として必要となる知識を身につけられる。  |   |
| 23   |                        |                   |  | 授業要素・企業連携要素  |   |
| 24   |                        |                   |  | 本科目では、すべて講義形式で授業を実施し、パワーポイントをもちいて、教科書だけでは説明が難しい図や表を具体化して授業の目標達成を支援する。さらに、毎回授業の最後には小テストを実施し(成績評価には加味されない)、その結果から各自の復習課題を明確化し、学習内容の定着と学習成果の向上を図る。担当教員は獣医資格を有し長年衛生行政に従事されたスペシャリストである。 |   |
| 25   | コマシラバス(50分授業コマ単位のシラバス) |                   |  |  |   |
| 26   | 50分/コマ                 | コマ主題              | コマシラバス項目   | 内容   |   |
| 27   |                        |                   |  | 教材・教具  |   |
| 28   | 1                      | 健康とは何か            | 1.1 シラバスとの関係   | I 調理師と健康 1健康の考え方   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 29   |                        |                   | 1.2 コマ主題細目   | 1)健康とは何か   |   |
| 30   |                        |                   | 1.3 細目レベル  | 1)健康とは何か<br>①健康とは何か<br>i WHO憲章<br>ii 高齢社会とQOL  |   |
| 31   |                        |                   | 1.4 5キーワード   | ①健康 ②WHO ③高齢社会 ④QOL ⑤疾病  |   |
| 32   |                        |                   | 1.5 コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 33   |                        |                   | 1.6 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 34   |                        |                   | 1.7 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 35   | 2                      | わが国の健康水準          | 2.1 シラバスとの関係   | I 調理師と健康 1健康の考え方   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 36   |                        |                   | 2.2 コマ主題細目   | 2)わが国の健康水準   |   |
| 37   |                        |                   | 2.3 細目レベル  | 2)わが国の健康水準<br>①平均寿命<br>②死亡率  |   |
| 38   |                        |                   | 2.4 5キーワード   | ①平均寿命 ②死亡率 ③年齢調整死亡率 ④乳児死亡率 ⑤生活習慣病  |   |
| 39   |                        |                   | 2.5 コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 40   |                        |                   | 2.6 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 41   |                        |                   | 2.7 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 42   | 3                      | 目指すべき健康とは         | 3.1 シラバスとの関係   | I 調理師と健康 1健康の考え方   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 43   |                        |                   | 3.2 コマ主題細目   | 3)健康の考え方   |   |
| 44   |                        |                   | 3.3 細目レベル  | 3)目指すべき健康とは<br>①健康寿命<br>②健康を増進する環境づくり  |   |
| 45   |                        |                   | 3.4 5キーワード   | ①健康寿命 ②ヘルスプロモーション ③QOL ④認知症 ⑤社会保障  |   |
| 46   |                        |                   | 3.5 コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 47   |                        |                   | 3.6 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 48   |                        |                   | 3.7 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 49   | 食生活が健康に果たす役            |                   | 4.1 シラバスとの関係   | I 調理師と健康 2食と健康の関係  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書                              |
| 50   |                        |                   | 4.2 コマ主題細目   | 1)食生活が健康に果たす役割   |   |
| 51   |                        |                   | 4.3 細目レベル  | 1)食生活が健康に果たす役割<br>①食生活が健康に果たす役割<br>i ライフステージと生活習慣病<br>ii 食生活がもたらす肥満と痩せ   |   |

|     |      |                |          |          |   |  |
|-----|------|----------------|----------|----------|---|--|
| 52  | 4    | 割              | 4.4      | 5キーワード   | ①メタボリックシンドローム ②摂食障害 ③特定健康診査 ④特定保健指導 ⑤国民健康・栄養調査  | 『新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント                    |
| 53  |      |                | 4.5      | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |
| 54  |      |                | 4.6      | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |
| 55  |      |                | 4.7      | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |  |
| 56  | 5    | 健康的な食生活習慣づくり   | 5.1      | シラバスとの関係 | I 調理師と健康 2食と健康の関係   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 57  |      |                | 5.2      | コマ主題細目   | 2)健康的な食生活習慣づくり  |  |
| 58  |      |                | 5.3      | 細目レベル    | 2)健康的な食生活習慣づくり<br>①健康的な食生活習慣づくり<br>i 食事と健康寿命<br>ii 食生活指針  |  |
| 59  |      |                | 5.4      | 5キーワード   | ①食生活指針 ②食事バランスガイド ③健康寿命 ④生活習慣病 ⑤食生活   |  |
| 60  |      |                | 5.5      | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |
| 61  |      |                | 5.6      | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |
| 62  | 5.7  | 復習・予習課題        | キーワードの復習 |          |   |  |
| 63  | 6    | 調理師の成り立ち       | 6.1      | シラバスとの関係 | I 調理師と健康 3調理師の役割  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 64  |      |                | 6.2      | コマ主題細目   | 1)調理師の成り立ち  |  |
| 65  |      |                | 6.3      | 細目レベル    | 1)調理師の成り立ち<br>①調理師の成り立ち<br>i 調理師に関する条例<br>ii 調理師法   |  |
| 66  |      |                | 6.4      | 5キーワード   | ①調理師法 ②調理師免許 ③調理師に関する条例 ④京都府 ⑤調理師養成施設   |  |
| 67  |      |                | 6.5      | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |
| 68  |      |                | 6.6      | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |
| 69  | 6.7  | 復習・予習課題        | キーワードの復習 |          |   |  |
| 70  | 7    | 調理師法の概要1       | 7.1      | シラバスとの関係 | I 調理師と健康 3調理師の役割  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 71  |      |                | 7.2      | コマ主題細目   | 2)調理師法の概要   |  |
| 72  |      |                | 7.3      | 細目レベル    | 2)調理師法の概要<br>①調理師法の目的<br>②調理師の定義<br>③調理師の免許<br>i 調理師養成施設卒業による免許取得<br>ii 調理師試験による免許取得                          |  |
| 73  |      |                | 7.4      | 5キーワード   | ①実務経験 ②学歴要件 ③調理師養成施設 ④調理師試験基準 ⑤名称独占   |  |
| 74  |      |                | 7.5      | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |
| 75  |      |                | 7.6      | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |
| 76  | 7.7  | 復習・予習課題        | キーワードの復習 |          |   |  |
| 77  | 8    | 調理師法の概要2       | 8.1      | シラバスとの関係 | I 調理師と健康 3調理師の役割  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 78  |      |                | 8.2      | コマ主題細目   | 2)調理師法の概要   |  |
| 79  |      |                | 8.3      | 細目レベル    | 2)調理師法の概要<br>④調理師免許の申請、変更等<br>i 調理師免許の申請と登録<br>ii 調理師免許を与えない要件<br>iii 調理師名簿の訂正および免許証の書き換え交付・再交付<br>iv 免許の取り消し |  |
| 80  |      |                | 8.4      | 5キーワード   | ①調理師免許申請書の様式 ②調理師免許証の様式 ③絶対的欠格事由 ④相対的欠格事由 ⑤行政手続法  |  |
| 81  |      |                | 8.5      | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |
| 82  |      |                | 8.6      | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |
| 83  | 8.7  | 復習・予習課題        | キーワードの復習 |          |   |  |
| 84  | 9    | 調理師法の概要3       | 9.1      | シラバスとの関係 | I 調理師と健康 3調理師の役割  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 85  |      |                | 9.2      | コマ主題細目   | 2)調理師法の概要   |  |
| 86  |      |                | 9.3      | 細目レベル    | 2)調理師法の概要<br>⑤調理師就業届け出制度<br>⑥調理師の設置努力義務<br>⑦調理技術審査<br>i 調理技術審査制度の創設<br>ii 調理技術技能評価試験<br>⑧調理師会                 |  |
| 87  |      |                | 9.4      | 5キーワード   | ①就業届け出制度 ②調理技術技能評価試験 ③専門調理師 ④調理技能士 ⑤日本調理師会  |  |
| 88  |      |                | 9.5      | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |
| 89  |      |                | 9.6      | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |
| 90  | 9.7  | 復習・予習課題        | キーワードの復習 |          |   |  |
| 91  | 10   | 食生活における調理師の役割1 | 10.1     | シラバスとの関係 | I 調理師と健康 3調理師の役割  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 92  |      |                | 10.2     | コマ主題細目   | 3)食生活における調理師の役割   |  |
| 93  |      |                | 10.3     | 細目レベル    | 3)食生活における調理師の役割<br>①健康を維持増進させる食事の提供<br>②おいさと喜びを与える料理の製作<br>③生活習慣病の予防  |  |
| 94  |      |                | 10.4     | 5キーワード   | ①ライフステージ ②健康日本21 ③五感 ④誤嚥 ⑤生活習慣病   |  |
| 95  |      |                | 10.5     | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |
| 96  |      |                | 10.6     | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |
| 97  | 10.7 | 復習・予習課題        | キーワードの復習 |          |   |  |
| 98  | 11   | 食生活における調理師の役割2 | 11.1     | シラバスとの関係 | I 調理師と健康 3調理師の役割  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 99  |      |                | 11.2     | コマ主題細目   | 3)食生活における調理師の役割   |  |
| 100 |      |                | 11.3     | 細目レベル    | 3)食生活における調理師の役割<br>④食の安全・安心の確保<br>⑤食育の実践<br>⑥環境と調和した食資源の有効利用  |  |
| 101 |      |                | 11.4     | 5キーワード   | ①食料自給率 ②ノロウイルス ③BSE ④腸管出血性大腸菌 ⑤孤食   |  |
| 102 |      |                | 11.5     | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |
| 103 |      |                | 11.6     | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |
| 104 | 11.7 | 復習・予習課題        | キーワードの復習 |          |   |  |
| 105 | 12   | 実力テスト1         | 12.1     | シラバスとの関係 | I 調理師と健康  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 106 |      |                | 12.2     | コマ主題細目   | 「調理師と健康」の効果測定   |  |
| 107 |      |                | 12.3     | 細目レベル    | 食生活、健康および調理師における基礎事項についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。<br>試験後、答合わせを実施しポイントを復習する。                       |  |
| 108 |      |                | 12.4     | 5キーワード   | ①健康 ②食生活 ③調理師 ④生活習慣病 ⑤食生活習慣   |  |
| 109 |      |                | 12.5     | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |
| 110 |      |                | 12.6     | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |
| 111 | 12.7 | 復習・予習課題        | キーワードの復習 |          |   |  |

|     |    |                     |      |          |  |   |
|-----|----|---------------------|------|----------|--|---|
| 112 | 13 | 疾病の動向               | 13_1 | シラバスとの関係 | Ⅱ 食生活と疾病 1 疾病の動向とその予防  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 113 |    |                     | 13_2 | コマ主題細目   | 1) 疾病の動向   |   |
| 114 |    |                     | 13_3 | 細目レベル    | 1) 疾病の動向<br>① 疾病の動向<br>i 1899年の疾病の状況<br>ii 1949年の疾病の状況<br>iii 2012年の疾病の状況<br>iv 死亡原因の変化と要因         |   |
| 115 |    |                     | 13_4 | 5キーワード   | ①がん ②心疾患 ③脳血管疾患 ④結核 ⑤肺炎  |   |
| 116 |    |                     | 13_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 117 |    |                     | 13_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 118 |    |                     | 13_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 119 | 14 | 疾病の予防               | 14_1 | シラバスとの関係 | Ⅱ 食生活と疾病 1 疾病の動向とその予防  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 120 |    |                     | 14_2 | コマ主題細目   | 2) 疾病の予防   |   |
| 121 |    |                     | 14_3 | 細目レベル    | 2) 疾病の予防<br>① 疾病予防活動の分類<br>② 予防活動の変化   |   |
| 122 |    |                     | 14_4 | 5キーワード   | ①早期発見 ②早期治療 ③第1次予防 ④第2次予防 ⑤第3次予防   |   |
| 123 |    |                     | 14_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 124 |    |                     | 14_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 125 |    |                     | 14_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 126 | 15 | 生活習慣病とは1            | 15_1 | シラバスとの関係 | Ⅱ 食生活と疾病 2 生活習慣病   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 127 |    |                     | 15_2 | コマ主題細目   | 1) 生活習慣病とは   |   |
| 128 |    |                     | 15_3 | 細目レベル    | 1) 生活習慣病とは<br>① 生活習慣病とは<br>② がん  |   |
| 129 |    |                     | 15_4 | 5キーワード   | ①肺がん ②大腸がん ③胃がん ④乳がん ⑤危険因子   |   |
| 130 |    |                     | 15_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 131 |    |                     | 15_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 132 |    |                     | 15_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 133 | 16 | 生活習慣病とは2            | 16_1 | シラバスとの関係 | Ⅱ 食生活と疾病 2 生活習慣病   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 134 |    |                     | 16_2 | コマ主題細目   | 1) 生活習慣病とは   |   |
| 135 |    |                     | 16_3 | 細目レベル    | 1) 生活習慣病とは<br>③ 心疾患<br>④ 脳血管疾患   |   |
| 136 |    |                     | 16_4 | 5キーワード   | ①虚血性心疾患 ②脳内出血 ③脳梗塞 ④くも膜下出血 ⑤血圧   |   |
| 137 |    |                     | 16_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 138 |    |                     | 16_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 139 |    |                     | 16_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 140 | 17 | 生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性 | 17_1 | シラバスとの関係 | Ⅱ 食生活と疾病 2 生活習慣病   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 141 |    |                     | 17_2 | コマ主題細目   | 2) 生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性   |   |
| 142 |    |                     | 17_3 | 細目レベル    | 2) 生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性<br>① 生活習慣病の国際比較<br>② 生活習慣の重要性   |   |
| 143 |    |                     | 17_4 | 5キーワード   | ①食生活 ②心疾患 ③脳血管疾患 ④胃がん ⑤肺がん   |   |
| 144 |    |                     | 17_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 145 |    |                     | 17_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 146 |    |                     | 17_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 147 | 18 | 生活習慣病の予防            | 18_1 | シラバスとの関係 | Ⅱ 食生活と疾病 2 生活習慣病   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 148 |    |                     | 18_2 | コマ主題細目   | 3) 生活習慣病の予防  |   |
| 149 |    |                     | 18_3 | 細目レベル    | 3) 生活習慣病の予防<br>① 生活習慣の改善<br>② がんを防ぐための12カ条   |   |
| 150 |    |                     | 18_4 | 5キーワード   | ①がん対策基本法 ②食生活 ③睡眠 ④喫煙 ⑤運動  |   |
| 151 |    |                     | 18_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 152 |    |                     | 18_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 153 |    |                     | 18_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 154 | 19 | 実力テスト2              | 19_1 | シラバスとの関係 | Ⅱ 食生活と疾病   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 155 |    |                     | 19_2 | コマ主題細目   | 「食生活と疾病」の効果測定  |   |
| 156 |    |                     | 19_3 | 細目レベル    | 食生活と疾病の関係、それぞれの疾病の特徴と傾向に関する基礎事項についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。<br>試験後、答合わせを実施しポイントを復習する。 |   |
| 157 |    |                     | 19_4 | 5キーワード   | ①生活習慣病 ②がん ③心疾患 ④脳血管疾患 ⑤感染症/非感染症   |   |
| 158 |    |                     | 19_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 159 |    |                     | 19_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 160 |    |                     | 19_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 161 | 20 | 疾病予防から健康増進へ1        | 20_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ 健康づくり 1 健康づくり対策  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 162 |    |                     | 20_2 | コマ主題細目   | 1) 疾病予防から健康増進へ   |   |
| 163 |    |                     | 20_3 | 細目レベル    | 1) 疾病予防から健康増進へ<br>① 疾病予防の段階<br>i 第1次予防<br>ii 第2次予防<br>iii 第3次予防                                    |   |
| 164 |    |                     | 20_4 | 5キーワード   | ①健康の維持増進 ②発症予防 ③早期発見 ④早期治療 ⑤生活機能の維持  |   |
| 165 |    |                     | 20_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 166 |    |                     | 20_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 167 |    |                     | 20_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 168 | 21 | 疾病予防から健康増進へ2        | 21_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ 健康づくり 1 健康づくり対策  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 169 |    |                     | 21_2 | コマ主題細目   | 1) 疾病予防から健康増進へ   |   |
| 170 |    |                     | 21_3 | 細目レベル    | 1) 疾病予防から健康増進へ<br>② 健康増進——リスクの低減<br>③ ゼロ次予防  |   |
| 171 |    |                     | 21_4 | 5キーワード   | ①認知症 ②寝たきり ③グループホーム ④ゼロ次予防 ⑤健康支援環境   |   |
| 172 |    |                     | 21_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 173 |    |                     | 21_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 174 |    |                     | 21_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 175 | 22 |                     | 22_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ 健康づくり 1 健康づくり対策  |   |
| 176 |    |                     | 22_2 | コマ主題細目   | 2) 健康増進法   |   |

|     |      |                 |      |          |   |  |          |                 |  |
|-----|------|-----------------|------|----------|---|--|----------|-----------------|--|
| 177 | 22   | 健康増進法1          | 22_3 | 細目レベル    | 2)健康増進法<br>①健康増進法の背景<br>②目的<br>③責務の明確化<br>i 国民の責務<br>ii 国および地方公共団体の責務<br>iii 健康増進事業実施者の責務<br>iv 関係者の協力  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |          |                 |  |
| 178 |      |                 | 22_4 | 5キーワード   | ①健康増進法 ②栄養改善法 ③国民の責務 ④健康増進事業実施者 ⑤国民保健の向上  |  |          |                 |  |
| 179 |      |                 | 22_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |          |                 |  |
| 180 |      |                 | 22_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |          |                 |  |
| 181 |      |                 | 22_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |  |          |                 |  |
| 182 |      |                 | 23   | 健康増進法2   | 23_1  |  | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 1健康づくり対策 | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 183 |      |                 |      |          | 23_2  |  | コマ主題細目   | 2)健康増進法         |  |
| 184 | 23_3 | 細目レベル           |      |          | 2)健康増進法<br>④基本方針など<br>i 基本方針<br>ii 健康増進計画<br>iii 健康診査指針(ガイドライン)<br>⑤国民健康・栄養調査                           |  |          |                 |  |
| 185 | 23_4 | 5キーワード          |      |          | ①都道府県健康増進計画 ②市町村健康増進計画 ③健康診査等指針 ④健康手帳 ⑤国民健康・栄養調査  |  |          |                 |  |
| 186 | 23_5 | コマ要素            |      |          | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |          |                 |  |
| 187 | 23_6 | 資格・実務関連         |      |          | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |          |                 |  |
| 188 | 23_7 | 復習・予習課題         |      |          | キーワードの復習  |  |          |                 |  |
| 189 | 24   | 健康増進法3          | 24_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 1健康づくり対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |          |                 |  |
| 190 |      |                 | 24_2 | コマ主題細目   | 2)健康増進法   |  |          |                 |  |
| 191 |      |                 | 24_3 | 細目レベル    | 2)健康増進法<br>⑥保健指導・栄養指導の実施<br>i 生活習慣相談<br>ii 専門的な栄養指導・保健指導<br>⑦特定給食施設での栄養管理<br>⑧受動喫煙の防止<br>⑨特別用途表示と栄養表示基準 |  |          |                 |  |
| 192 |      |                 | 24_4 | 5キーワード   | ①栄養指導員 ②特定給食施設 ③受動喫煙 ④特別用途表示 ⑤栄養表示基準  |  |          |                 |  |
| 193 |      |                 | 24_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |          |                 |  |
| 194 |      |                 | 24_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |          |                 |  |
| 195 |      |                 | 24_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |  |          |                 |  |
| 196 | 25   | わが国における健康づくり対策1 | 25_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 1健康づくり対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |          |                 |  |
| 197 |      |                 | 25_2 | コマ主題細目   | 3)わが国における健康づくり対策  |  |          |                 |  |
| 198 |      |                 | 25_3 | 細目レベル    | 3)わが国における健康づくり対策<br>①健康づくり対策の概要   |  |          |                 |  |
| 199 |      |                 | 25_4 | 5キーワード   | ①アクティブ80ヘルスプラン ②国民健康づくり運動(健康日本21) ③健康寿命 ④健康フロンティア戦略 ⑤ロコモティブシンドローム                                       |  |          |                 |  |
| 200 |      |                 | 25_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |          |                 |  |
| 201 |      |                 | 25_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |          |                 |  |
| 202 |      |                 | 25_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |  |          |                 |  |
| 203 | 26   | わが国における健康づくり対策2 | 26_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 1健康づくり対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |          |                 |  |
| 204 |      |                 | 26_2 | コマ主題細目   | 3)わが国における健康づくり対策  |  |          |                 |  |
| 205 |      |                 | 26_3 | 細目レベル    | 3)わが国における健康づくり対策<br>②健康日本21   |  |          |                 |  |
| 206 |      |                 | 26_4 | 5キーワード   | ①健康寿命 ②生活習慣 ③社会生活機能 ④社会参加の機会 ⑤健康のための資源  |  |          |                 |  |
| 207 |      |                 | 26_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |          |                 |  |
| 208 |      |                 | 26_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |          |                 |  |
| 209 |      |                 | 26_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |  |          |                 |  |
| 210 | 27   | 健康教育1           | 27_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 1健康づくり対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |          |                 |  |
| 211 |      |                 | 27_2 | コマ主題細目   | 4)健康教育  |  |          |                 |  |
| 212 |      |                 | 27_3 | 細目レベル    | 4)健康教育<br>①健康教育の目的  |  |          |                 |  |
| 213 |      |                 | 27_4 | 5キーワード   | ①保健教育 ②健康教育 ③市町村 ④授業所 ⑤学校   |  |          |                 |  |
| 214 |      |                 | 27_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |          |                 |  |
| 215 |      |                 | 27_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |          |                 |  |
| 216 |      |                 | 27_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |  |          |                 |  |
| 217 | 28   | 健康教育2           | 28_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 1健康づくり対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |          |                 |  |
| 218 |      |                 | 28_2 | コマ主題細目   | 4)健康教育  |  |          |                 |  |
| 219 |      |                 | 28_3 | 細目レベル    | 4)健康教育<br>②健康教育の方法<br>i マスコミュニケーション<br>ii パーソナルコミュニケーション  |  |          |                 |  |
| 220 |      |                 | 28_4 | 5キーワード   | ①マスコミュニケーション ②パーソナルコミュニケーション ③アナウンスメント効果 ④生活改善 ⑤健康づくりのための休養指針   |  |          |                 |  |
| 221 |      |                 | 28_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |          |                 |  |
| 222 |      |                 | 28_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |          |                 |  |
| 223 |      |                 | 28_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |  |          |                 |  |
| 224 | 29   | 健康に関する食品情報1     | 29_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 1健康づくり対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |          |                 |  |
| 225 |      |                 | 29_2 | コマ主題細目   | 5)健康に関する食品情報  |  |          |                 |  |
| 226 |      |                 | 29_3 | 細目レベル    | 5)健康に関する食品情報<br>①食品表示制度<br>②健康増進法による表示<br>i 栄養表示基準制度  |  |          |                 |  |
| 227 |      |                 | 29_4 | 5キーワード   | ①食品表示法 ②栄養表示基準制度 ③強調表示 ④絶対表示と相対表示 ⑤栄養機能食品   |  |          |                 |  |
| 228 |      |                 | 29_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |          |                 |  |
| 229 |      |                 | 29_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |          |                 |  |
| 230 |      |                 | 29_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |  |          |                 |  |
| 231 | 30   | 健康に関する食品情報2     | 30_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 1健康づくり対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |          |                 |  |
| 232 |      |                 | 30_2 | コマ主題細目   | 5)健康に関する食品情報  |  |          |                 |  |
| 233 |      |                 | 30_3 | 細目レベル    | 5)健康に関する食品情報<br>②健康増進法による表示<br>ii 特別用途食品  |  |          |                 |  |
| 234 |      |                 | 30_4 | 5キーワード   | ①特別用途食品 ②患者用食品 ③特定保健用食品 ④栄養機能食品 ⑤許可証票   |  |          |                 |  |
| 235 |      |                 | 30_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |  |          |                 |  |
| 236 |      |                 | 30_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |  |          |                 |  |

|     |    |             |      |          |   |   |
|-----|----|-------------|------|----------|---|---|
| 237 |    |             | 30_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 238 | 31 | 健康に関する食品情報3 | 31_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 1健康づくり対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 239 |    |             | 31_2 | コマ主題細目   | 5)健康に関する食品情報  |   |
| 240 |    |             | 31_3 | 細目レベル    | 5)健康に関する食品情報<br>②健康増進法による表示<br>iii 特定保健用食品  |   |
| 241 |    |             | 31_4 | 5キーワード   | ①特定保健用食品 ②保健機能食品 ③栄養機能食品 ④疾病リスク低減表示 ⑤条件付き特定保健用食品  |   |
| 242 |    |             | 31_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 243 |    |             | 31_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 244 |    |             | 31_7 | 復習・予習課題  | 試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。   |   |
| 245 | 32 | 健康に関する食品情報4 | 32_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 1健康づくり対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 246 |    |             | 32_2 | コマ主題細目   | 5)健康に関する食品情報  |   |
| 247 |    |             | 32_3 | 細目レベル    | 5)健康に関する食品情報<br>③その他の表示<br>i 公正マーク<br>ii 冷凍食品マーク<br>iii HACCPのマーク                                   |   |
| 248 |    |             | 32_4 | 5キーワード   | ①不当景品類及び不当表示防止法 ②公正取引委員会 ③公正取引協議会 ④総合衛生管理製造過程 ⑤HACCP  |   |
| 249 |    |             | 32_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 250 |    |             | 32_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 251 |    |             | 32_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 252 | 33 | 健康に関する食品情報5 | 33_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 1健康づくり対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 253 |    |             | 33_2 | コマ主題細目   | 5)健康に関する食品情報  |   |
| 254 |    |             | 33_3 | 細目レベル    | 5)健康に関する食品情報<br>③その他の表示<br>iv 各加工食品グループによる表示<br>v 容器包装に関する表示  |   |
| 255 |    |             | 33_4 | 5キーワード   | ①JHFAマーク ②JPAMマーク ③SQマーク ④環境ホルモン ⑤容器包装リサイクル法  |   |
| 256 |    |             | 33_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 257 |    |             | 33_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 258 |    |             | 33_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 259 | 34 | 心身相関とストレス1  | 34_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 2心の健康づくり   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 260 |    |             | 34_2 | コマ主題細目   | 1)心身相関とストレス   |   |
| 261 |    |             | 34_3 | 細目レベル    | 1)心身相関とストレス<br>①欲求の仕組み<br>②適応規制   |   |
| 262 |    |             | 34_4 | 5キーワード   | ①生理的欲求 ②心理的欲求 ③欲求不満 ④適応規制 ⑤心の問題   |   |
| 263 |    |             | 34_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 264 |    |             | 34_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 265 |    |             | 34_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 266 | 35 | 心身相関とストレス2  | 35_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 2心の健康づくり   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 267 |    |             | 35_2 | コマ主題細目   | 1)心身相関とストレス   |   |
| 268 |    |             | 35_3 | 細目レベル    | 1)心身相関とストレス<br>③心身相関のしくみ<br>④ストレスのしくみ   |   |
| 269 |    |             | 35_4 | 5キーワード   | ①心身相関 ②ストレス ③心身症 ④心的外傷後ストレス障害(PTSD) ⑤ストレス耐性   |   |
| 270 |    |             | 35_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 271 |    |             | 35_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 272 |    |             | 35_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 273 | 36 | ストレスへの対処方法  | 36_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 2心の健康づくり   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 274 |    |             | 36_2 | コマ主題細目   | 2)ストレスへの対処法   |   |
| 275 |    |             | 36_3 | 細目レベル    | 2)ストレスへの対処法<br>①原因に向き合う<br>②見方や考え方を考える<br>③気分転換をする<br>④相談をする  |   |
| 276 |    |             | 36_4 | 5キーワード   | ①マイナスの対処方法 ②気分転換 ③周囲の人 ④カウンセラー ⑤医師  |   |
| 277 |    |             | 36_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 278 |    |             | 36_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 279 |    |             | 36_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 280 | 37 | 心の健康と自己実現   | 37_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり 2心の健康づくり   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 281 |    |             | 37_2 | コマ主題細目   | 3)心の健康と自己実現   |   |
| 282 |    |             | 37_3 | 細目レベル    | 3)心の健康と自己実現<br>①自己実現<br>②自己実現の達成  |   |
| 283 |    |             | 37_4 | 5キーワード   | ①自己実現 ②他者の価値観 ③個性の尊重 ④自尊感情 ⑤自己分析  |   |
| 284 |    |             | 37_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 285 |    |             | 37_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 286 |    |             | 37_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 287 | 38 | 実力テスト3      | 38_1 | シラバスとの関係 | Ⅲ健康づくり  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 288 |    |             | 38_2 | コマ主題細目   | 「健康づくり」の効果測定  |   |
| 289 |    |             | 38_3 | 細目レベル    | 心と身体の健康づくりに関する内容、関連法規と表示に関する基礎事項についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。<br>試験後、答合わせを実施しポイントを復習する。 |   |
| 290 |    |             | 38_4 | 5キーワード   | ①健康増進法 ②健康日本21 ③HACCP ④心身相関 ⑤疾病予防   |   |
| 291 |    |             | 38_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 292 |    |             | 38_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 293 |    |             | 38_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 294 | 39 | 食育の定義       | 39_1 | シラバスとの関係 | Ⅳ調理師と食育 1食育とは   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 295 |    |             | 39_2 | コマ主題細目   | 1)食育の定義   |   |
| 296 |    |             | 39_3 | 細目レベル    | 1)食育の定義<br>①食育の定義<br>i 食育の草創期(明治)<br>ii 食育基本法における「食育」   |   |
| 297 |    |             | 39_4 | 5キーワード   | ①石塚左玄 ②村井弦斎 ③食育基本法 ④心身の成長 ⑤人格の形成  |   |
| 298 |    |             | 39_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 299 |    |             | 39_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 300 |    |             | 39_7 | 復習・予習課題  | レポートの提出   |   |
| 301 |    |             | 40_1 | シラバスとの関係 | Ⅳ調理師と食育 1食育とは   |   |

|     |      |           |      |           |  |   |
|-----|------|-----------|------|-----------|--|---|
| 302 | 40   | 食育の意義     | 40.2 | コマ主題細目    | 2)食育の意義  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 303 |      |           | 40.3 | 細目レベル     | 2)食育の意義<br>①食育の意義<br>i 食の問題<br>ii 食に起因する問題<br>iii 食育に求められる内容                               |   |
| 304 |      |           | 40.4 | 5キーワード    | ①欠食 ②孤食 ③栄養の偏り ④肥満/痩身 ⑤食の安全  |   |
| 305 |      |           | 40.5 | コマ要素      | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 306 |      |           | 40.6 | 資格・実務関連   | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 307 |      |           | 40.7 | 復習・予習課題   | キーワードの復習   |   |
| 308 |      |           | 41   | 食育基本法の概要1 | 41.1   |   |
| 309 | 41.2 | コマ主題細目    |      |           | 3)食育基本法の概要   |   |
| 310 | 41.3 | 細目レベル     |      |           | 3)食育基本法の概要<br>①目的<br>②基本理念<br>③国や地方公共団体の責務   |   |
| 311 | 41.4 | 5キーワード    |      |           | ①2005年 ②教育関係者等 ③農林漁業者等 ④食品関連事業者等 ⑤国民の責務  |   |
| 312 | 41.5 | コマ要素      |      |           | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 313 | 41.6 | 資格・実務関連   |      |           | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 314 | 41.7 | 復習・予習課題   |      |           | キーワードの復習   |   |
| 315 | 42   | 食育基本法の概要2 | 42.1 | シラバスとの関係  | IV調理師と食育 1食育とは   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 316 |      |           | 42.2 | コマ主題細目    | 3)食育基本法の概要   |   |
| 317 |      |           | 42.3 | 細目レベル     | 3)食育基本法の概要<br>④基本的施策<br>⑤食育推進会議・基本計画<br>⑥食育白書  |   |
| 318 |      |           | 42.4 | 5キーワード    | ①食育月間 ②食育の日 ③食育推進会議 ④食育推進基本計画 ⑤食育白書  |   |
| 319 |      |           | 42.5 | コマ要素      | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 320 |      |           | 42.6 | 資格・実務関連   | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 321 |      |           | 42.7 | 復習・予習課題   | キーワードの復習   |   |
| 322 | 43   | 正しい知識の提供1 | 43.1 | シラバスとの関係  | IV調理師と食育 2食育における調理師の役割   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 323 |      |           | 43.2 | コマ主題細目    | 1)正しい知識の提供   |   |
| 324 |      |           | 43.3 | 細目レベル     | 1)正しい知識の提供<br>①食生活の課題<br>i 伝統的な食生活の見直し<br>ii 伝統料理や郷土料理の継承<br>iii 地産地消の促進                   |   |
| 325 |      |           | 43.4 | 5キーワード    | ①一汁三菜 ②郷土料理 ③ユネスコ ④ハレ/ケ ⑤地産地消  |   |
| 326 |      |           | 43.5 | コマ要素      | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 327 |      |           | 43.6 | 資格・実務関連   | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 328 |      |           | 43.7 | 復習・予習課題   | キーワードの復習   |   |
| 329 | 44   | 正しい知識の提供2 | 44.1 | シラバスとの関係  | IV調理師と食育 2食育における調理師の役割   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 330 |      |           | 44.2 | コマ主題細目    | 1)正しい知識の提供   |   |
| 331 |      |           | 44.3 | 細目レベル     | 1)正しい知識の提供<br>②食糧事情の課題<br>i 食料自給率の減少<br>ii フード・マイルーの増大<br>iii 膨大な食品ロス                      |   |
| 332 |      |           | 44.4 | 5キーワード    | ①品目別自給率 ②穀物自給率 ③総合食料自給率 ④フード・マイルー ⑤食品ロス  |   |
| 333 |      |           | 44.5 | コマ要素      | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 334 |      |           | 44.6 | 資格・実務関連   | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 335 |      |           | 44.7 | 復習・予習課題   | キーワードの復習   |   |
| 336 | 45   | 食育の実践1    | 45.1 | シラバスとの関係  | IV調理師と食育 2食育における調理師の役割   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 337 |      |           | 45.2 | コマ主題細目    | 2)食育の実践  |   |
| 338 |      |           | 45.3 | 細目レベル     | 2)食育の実践<br>①食育インストラクターとしての実践<br>i 食育教室の開催<br>ii 資料の収集,作成                                   |   |
| 339 |      |           | 45.4 | 5キーワード    | ①食育 ②食育指導 ③食育教室 ④食育インストラクター ⑤食育インストラクター認定登録制度  |   |
| 340 |      |           | 45.5 | コマ要素      | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 341 |      |           | 45.6 | 資格・実務関連   | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 342 |      |           | 45.7 | 復習・予習課題   | キーワードの復習   |   |
| 343 | 46   | 食育の実践2    | 46.1 | シラバスとの関係  | IV調理師と食育 2食育における調理師の役割   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 344 |      |           | 46.2 | コマ主題細目    | 2)食育の実践  |   |
| 345 |      |           | 46.3 | 細目レベル     | 2)食育の実践<br>②職場における実践<br>i 学校,保育所における食育<br>ii 食品関連事業者等の食育の取り組み                              |   |
| 346 |      |           | 46.4 | 5キーワード    | ①学校給食法 ②調理師 ③栄養士 ④CSR ⑤説明責任  |   |
| 347 |      |           | 46.5 | コマ要素      | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 348 |      |           | 46.6 | 資格・実務関連   | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 349 |      |           | 46.7 | 復習・予習課題   | キーワードの復習   |   |
| 350 | 47   | 食育の実践3    | 47.1 | シラバスとの関係  | IV調理師と食育 2食育における調理師の役割   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 351 |      |           | 47.2 | コマ主題細目    | 2)食育の実践  |   |
| 352 |      |           | 47.3 | 細目レベル     | 2)食育の実践<br>③地域での実践<br>i 市町村などにおける食育運動<br>ii 地域行事における食育<br>iii 調理師養成施設における実践                |   |
| 353 |      |           | 47.4 | 5キーワード    | ①専門調理師 ②郷土料理 ③料理教室 ④炊き出し ⑤食文化の継承   |   |
| 354 |      |           | 47.5 | コマ要素      | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 355 |      |           | 47.6 | 資格・実務関連   | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 356 |      |           | 47.7 | 復習・予習課題   | 試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。  |   |
| 357 | 48   | 実力テスト4    | 48.1 | シラバスとの関係  | IV調理師と食育   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 358 |      |           | 48.2 | コマ主題細目    | 「調理師と食育」の効果測定  |   |
| 359 |      |           | 48.3 | 細目レベル     | 食育の概要,関連法規,食育における調理師の役割についての効果測定を実施するとともに,今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。<br>試験後,答合わせを実施しポイントを復習する。 |   |
| 360 |      |           | 48.4 | 5キーワード    | ①食育基本法 ②食糧自給率 ③フード・マイルー ④郷土料理 ⑤食文化の継承  |   |
| 361 |      |           | 48.5 | コマ要素      | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 362 |      |           | 48.6 | 資格・実務関連   | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |

|     |    |          |         |          |   |
|-----|----|----------|---------|----------|---|
| 363 |    | 48_7     | 復習・予習課題 | キーワードの復習 |   |
| 364 | 49 | 前期試験     | 49_1    | シラバスとの関係 | I 調理師と健康 II 食生活と疾病 III 健康づくり IV 調理師と食育  |
| 365 |    |          | 49_2    | コマ主題細目   | 前期学習範囲全範囲の効果測定  |
| 366 |    |          | 49_3    | 細目レベル    | 調理師、健康、食生活、疾病、健康づくり、食育に関する概要、関連法規、各種取り組みに関する知識の定着を確認する。                         |
| 367 |    |          | 49_4    | 5キーワード   | ①調理師 ②健康 ③食生活 ④疾病 ⑤食育   |
| 368 |    |          | 49_5    | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし                              |
| 369 |    |          | 49_6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |
| 370 |    |          | 49_7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |
| 371 | 50 | 作業環境と健康  | 50_1    | シラバスとの関係 | V 労働と健康 1 労働と健康   |
| 372 |    |          | 50_2    | コマ主題細目   | 1) 作業環境と健康  |
| 373 |    |          | 50_3    | 細目レベル    | 1) 作業環境と健康<br>①作業環境管理<br>②作業管理<br>③健康管理<br>④労働衛生教育<br>⑤労働衛生管理体制の整備              |
| 374 |    |          | 50_4    | 5キーワード   | ①労働安全衛生法 ②健康診断 ③総括安全衛生管理者 ④心理相談員 ⑤産業保健指導者                                       |
| 375 |    |          | 50_5    | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし                              |
| 376 |    |          | 50_6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |
| 377 |    |          | 50_7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |
| 378 | 51 | 作業条件と健康1 | 51_1    | シラバスとの関係 | V 労働と健康 1 労働と健康   |
| 379 |    |          | 51_2    | コマ主題細目   | 2) 作業条件と健康  |
| 380 |    |          | 51_3    | 細目レベル    | 2) 作業条件と健康<br>①労働時間、休憩、休日、年次有給休暇<br>i 労働時間<br>ii 休憩<br>iii 休日<br>iv 有給休暇<br>②賃金 |
| 381 |    |          | 51_4    | 5キーワード   | ①労働基準監督署 ②割増賃金 ③8時間 ④40時間 ⑤6時間  |
| 382 |    |          | 51_5    | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし                              |
| 383 |    |          | 51_6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |
| 384 |    |          | 51_7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |
| 385 | 52 | 作業条件と健康2 | 52_1    | シラバスとの関係 | V 労働と健康 1 労働と健康   |
| 386 |    |          | 52_2    | コマ主題細目   | 2) 作業条件と健康  |
| 387 |    |          | 52_3    | 細目レベル    | 2) 作業条件と健康<br>③年少者の保護<br>④母性保護<br>i 産前産後<br>ii 育児時間<br>iii 生理日<br>⑤解雇の制限        |
| 388 |    |          | 52_4    | 5キーワード   | ①男女雇用機会均等法 ②15歳 ③6週間 ④8週間 ⑤30日前   |
| 389 |    |          | 52_5    | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし                              |
| 390 |    |          | 52_6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |
| 391 |    |          | 52_7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |
| 392 | 53 | 職業病      | 53_1    | シラバスとの関係 | V 労働と健康 1 労働と健康   |
| 393 |    |          | 53_2    | コマ主題細目   | 3) 職業病  |
| 394 |    |          | 53_3    | 細目レベル    | 3) 職業病<br>①作業方法が原因となるもの<br>②作業環境が原因となるもの  |
| 395 |    |          | 53_4    | 5キーワード   | ①熱中症 ②減圧症 ③じん肺 ④けんしょう炎 ⑤静脈瘤   |
| 396 |    |          | 53_5    | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし                              |
| 397 |    |          | 53_6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |
| 398 |    |          | 53_7    | 復習・予習課題  | 試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。   |
| 399 | 54 | 労働災害     | 54_1    | シラバスとの関係 | V 労働と健康 1 労働と健康   |
| 400 |    |          | 54_2    | コマ主題細目   | 4) 労働災害   |
| 401 |    |          | 54_3    | 細目レベル    | 4) 労働災害<br>①労働災害とは<br>②近年の労働災害<br>③労働災害が起こったら                                   |
| 402 |    |          | 54_4    | 5キーワード   | ①労働災害 ②過労死・過労自殺 ③労働災害補償保険法 ④労働基準監督署 ⑤脳血管疾患及び虚血性心疾患等の認定基準について                    |
| 403 |    |          | 54_5    | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし                              |
| 404 |    |          | 54_6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |
| 405 |    |          | 54_7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |
| 406 | 55 | 職場環境の現状  | 55_1    | シラバスとの関係 | V 労働と健康 2 調理師の職場環境  |
| 407 |    |          | 55_2    | コマ主題細目   | 1) 職場環境の現状  |
| 408 |    |          | 55_3    | 細目レベル    | 1) 職場環境の現状<br>①調理人の数<br>②賃金<br>③労働時間  |
| 409 |    |          | 55_4    | 5キーワード   | ①増加 ②175時間 ③仕込み・片付け ④見習い期間 ⑤独立  |
| 410 |    |          | 55_5    | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし                              |
| 411 |    |          | 55_6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |
| 412 |    |          | 55_7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |
| 413 | 56 | 調理施設の環境1 | 56_1    | シラバスとの関係 | V 労働と健康 2 調理師の職場環境  |
| 414 |    |          | 56_2    | コマ主題細目   | 2) 調理施設の環境  |
| 415 |    |          | 56_3    | 細目レベル    | 2) 調理施設の環境<br>①調理場<br>i 換気<br>ii 採光、照明  |
| 416 |    |          | 56_4    | 5キーワード   | ①自然換気 ②人口換気 ③シックハウス症候群 ④採光 ⑤照明  |
| 417 |    |          | 56_5    | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし                              |
| 418 |    |          | 56_6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |
| 419 |    |          | 56_7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |
| 420 | 57 | 調理施設の環境2 | 57_1    | シラバスとの関係 | V 労働と健康 2 調理師の職場環境  |
| 421 |    |          | 57_2    | コマ主題細目   | 2) 調理施設の環境  |
| 422 |    |          | 57_3    | 細目レベル    | 2) 調理施設の環境<br>②食品製造施設<br>③調理場での衣服   |
| 423 |    |          | 57_4    | 5キーワード   | ①整理整頓 ②清掃・消毒 ③天然素材 ④化学繊維 ⑤綿／綿混素材  |

|     |    |      |          |   |   |
|-----|----|------|----------|---|---|
| 424 |    | 57.5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  | パワーポイント   |
| 425 |    | 57.6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 426 |    | 57.7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 427 | 58 | 58.1 | シラバスとの関係 | V労働と健康 3調理施設での労働災害  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 428 |    | 58.2 | コマ主題細目   | 1)調理施設での労働災害  |   |
| 429 |    | 58.3 | 細目レベル    | 1)調理施設での労働災害<br>①死傷者数<br>②事故の型  |   |
| 430 |    | 58.4 | 5キーワード   | ①4,000人 ②転倒 ③切れ・こすれ ④高温・低温の物との接触 ⑤休養  |   |
| 431 |    | 58.5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 432 |    | 58.6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 433 |    | 58.7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 434 | 59 | 59.1 | シラバスとの関係 | V労働と健康  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 435 |    | 59.2 | コマ主題細目   | 「労働と健康」の効果測定  |   |
| 436 |    | 59.3 | 細目レベル    | わが国の労働を取り巻く環境と健康の関連性を現状や関連法規と関連付けて考える。また、調理師の置かれている労働環境についての理解を深める。<br>試験後、答合わせを実施しポイントを復習する。 |   |
| 437 |    | 59.4 | 5キーワード   | ①労働安全衛生法 ②労働基準監督署 ③労働災害 ④男女雇用機会均等法 ⑤職業病   |   |
| 438 |    | 59.5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 439 |    | 59.6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 440 |    | 59.7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 441 | 60 | 60.1 | シラバスとの関係 | VI環境と健康 1生活環境   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 442 |    | 60.2 | コマ主題細目   | 1)生活環境の衛生   |   |
| 443 |    | 60.3 | 細目レベル    | 1)生活環境の衛生<br>①人間と自然の共存<br>②食物連鎖   |   |
| 444 |    | 60.4 | 5キーワード   | ①生態性 ②恒常性 ③恒常性維持機能(ホメオスタシス) ④食物連鎖 ⑤生体濃縮   |   |
| 445 |    | 60.5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 446 |    | 60.6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 447 |    | 60.7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 448 | 61 | 61.1 | シラバスとの関係 | VI環境と健康 1生活環境   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 449 |    | 61.2 | コマ主題細目   | 2)現代の生活環境<br>3)環境因子   |   |
| 450 |    | 61.3 | 細目レベル    | 2)現代の生活環境<br>3)環境因子<br>①生物学的要因<br>②社会的要因<br>③物理的要因<br>④化学的要因                                  |   |
| 451 |    | 61.4 | 5キーワード   | ①環境ホルモン ②ダイオキシン ③大気汚染 ④オゾン層の破壊 ⑤環境因子  |   |
| 452 |    | 61.5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 453 |    | 61.6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 454 |    | 61.7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 455 | 62 | 62.1 | シラバスとの関係 | VI環境と健康 2環境条件   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 456 |    | 62.2 | コマ主題細目   | 1)大気  |   |
| 457 |    | 62.3 | 細目レベル    | 1)大気<br>①大気の組成<br>②気圧   |   |
| 458 |    | 62.4 | 5キーワード   | ①物質循環 ②超高压殺菌 ③真空包装・真空冷却 ④78%/21%/0.03% ⑤1013.25   |   |
| 459 |    | 62.5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 460 |    | 62.6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 461 |    | 62.7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 462 | 63 | 63.1 | シラバスとの関係 | VI環境と健康 2環境条件   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 463 |    | 63.2 | コマ主題細目   | 1)大気  |   |
| 464 |    | 63.3 | 細目レベル    | 1)大気<br>③温度<br>④気候  |   |
| 465 |    | 63.4 | 5キーワード   | ①至適温度 ②気候順化 ③気候/気象 ④天候/天気 ⑤輻射熱  |   |
| 466 |    | 63.5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 467 |    | 63.6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 468 |    | 63.7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 469 | 64 | 64.1 | シラバスとの関係 | VI環境と健康 2環境条件   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 470 |    | 64.2 | コマ主題細目   | 2)水   |   |
| 471 |    | 64.3 | 細目レベル    | 2)水<br>①水の重要性<br>i 地球上の水<br>ii 人間と水   |   |
| 472 |    | 64.4 | 5キーワード   | ①ミネラルウォーター ②浄水器 ③水道法 ④軟水/硬水 ⑤60~70%   |   |
| 473 |    | 64.5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 474 |    | 64.6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 475 |    | 64.7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 476 | 65 | 65.1 | シラバスとの関係 | VI環境と健康 2環境条件   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 477 |    | 65.2 | コマ主題細目   | 2)水   |   |
| 478 |    | 65.3 | 細目レベル    | 2)水<br>②上水道<br>③下水道   |   |
| 479 |    | 65.4 | 5キーワード   | ①トリハロメタン ②クリプトスポリジウム原虫症 ③水質基準 ④汚水処理人口普及率 ⑤上水道/下水道   |   |
| 480 |    | 65.5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 481 |    | 65.6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 482 |    | 65.7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 483 | 66 | 66.1 | シラバスとの関係 | VI環境と健康 2環境条件   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 484 |    | 66.2 | コマ主題細目   | 3)住居<br>4)廃棄物   |   |
| 485 |    | 66.3 | 細目レベル    | 3)住居<br>①健康で安全な住居の条件<br>②住居下での家庭の在りよう<br>4)廃棄物<br>①現代の廃棄物事情<br>②リサイクル法                        |   |
| 486 |    | 66.4 | 5キーワード   | ①一般廃棄物 ②産業廃棄物 ③リサイクル法 ④廃棄物の処理及び清掃に関する法律 ⑤相互教育   |   |



|     |    |           |         |  |   |   |
|-----|----|-----------|---------|--|---|---|
| 487 |    | 66.5      | コマ要素    | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし |   |   |
| 488 |    | 66.6      | 資格・実務関連 | 技術考査100問の15%に相当する。                                 |   |   |
| 489 |    | 66.7      | 復習・予習課題 | キーワードの復習   |   |   |
| 490 | 67 | 放射線       | 67.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 2環境条件   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 491 |    |           | 67.2    | コマ主題細目   | 5)放射能   |   |
| 492 |    |           | 67.3    | 細目レベル  | 5)放射能<br>①電離放射線<br>②非電離放射線<br>i 紫外線<br>ii 可視光線<br>iii 赤外線   |   |
| 493 |    |           | 67.4    | 5キーワード   | ①電離放射線 ②非電離放射線 ③紫外線 ④可視光線 ⑤赤外線  |   |
| 494 |    |           | 67.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 495 |    |           | 67.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 496 |    |           | 67.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 497 | 68 | 広がる環境汚染1  | 68.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 498 |    |           | 68.2    | コマ主題細目   | 1)広がる環境汚染   |   |
| 499 |    |           | 68.3    | 細目レベル  | 1)広がる環境汚染<br>①公害とは<br>②わが国の公害の歴史<br>i 第1期   |   |
| 500 |    |           | 68.4    | 5キーワード   | ①公害 ②環境基本法 ③環境汚染 ④四大公害病 ⑤光化学スモッグ  |   |
| 501 |    |           | 68.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 502 |    |           | 68.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 503 |    |           | 68.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 504 | 69 | 広がる環境汚染2  | 69.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 505 |    |           | 69.2    | コマ主題細目   | 1)広がる環境汚染   |   |
| 506 |    |           | 69.3    | 細目レベル  | 1)広がる環境汚染<br>②わが国の公害の歴史<br>ii 第2期<br>iii 第3期<br>iv 第4期  |   |
| 507 |    |           | 69.4    | 5キーワード   | ①持続可能な開発 ②フロン ③都市生活型公害 ④地球環境問題 ⑤環境庁/環境省   |   |
| 508 |    |           | 69.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 509 |    |           | 69.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 510 |    |           | 69.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 511 | 70 | 空気汚染      | 70.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 512 |    |           | 70.2    | コマ主題細目   | 2)空気汚染  |   |
| 513 |    |           | 70.3    | 細目レベル  | 2)空気汚染<br>①空気汚染による公害<br>②室内(調理場内, 食堂内等)の空気汚染防止対策  |   |
| 514 |    |           | 70.4    | 5キーワード   | ①四日市喘息 ②二酸化硫黄 ③PM2.5 ④空気調節 ⑤換気  |   |
| 515 |    |           | 70.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 516 |    |           | 70.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 517 |    |           | 70.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 518 | 71 | 水質汚染1     | 71.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 519 |    |           | 71.2    | コマ主題細目   | 3)水質汚染  |   |
| 520 |    |           | 71.3    | 細目レベル  | 3)水質汚染<br>①水質汚染による公害  |   |
| 521 |    |           | 71.4    | 5キーワード   | ①水俣病 ②イタイイタイ病 ③水銀 ④カドミウム ⑤排水  |   |
| 522 |    |           | 71.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 523 |    |           | 71.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 524 |    |           | 71.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 525 | 72 | 水質汚染2     | 72.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 526 |    |           | 72.2    | コマ主題細目   | 3)水質汚染  |   |
| 527 |    |           | 72.3    | 細目レベル  | 3)水質汚染<br>②水質汚染の現状<br>③安全な水の確保について  |   |
| 528 |    |           | 72.4    | 5キーワード   | ①産業排水/生活排水 ②BOD/COD ③富栄養化 ④水質汚濁防止法 ⑤PCB   |   |
| 529 |    |           | 72.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 530 |    |           | 72.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 531 |    |           | 72.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 532 | 73 | 騒音、振動、悪臭1 | 73.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 533 |    |           | 73.2    | コマ主題細目   | 4)騒音, 振動, 悪臭  |   |
| 534 |    |           | 73.3    | 細目レベル  | 4)騒音, 振動, 悪臭<br>①感覚公害とは<br>②騒音  |   |
| 535 |    |           | 73.4    | 5キーワード   | ①感覚公害 ②dB ③60 ④50 ⑤生活妨害   |   |
| 536 |    |           | 73.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 537 |    |           | 73.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 538 |    |           | 73.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 539 | 74 | 騒音、振動、悪臭2 | 74.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 540 |    |           | 74.2    | コマ主題細目   | 4)騒音, 振動, 悪臭  |   |
| 541 |    |           | 74.3    | 細目レベル  | 4)騒音, 振動, 悪臭<br>③振動   |   |
| 542 |    |           | 74.4    | 5キーワード   | ①dB ②65 ③60 ④低周波空気振動 ⑤規制基準値   |   |
| 543 |    |           | 74.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 544 |    |           | 74.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 545 |    |           | 74.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 546 | 75 | 騒音、振動、悪臭3 | 75.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 547 |    |           | 75.2    | コマ主題細目   | 4)騒音, 振動, 悪臭  |   |
| 548 |    |           | 75.3    | 細目レベル  | 4)騒音, 振動, 悪臭<br>④悪臭<br>⑤悪臭による苦情の実例<br>i 焼き鳥屋に対する苦情①<br>ii 焼き鳥屋に対する苦情②<br>iii 食品製造工場に対する苦情<br>iv コーヒー豆焙煎工場に対する苦情<br>v 食品加工製造に対する苦情 |   |
| 549 |    |           | 75.4    | 5キーワード   | ①悪臭防止法 ②グリストラップ ③ダクト ④排臭装置 ⑤消臭剤   |   |

|     |    |              |         |  |  |   |
|-----|----|--------------|---------|--|--|---|
| 550 |    | 75.5         | コマ要素    | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし |  |   |
| 551 |    | 75.6         | 資格・実務関連 | 技術考査100問の15%に相当する。                                 |  |   |
| 552 |    | 75.7         | 復習・予習課題 | キーワードの復習   |  |   |
| 553 | 76 | 環境問題とその取り組み1 | 76.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 554 |    |              | 76.2    | コマ主題細目   | 5)環境問題とその取り組み  |   |
| 555 |    |              | 76.3    | 細目レベル  | 5)環境問題とその取り組み<br>①環境ホルモン   |   |
| 556 |    |              | 76.4    | 5キーワード   | ①外因性内分泌かく乱化学物質 ②シックハウス症候群 ③ダイオキシン ④プラスチック ⑤食物繊維  |   |
| 557 |    |              | 76.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 558 |    |              | 76.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 559 |    |              | 76.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 560 | 77 | 環境問題とその取り組み2 | 77.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 561 |    |              | 77.2    | コマ主題細目   | 5)環境問題とその対策  |   |
| 562 |    |              | 77.3    | 細目レベル  | 5)環境問題とその対策<br>②地球温暖化  |   |
| 563 |    |              | 77.4    | 5キーワード   | ①地球温暖化 ②温室効果ガス ③地球温暖化防止京都会議 ④環境税 ⑤ヒートアイランド現象   |   |
| 564 |    |              | 77.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 565 |    |              | 77.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 566 |    |              | 77.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 567 | 78 | 環境問題とその取り組み3 | 78.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 568 |    |              | 78.2    | コマ主題細目   | 5)環境問題とその取り組み  |   |
| 569 |    |              | 78.3    | 細目レベル  | 5)環境問題とその取り組み<br>③酸性雨<br>④オゾン層の破壊  |   |
| 570 |    |              | 78.4    | 5キーワード   | ①酸性雨 ②オゾン層 ③オゾンホール ④UV-B・UV-C ⑤フロン   |   |
| 571 |    |              | 78.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 572 |    |              | 78.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 573 |    |              | 78.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 574 | 79 | 環境問題とその取り組み4 | 79.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 575 |    |              | 79.2    | コマ主題細目   | 5)環境問題とその取り組み  |   |
| 576 |    |              | 79.3    | 細目レベル  | 5)環境問題とその取り組み<br>⑤食品に含まれる放射性物質<br>⑥循環型社会の形成<br>i 循環型社会への意識の高まり   |   |
| 577 |    |              | 79.4    | 5キーワード   | ①放射性セシウム ②東日本大震災 ③原子力施設等の防災対策について(防災指針) ④循環型社会 ⑤循環型社会形成推進基本法   |   |
| 578 |    |              | 79.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 579 |    |              | 79.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 580 |    |              | 79.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 581 | 80 | 環境問題とその取り組み5 | 80.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康 3環境汚染とその対策   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 582 |    |              | 80.2    | コマ主題細目   | 5)環境問題とその取り組み  |   |
| 583 |    |              | 80.3    | 細目レベル  | 5)環境問題とその取り組み<br>⑥循環型社会の形成<br>ii 容器包装リサイクル法<br>iii グリーン購入法<br>iv 家電リサイクル法<br>v 食品リサイクル法                      |   |
| 584 |    |              | 80.4    | 5キーワード   | ①食品循環資源 ②ペットボトルの回収 ③グリーン購入 ④食品廃棄物 ⑤再生利用  |   |
| 585 |    |              | 80.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 586 |    |              | 80.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 587 |    |              | 80.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 588 | 81 | 実力テスト6       | 81.1    | シラバスとの関係   | VI環境と健康  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 589 |    |              | 81.2    | コマ主題細目   | 「環境と健康」の効果測定   |   |
| 590 |    |              | 81.3    | 細目レベル  | 環境問題の原因、公害、関連法規や対策となる取り組みについての効果測定を実施するとともに、環境への知識・理解の必要性を再認識する。<br>試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。                  |   |
| 591 |    |              | 81.4    | 5キーワード   | ①公害 ②環境ホルモン ③生活環境 ④環境条件 ⑤環境汚染  |   |
| 592 |    |              | 81.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 593 |    |              | 81.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 594 |    |              | 81.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 595 | 82 | 調理師法1        | 82.1    | シラバスとの関係   | 全範囲  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 596 |    |              | 82.2    | コマ主題細目   | 調理師法の理解  |   |
| 597 |    |              | 82.3    | 細目レベル  | ①調理師法の目的<br>②調理師の定義<br>③調理師の免許<br>④調理師試験<br>⑤絶対的欠格事由<br>⑥相対的欠格事由   |   |
| 598 |    |              | 82.4    | 5キーワード   | ①調理師 ②調理師養成施設 ③2年 ④指定試験期間 ⑤欠格事由  |   |
| 599 |    |              | 82.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 600 |    |              | 82.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 601 |    |              | 82.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 602 | 83 | 調理師法2        | 83.1    | シラバスとの関係   | 全範囲  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 603 |    |              | 83.2    | コマ主題細目   | 調理師法の理解  |   |
| 604 |    |              | 83.3    | 細目レベル  | ⑦調理師名簿、登録及び免許証の交付<br>⑧届出<br>⑨免許の取り消し<br>⑩政令への委任<br>⑪名称の使用制限<br>⑫調理師の設置<br>⑬調理技術の審査<br>⑭調理師会<br>⑮権限の委任<br>⑯罰則 |   |
| 605 |    |              | 83.4    | 5キーワード   | ①調理師名簿 ②調理師免許証 ③2年ごとの12月31日 ④1月15日 ⑤名称独占   |   |
| 606 |    |              | 83.5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし   |   |
| 607 |    |              | 83.6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。   |   |
| 608 |    |              | 83.7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |
| 609 |    |              | 84.1    | シラバスとの関係   | 全範囲  |   |
| 610 |    |              | 84.2    | コマ主題細目   | 調理師法施行令の理解   |   |

|     |    |           |      |          |   |   |
|-----|----|-----------|------|----------|---|---|
| 611 | 84 | 調理師法施行令1  | 84_3 | 細目レベル    | ①免許の申請<br>②調理師養成施設<br>i 養成施設の指定<br>ii 指定養成施設の内容変更<br>iii 指定養成施設の入所及び卒業の届出<br>iv 指定養成施設の名称等の変更等の届出<br>③調理師試験<br>i 指定試験機関の指定<br>ii 指定試験機関の委任の公示等<br>iii 試験事務規定<br>iv 試験委員<br>v 帳簿の備付け等<br>vi 試験事務の休廃止<br>vii 指定の取り消し<br>viii 報告<br>ix 試験事務の委任の解除<br>x 委任都道府県知事による試験事務の実施等 | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 612 |    |           | 84_4 | 5キーワード   | ①調理師法施行規則 ②都道府県知事 ③調理師養成施設 ④指定試験機関 ⑤試験事務  |   |
| 613 |    |           | 84_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 614 |    |           | 84_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 615 |    |           | 84_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 616 |    |           | 85_1 | シラバスとの関係 | 全範囲   |   |
| 617 |    |           | 85_2 | コマ主題細目   | 調理師法施行令の理解  |   |
| 618 | 85 | 調理師法施行令2  | 85_3 | 細目レベル    | ④調理師名簿<br>i 登録事項<br>ii 名簿の訂正<br>iii 登録の消除<br>⑤調理師免許証<br>i 免許証の書換交付<br>ii 免許証の再交付<br>iii 免許証の返納<br>⑥その他<br>i 準用<br>ii 指定届出受理機関に係る変更の届出<br>iii 都道府県が処理する事務<br>iv 通知<br>v 事務の区分<br>vi 権限の委任<br>vii 省令への委任  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 619 |    |           | 85_4 | 5キーワード   | ①調理師名簿 ②調理師免許証 ③30日以内 ④都道府県知事 ⑤指定届出受理機関   |   |
| 620 |    |           | 85_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 621 |    |           | 85_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 622 |    |           | 85_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 623 |    |           | 86_1 | シラバスとの関係 | 全範囲   |   |
| 624 |    |           | 86_2 | コマ主題細目   | 調理師法施行規則の理解   |   |
| 625 | 86 | 調理師法施行規則1 | 86_3 | 細目レベル    | ①調理師の免許等<br>i 免許の申請手続<br>ii 登録事項<br>iii 免許証の様式<br>iv 届出<br>②調理師養成施設<br>i 指定の申請<br>ii 養成施設指定の基準<br>iii 令第1条の3第1項の厚生労働省令で定める事項  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 626 |    |           | 86_4 | 5キーワード   | ①調理師法 ②住民票 ③診断書 ④専任教員 ⑤5年以上/2年以上  |   |
| 627 |    |           | 86_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 628 |    |           | 86_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 629 |    |           | 86_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 630 |    |           | 87_1 | シラバスとの関係 | 全範囲   |   |
| 631 |    |           | 87_2 | コマ主題細目   | 調理師法施行規則の理解   |   |
| 632 | 87 | 調理師法施行規則2 | 87_3 | 細目レベル    | ③調理技術に関する審査<br>i 技術審査の実施<br>ii 試験科目<br>iii 受験資格<br>iv 試験の免除<br>v 受験の申請<br>vi 試験の合格通知<br>vii 認定証書<br>viii 不正受験者に関する措置<br>ix 不正行為の禁止  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 633 |    |           | 87_4 | 5キーワード   | ①技術審査 ②8年以上 ③6年以上 ④技術考査 ⑤専門調理師  |   |
| 634 |    |           | 87_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 635 |    |           | 87_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 636 |    |           | 87_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 637 |    |           | 88_1 | シラバスとの関係 | 全範囲   |   |
| 638 |    |           | 88_2 | コマ主題細目   | 健康増進法の理解  |   |
| 639 | 88 | 健康増進法     | 88_3 | 細目レベル    | ①目的<br>②国民の責務<br>③国及び地方公共団体の責務<br>④健康増進事業実施者の責務<br>⑤関係者の協力<br>⑥健康診査の実施等に関する指針<br>⑦国民健康・栄養調査の実施<br>⑧生活習慣病の発生の状況の把握<br>⑨市町村による生活習慣相談等の実施<br>⑩受動喫煙の禁止<br>⑪特別用途表示の許可<br>⑫栄養表示基準<br>⑬誇大表示の禁止   | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』、<br>パワーポイント |
| 640 |    |           | 88_4 | 5キーワード   | ①健康増進事業実施者 ②健康手帳 ③生活習慣病 ④特別用途表示 ⑤栄養表示   |   |
| 641 |    |           | 88_5 | コマ要素     | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  |   |
| 642 |    |           | 88_6 | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。  |   |
| 643 |    |           | 88_7 | 復習・予習課題  | キーワードの復習  |   |
| 644 |    |           | 89_1 | シラバスとの関係 | 全範囲   |   |
| 645 |    |           | 89_2 | コマ主題細目   | 食育基本法の理解  |   |
| 646 | 89 | 食育基本法     | 89_3 | 細目レベル    | ①前文<br>②総則<br>③食育推進基本計画等<br>④家庭における食育の推進<br>⑤食育推進会議等  | (公社)全国調理師養成施設協会<br>『新調理師養成教育全書<br>必修編 1 食生活と健康』             |
|     |    |           |      |          |   |   |

|     |    |      |         |  |  |   |
|-----|----|------|---------|--|--|---|
| 647 |    | 89_4 | 5キーワード  | ①食料自給率 ②国民の責務 ③食育推進基本計画 ④家庭における食育 ⑤食育推進会議          | パワーポイント  |   |
| 648 |    | 89_5 | コマ要素    | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし |  |   |
| 649 |    | 89_6 | 資格・実務関連 | 技術考査100問の15%に相当する。                                 |  |   |
| 650 |    | 89_7 | 復習・予習課題 | キーワードの復習   |  |   |
| 651 | 90 | 後期試験 | 90_1    | シラバスとの関係   |  | 全範囲   |
| 652 |    |      | 90_2    | コマ主題細目   |  | 学習範囲全範囲の効果測定  |
| 653 |    |      | 90_3    | 細目レベル  |  | 健康、食、調理師、疾病、健康づくり、食育、労働、環境について年間を通して学習した内容についての理解の度合いを図る。 |
| 654 |    |      | 90_4    | 5キーワード   | ①食生活 ②健康 ③調理師 ④食育 ⑤生活習慣病                           |   |
| 655 |    |      | 90_5    | コマ要素   | □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし |   |
| 656 |    |      | 90_6    | 資格・実務関連  | 技術考査100問の15%に相当する。                                 |   |
| 657 |    |      | 90_7    | 復習・予習課題  | キーワードの復習   |   |

(公社)全国調理師養成施設協会  
『新調理師養成教育全書  
必修編 1 食生活と健康』、  
パワーポイント

|     |        | 履修指標   | 履修指標の水準  | キーワード                                   | 配点 | 関連          |
|-----|--------|--|--|---|----|-------------|
| 658 | 履修判定指標 | ①<br>I 調理師と健康<br>①健康の考え方<br>i 健康とは何か<br>ii わが国の健康水準<br>iii 目ざすべき健康とは                                     | 健康とは何かをWHO憲章、わが国の現状から考えられる。わが国を含む先進諸国が高齢社会を迎えるにあたり、QOLが重視されている現状を理解する。健康水準としての平均寿命や死亡率の言葉の意味を理解するとともに、それぞれの指標の年毎の変化や国際比較からわが国の健康について理解する。また、健康寿命、ヘルスプロモーションの観点から健康のあるべき姿を考えられる。  | QOL<br>平均寿命<br>死亡率<br>健康寿命              | 6  | ②           |
| 659 |        | ②<br>I 調理師と健康<br>②食と健康の関係<br>i 食生活が健康に果たす役割<br>ii 健康的な食生活習慣づくり   | 食事・食生活と健康の関連について理解できる。健康を維持、増進するための食生活習慣づくりのために定められた食生活指針についてその目的と内容について理解する。内臓脂肪型肥満(メタボリックシンドローム)をはじめとする生活習慣に基づく問題について知り、特定圏振興審査や特定健康診断など早期発見と保健指導のための取り組みを理解する。また、国民健康・栄養調査の結果から、わが国の肥満・痩せの傾向を理解する。                      | 特定健康診査<br>特定健康診断<br>食生活指針<br>国民健康・栄養調査  | 6  | ①<br>③<br>⑨ |
| 660 |        | ③<br>I 調理師と健康<br>③調理師の役割<br>i 調理師の成り立ち<br>ii 調理師法の概要<br>iii 食生活における調理師の役割                                | 調理師という職業の背景、成り立ち、内容、責務について正しく理解し、調理師法をはじめとする関連法規の内容についても理解できる。健康の維持・増進、おいしさと喜びの提供、生活習慣病の予防、食の安全・安心の確保、食育の実践、食資源の有効利用など、食生活を担う調理師として今後果たすべき役割を自覚することができる。   | 調理師法<br>調理師免許<br>欠格事由<br>食の安全           | 8  | ②           |
| 661 |        | ④<br>II 食生活と疾病<br>①疾病の動向とその予防<br>i 疾病の動向<br>ii 疾病の予防   | わが国における疾病の傾向と動向について知り、その予防についての理解を深める。過去と現在を比較しながら日本人の死因の変化や現在行われている予防活動について理解することができる。早期発見、早期治療の必要性を知るとともに、第1次予防、第2次予防、第3次予防のそれぞれの目的と具体的な内容を理解できる。  | 死亡原因<br>疾病予防の段階<br>早期発見<br>早期治療         | 6  | ⑤<br>⑥      |
| 662 |        | ⑤<br>II 食生活と疾病<br>②生活習慣病<br>i 生活習慣病とは<br>ii 生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性<br>iii 生活習慣病の予防                          | 食生活、喫煙、運動などの生活習慣と疾患の関係について理解できる。特にがん、心疾患、脳血管疾患について原因や症状などの正しい知識を持ち、それらの予防のために生活習慣の改善が必要であることを理解できる。  | 生活習慣<br>がん<br>心疾患<br>脳血管疾患              | 8  | ④           |
| 663 |        | ⑥<br>III 健康づくり<br>①健康づくり対策<br>i 疾病予防から健康増進へ<br>ii 健康増進法<br>iii わが国における健康づくり対策<br>iv 健康教育<br>v 健康に関する食品情報 | 生活習慣病を防ぐためには第1次予防、第2次予防、第3次予防だけでなく、地域の健康支援環境を整備して予防を推進しやすくするゼロ次予防が必要であることを理解できる。また、栄養改善法に代わる健康増進法の内容を知り、健康日本21や健康フロンティア戦略をはじめとする、健康づくりのための国や自治体の取り組みについて知ることができる。健康教育の必要性と、食品選択の目安となる食品表示制度についても理解できる。                     | ゼロ次予防<br>健康増進法<br>健康日本21<br>食品表示        | 10 | ④<br>⑤<br>⑦ |
| 664 |        | ⑦<br>III 健康づくり<br>②心の健康づくり<br>i 心身総監とストレス<br>ii ストレスへの対処方法<br>iii 心の健康と自己実現                              | 欲求が生じる背景と欲求の種類、欲求が満たされない場合に働く適応規制の種類と内容について理解することができる。また、脳の働きと心の働き、心の働きと体の状態が密接な関係にあるという心身相関について理解し、ストレスの概要とストレスが心と体に及ぼす影響、ストレスへの対処法について理解できる。   | 欲求<br>適応規制<br>心身相関<br>ストレス              | 6  | ⑥           |
| 665 |        | ⑧<br>IV 調理師と食育<br>①食育とは<br>i 食育の定義<br>ii 食育の意義   | 食育の定義と意義について知り、食育基本法の概要について理解することができる。食育基本法については、国、地方公共団体、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等、国民のそれぞれに責務が定められていること、家庭、学校・保育所等での食育の推進、食文化継承のための活動の支援などの基本的施策が掲げられていること、食育推進会議、食育基本計画、食育白書の設置・策定等が定められていることを理解する。                         | 食育基本法<br>国民の責務<br>食育推進体制<br>食育推進基本計画    | 6  | ⑨           |
| 666 |        | ⑨<br>IV 調理師と食育<br>②食育における調理師の役割<br>i 正しい知識の提供<br>ii 食育の実践  | 食育に関する知識を備えた調理師が食育推進において欠かせない存在と練っていることを知る。食育において調理師が果たすべき役割として、伝統的な食生活の見直しや伝統料理・郷土料理の継承、地産地消の促進など食生活の課題について伝えること、食料自給率の減少、フード・マイレージの増大、膨大な食品ロスなど食料事情の課題について考えさせることがあると知る。また、食育インストラクターによる地域、学校、食品関連事業者等での食育教室の実施について理解する。 | 食生活の課題<br>食糧事情の課題<br>食育インストラクター<br>食育教室 | 8  | ②<br>③<br>⑧ |
| 667 |        | ⑩<br>V 労働と健康<br>①労働と健康<br>i 作業環境と健康<br>ii 作業条件と健康<br>iii 職業病<br>iv 労働災害                                  | 労働安全衛生法が定める作業環境管理、作業管理、健康管理、労働衛生教育、労働衛生管理体制の整備の5項目について概要を理解する。また、今後勤務するにあたり重要になる労働時間、休憩、休日、有給休暇、賃金についての規定を確認し、年少者の保護、母性保護、解雇の制限など、労働者の保護のための内容も理解する。職業病と労働災害について正しい知識を身に付けそれらの症状や原因を知るとともに、予防と対処について理解することができる。            | 労働安全衛生法<br>健康診断<br>労働時間<br>労働災害         | 6  | ⑪           |
| 668 |        | ⑪<br>V 労働と健康<br>②調理師の職場環境<br>i 職場環境の現状<br>ii 調理施設の種類<br>iii 調理施設での労働災害                                   | 調理師の労働環境について、調理人の数の推移、他業種との賃金比較、労働時間の観点から理解する。また、火や刃物を扱い危険を伴う調理場の環境について換気、採光と照明の面から理解し、調理場で身に着ける衣服についても繊維素材の特性をもとに理解することができる。調理施設での労働災害の傾向や死傷者数を知り、労働災害の予防、対応について考えることができる。  | 飲食業の賃金<br>労働時間<br>調理場<br>繊維素材           | 6  | ⑩           |
| 669 |        | ⑫<br>VI 環境と健康<br>①生活環境<br>i 生活環境の衛生<br>ii 現代の生活環境<br>iii 環境因子  | 生態系や食物連鎖の観点から、公害、自然の保護、生体濃縮など人間と環境のかかわりを考えられる。また、ダイオキシンなどの環境ホルモン、排気ガスによる大気汚染、フロンによるオゾン層の破壊など現代の生活環境とそれに関わる環境因子について理解することができる。  | 生態系<br>食物連鎖<br>環境ホルモン<br>環境因子           | 6  | ⑬<br>⑭      |
| 670 |        | ⑬<br>VI 環境と健康<br>②環境条件<br>i 大気<br>ii 水<br>iii 住居<br>iv 廃棄物<br>v 放射線                                      | 人間の健康を取り巻く環境条件として大気、水、住居、廃棄物、放射線について理解する。大気についてはその組成と気圧、温度、気候について理解しそれらの活用法、人間に与える影響を知る。水については人間にとっての重要性を知るとともに上下水道の概要について理解できる。住居、廃棄物においてはリサイクル法などの現代社会を取り巻く課題、状況を知る。放射線はその種類について理解する。                                    | 大気<br>水<br>放射線<br>リサイクル法                | 10 | ⑫<br>⑭      |

|     |  |  |   |                             |    |        |
|-----|--|--|---|-----------------------------|----|--------|
| 673 |  | ⑭<br>VI環境と健康<br>③環境汚染とその対策<br>i 広がる環境汚染<br>ii 空気汚染<br>iii 水質汚染<br>iv 騒音, 振動, 悪臭<br>v 環境問題とその取り組み | 公害について第1期～第4期の公害の概要と、それに対する取り組みを理解する。空気汚染については大気汚染物質の発生源とその性質や影響について理解できる。水質汚染については水質汚染の原因物質とその排出源、調査の方法や環境浄化について理解できる。騒音、振動についてはそれぞれの規制基準値、昼間基準値を知るとともに、それぞれのdBの目安・程度を理解できる。悪臭については実際の調理施設の例から被害と対応について考えられる。また、環境ホルモンや地球温暖化、酸性雨やオゾン層の破壊など現代のわれわれを取り巻く環境問題について考えられる。 | 二酸化硫黄<br>水銀<br>カドミウム<br>フロン | 10 | ⑫<br>⑬ |
|-----|--|--|---|-----------------------------|----|--------|

|     |             |                    |  |  |  |  |
|-----|-------------|--------------------|--|--|--|--|
| 674 |             |                    |  |  |  |  |
| 675 | <b>評価方法</b> | 期末試験のみによって成績評価を行う。 |  |  |  |  |

|     |                                      |  |  |  |  |  |
|-----|--------------------------------------|--|--|--|--|--|
| 676 |                                      |  |  |  |  |  |
| 677 | <b>評価基準</b>                          |  |  |  |  |  |
| 678 | 学習目標をほぼ完全に達成している・・・S (100～90点)       |  |  |  |  |  |
| 679 | 学習目標を相応に達成している・・・A (89～80点)          |  |  |  |  |  |
| 680 | 学習目標を相応に達成しているが不十分な点がある・・・B (79～70点) |  |  |  |  |  |
| 681 | 学習目標の最低限は満たしている・・・C (69～60点)         |  |  |  |  |  |
| 682 | 学習目標の最低限を満たしていない・・・D (60点未満)         |  |  |  |  |  |

|     |                                     |   |  |  |  |  |
|-----|-------------------------------------|---|--|--|--|--|
| 683 |                                     |   |  |  |  |  |
| 684 |                                     |   |  |  |  |  |
| 685 | <b>学生授業アンケート</b><br>(試験時間内に試験終了後実施) | ① 授業はシラバス+コマシラバス通りに進みましたか。<br>② 履修判定指標は、授業内容と一致していると思いますか。<br>③ 期末試験は、シラバス+コマシラバス+実際の授業内容(あるいは履修判定指標)と一致していましたか。<br>④ 授業のやり方は適切だったと思いますか(資料、進め方など)<br>⑤ 授業は全体的に理解できましたか |  |  |  |  |

686 ※以上①～⑤までの全学統一アンケートを、①～④の度数四折で実施。試験終了後(シラバス要項を参照させながら)、5分で試験時間中に実施する。別紙で学生アンケート委員(仮称)に回収させ、教務課に提出。