

●コマシラバス新様式

科目目標					
学科	調理科	シラバス			
コード	10101	ディプロマ・ポリシーとの関係			
年度	2025年度	□進取性 ■原理志向性 □地域貢献性			
学年	1年次	カリキュラム・ポリシーとの関係			
期	通年	■調理師要件 □調理理論 □調理実技 □独立・開業 □就職			
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)			
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。			
単位	3				
授業形態	講義				
実務連携型授業	○	科目目的			
必修・選択	必修	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。			
前提とする科目					
展開科目		科目概要			
関連資格	獣医師・食品衛生行政・生活衛生行政	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。			
教員	白石 光伸			非常勤	
		キーワード			
		食生活、調理師法、生活習慣病、食育、健康増進			
		到達目標			
		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。			
		カリキュラムリーダーからのコメント			
		調理師として業務するにあたり必要な知識を扱う。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ていく。			
		授業要素・企業連携要素			
		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。			
コマシラバス(50分授業コマ単位のシラバス)					
50分/コマ	コマ主題	コマシラバス項目	内容	教材・教具	
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 『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
		1_2	コマ主題細目	1)健康とは何か	
		1_3	細目レベル	1)健康とは何か ①健康とは何か i WHO憲章 ii 高齢社会とQOL	
				①健康 ②WHO ③高齢社会 ④QOL ⑤疾病	
		1_4	5キーワード	□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	
		1_5	コマ要素	技術考査100問の15%に相当する。	
		1_6	資格・実務関連	キーワードの復習	
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 『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
		2_2	コマ主題細目	2)わが国の健康水準	
		2_3	細目レベル	2)わが国の健康水準 ①平均寿命 ②死亡率	
				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	
		2_4	5キーワード	□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	
		2_5	コマ要素	技術考査100問の15%に相当する。	
		2_6	資格・実務関連	キーワードの復習	
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 『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
		3_2	コマ主題細目	3)健康の考え方	
		3_3	細目レベル	3)目指すべき健康とは ①健康寿命 ②健康を増進する環境づくり	
				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	
		3_4	5キーワード	□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	
		3_5	コマ要素	技術考査100問の15%に相当する。	
		3_6	資格・実務関連	キーワードの復習	
	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 『新調理師養成教育全書
		4_2	コマ主題細目	1)食生活が健康に果たす役割	
		4_3	細目レベル	1)食生活が健康に果たす役割 ①食生活が健康に果たす役割 i ライフステージと生活習慣病 ii 食生活がもたらす肥満と痩せ	

52	4	食生活と健康における役割	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』、 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_1	シラバスとの関係	I 調理師と健康 2食と健康の関係	
57	5	健康的な食生活習慣づくり	5_2	コマ主題細目	2)健康的な食生活習慣づくり 2)健康的な食生活習慣づくり	(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
58			5_3	細目レベル	①健康的な食生活習慣づくり i 食事と健康寿命 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_1	シラバスとの関係	I 調理師と健康 3調理師の役割	
64	6	調理師の成り立ち	6_2	コマ主題細目	1)調理師の成り立ち	(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
65			6_3	細目レベル	1)調理師の成り立ち ①調理師の成り立ち i 調理師に関する条例 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 『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
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 ①調理師法の目的 ②調理師の定義 ③調理師の免許 i 調理師養成施設卒業による免許取得 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_1	シラバスとの関係	I 調理師と健康 3調理師の役割	
78	8	調理師法の概要2	8_2	コマ主題細目	2)調理師法の概要	(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
79			8_3	細目レベル	2)調理師法の概要 ④調理師免許の申請、変更等 i 調理師免許の申請と登録 ii 調理師免許を与えない要件 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 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 『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
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 ⑤調理師就業届け出制度 ⑥調理師の設置努力義務 ⑦調理技術審査 i 調理技術審査制度の創設 ii 調理技術技能評価試験 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 『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
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 ①健康を維持増進させる食事の提供 ②おいしさと喜びを与える料理の製作 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 『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
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 ④食の安全・安心の確保 ⑤食育の実践 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 『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
106			12_2	コマ主題細目	「調理師と健康」の効果測定 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。 試験後、答合わせを実施しポイントを復習する。	
107			12_3	細目レベル		
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 『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
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 ① 疾病の動向 i 1899年の疾病の状況 ii 1949年の疾病の状況 iii 2012年の疾病の状況 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 『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
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 ① 疾病予防活動の分類 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 『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
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 ① 生活習慣病とは 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 『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
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 ③心疾患 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 『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
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 ① 生活習慣病の国際比較 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 『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
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 ① 生活習慣の改善 ②がんを防ぐための12ヵ条	
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 『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
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。 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 『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
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 ① 疾病予防の段階 i 第1次予防 ii 第2次予防 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 『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
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 ② 健康増進——リスクの低減 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_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 ①健康増進法の背景 ②目的 ③責務の明確化 i 国民の責務 ii 国および地方公共団体の責務 iii 健康増進事業実施者の責務 iv 関係者の協力	(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
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 『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
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 ④基本方針など i 基本方針 ii 健康増進計画 iii 健康診査指針(ガイドライン) 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 『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
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 ⑥保健指導・栄養指導の実施 i 生活習慣相談 ii 専門的な栄養指導・保健指導 ⑦特定給食施設での栄養管理 ⑧受動喫煙の防止 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 『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
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 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 『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
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 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 『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
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 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 『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
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 ②健康教育の方法 i マスコミュニケーション 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 『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
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 ①食品表示制度 ②健康増進法による表示 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 『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
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 ②健康増進法による表示 ii 特別用途食品	
234			30_4	5キーワード	①特別用途食品 ②病者用食品 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 『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
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 ②健康増進法による表示 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 『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
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 ③その他の表示 i 公正マーク ii 冷凍食品マーク 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 『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
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 ③その他の表示 iv 各加工食品グループによる表示 v 容器包装に関する表示	
255			33_4	5キーワード	①JHFAマーク ②JPAMark 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 『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
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 ①欲求の仕組み 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 『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
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 ③心身相関のしくみ 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 『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
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 ①原因に向き合う ②見方や考え方を変える ③気分転換をする 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 『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
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 ①自己実現 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 『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
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。 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 『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
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 ①食育の定義 i 食育の草創期(明治) 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 『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
303			40_3	細目レベル	2)食育の意義 ①食育の意義 i 食の問題 ii 食に起因する問題 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	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 『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
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 ①目的 ②基本理念 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 『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
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 ④基本的施策 ⑤食育推進会議・基本計画 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 『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
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 ①食生活の課題 i 伝統的な食生活の見直し ii 伝統料理や郷土料理の継承 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 『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
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 ②食糧事情の課題 i 食料自給率の減少 ii フード・マイルーじの増大 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・マイルーじ 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 『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
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 ①食育インストラクターとしての実践 i 食育教室の開催 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 『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
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 ②職場における実践 i 学校, 保育所における食育 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 『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
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 ③地域での実践 i 市町村などにおける食育運動 ii 地域行事における食育 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 『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
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。 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・マイルーじ 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	(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
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	(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
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 ①作業環境管理 ②作業管理 ③健康管理 ④労働衛生教育 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	(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
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 ①労働時間、休憩、休日、年次有給休暇 i 労働時間 ii 休憩 iii 休日 iv 有給休暇 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	(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
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 ③年少者の保護 ④母性保護 i 産前産後 ii 育児時間 iii 生理日 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	(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
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 ①作業方法が原因となるもの 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でで受験する。	
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	(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
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 ①労働災害とは ②近年の労働災害 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	(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
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 ①調理人の数 ②賃金 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	(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
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 ①調理場 i 換気 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	(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』
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 ②食品製造施設 ③調理場での衣服	
423			57_4	5キーワード	①整理整とん 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	調理施設での労働災害	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 『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
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 ①死傷者数 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_1	シラバスとの関係	V労働と健康	
435	59	実力テスト5	59_2	コマ主題細目	「労働と健康」の効果測定	(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
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。 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_1	シラバスとの関係	VI環境と健康 1生活環境	
442			60_2	コマ主題細目	1)生活環境の衛生	
443	60	生活環境の衛生	60_3	細目レベル	1)生活環境の衛生 ①人間と自然の共存 ②食物連鎖	(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
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_1	シラバスとの関係	VI環境と健康 1生活環境	
449			61_2	コマ主題細目	2)現代の生活環境 3)環境因子	
450			61_3	細目レベル	2)現代の生活環境 3)環境因子 ①生物学的要因 ②社会的要因 ③物理的要因 ④化学的要因	(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
451	61	現代の生活環境 環境因子	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_1	シラバスとの関係	VI環境と健康 2環境条件	
456			62_2	コマ主題細目	1)大気	
457			62_3	細目レベル	1)大気 ①大気の組成 ②気圧	(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
458	62	大気1	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_1	シラバスとの関係	VI環境と健康 2環境条件	
463			63_2	コマ主題細目	1)大気	
464			63_3	細目レベル	1)大気 ③温度 ④気候	(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
465	63	大気2	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_1	シラバスとの関係	VI環境と健康 2環境条件	
470			64_2	コマ主題細目	2)水	
471	64	水1	64_3	細目レベル	2)水 ①水の重要性 i 地球上の水 ii 人間と水	(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
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_1	シラバスとの関係	VI環境と健康 2環境条件	
477			65_2	コマ主題細目	2)水	
478			65_3	細目レベル	2)水 ②上水道 ③下水道	(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
479	65	水2	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污水处理人口普及率 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_1	シラバスとの関係	VI環境と健康 2環境条件	
484			66_2	コマ主題細目	3)住居 4)廃棄物	
485			66_3	細目レベル	3)住居 ①健康で安全な住居の条件 ②住居下での家庭の在りよう 4)廃棄物 ①現代の廃棄物事情 ②リサイクル法	(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
486	66	住居 廃棄物	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 『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
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 ①電離放射線 ②非電離放射線 i 紫外線 ii 可視光線 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 『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
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 ①公害とは ②わが国の公害の歴史 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 『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
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 ②わが国の公害の歴史 ii 第2期 iii 第3期 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 『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
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 ①空気汚染による公害 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 『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
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 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 『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
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 ②水質汚染の現状 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 『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
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 ①感覚公害とは 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 『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
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 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 『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
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 ④悪臭 ⑤悪臭による苦情の実例 i 焼き鳥屋に対する苦情① ii 焼き鳥屋に対する苦情② iii 食品製造工場に対する苦情 iv コーヒー豆焙煎工場に対する苦情 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 『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
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 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	77	環境問題とその取り組み2	76_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
560			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	
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 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	78	環境問題とその取り組み3	77_6	資格・実務関連	技術考査100問の15%に相当する。	(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
566			77_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
567			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	
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 ③酸性雨 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	79	環境問題とその取り組み4	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	(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
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_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	
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 ⑤食品に含まれる放射性物質 ⑥循環型社会の形成 i 循環型社会への意識の高まり	
577	80	環境問題とその取り組み5	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	(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
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_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	
582			80_2	コマ主題細目	5)環境問題とその取り組み	
583	81	実力テスト6	80_3	細目レベル	5)環境問題とその取り組み ⑥循環型社会の形成 ii 容器包装リサイクル法 iii グリーン購入法 iv 家電リサイクル法 v 食品リサイクル法	(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
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_1	シラバスとの関係	VI環境と健康	
589	82	調理師法1	81_2	コマ主題細目	「環境と健康」の効果測定	(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
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。 試験後、答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	83	調理師法2	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 『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
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 ②調理師の定義 ③調理師の免許 ④調理師試験 ⑤絶対的欠格事由 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	84	調理師法施行令の理解	82_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
602			83_1	シラバスとの関係	全範囲	
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 ⑧届出 ⑨免許の取り消し ⑩政令への委任 ⑪名称の使用制限 ⑫調理師の設置 ⑬調理技術の審査 ⑭調理師会 ⑮権限の委任 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 ②調理師養成施設 i 養成施設の指定 ii 指定養成施設の内容変更 iii 指定養成施設の入所及び卒業の届出 iv 指定養成施設の名称等の変更等の届出 ③調理師試験 i 指定試験機関の指定 ii 指定試験機関の委任の公示等 iii 試験事務規定 iv 試験委員 v 帳簿の備付け等 vi 試験事務の休廃止 vii 指定の取り消し viii 報告 ix 試験事務の委任の解除 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 『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
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	調理師法施行令2	85_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 『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
617			85_2	コマ主題細目	調理師法施行令の理解	
618			85_3	細目レベル	④調理師名簿 i 登録事項 ii 名簿の訂正 iii 登録の消除 ⑤調理師免許証 i 免許証の書換交付 ii 免許証の再交付 iii 免許証の返納 ⑥その他 i 準用 ii 指定届出受理機関に係る変更の届出 iii 都道府県が処理する事務 iv 通知 v 事務の区分 vi 権限の委任 vii 省令への委任	
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	調理師法施行規則1	86_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 『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
624			86_2	コマ主題細目	調理師法施行規則の理解	
625			86_3	細目レベル	①調理師の免許等 i 免許の申請手続 ii 登録事項 iii 免許証の様式 iv 届出 ②調理師養成施設 i 指定の申請 ii 養成施設指定の基準 iii 令第1条の3第1項の厚生労働省令で定める事項	
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	調理師法施行規則2	87_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 『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
631			87_2	コマ主題細目	調理師法施行規則の理解	
632			87_3	細目レベル	③調理技術に関する審査 i 技術審査の実施 ii 試験科目 iii 受験資格 iv 試験の免除 v 受験の申請 vi 試験の合格通知 vii 認定証書 viii 不正受験者に関する措置 ix 不正行為の禁止	
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	健康増進法	88_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 『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
638			88_2	コマ主題細目	健康増進法の理解	
639			88_3	細目レベル	①目的 ②国民の責務 ③国及び地方公共団体の責務 ④健康増進事業実施者の責務 ⑤関係者の協力 ⑥健康診査の実施等に関する指針 ⑦国民健康・栄養調査の実施 ⑧生活習慣病の発生の状況の把握 ⑨市町村による生活習慣相談等の実施 ⑩受動喫煙の禁止 ⑪特別用途表示の許可 ⑫栄養表示基準 ⑬誇大表示の禁止	
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	食育基本法	89_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 『新調理師養成教育全書 必修編 1 食生活と健康』、
645			89_2	コマ主題細目	食育基本法の理解	
646			89_3	細目レベル	①前文 ②総則 ③食育推進基本計画等 ④家庭における食育の推進 ⑤食育推進会議等	

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	(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
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	

658	履修判定指標		履修指標	履修指標の水準	キーワード	配点	関連
660		① Ⅰ 調理師と健康 ①健康の考え方 ⅰ 健康とは何か ⅱ わが国の健康水準 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 平均寿命 死亡率 健康寿命	6	②	
		② Ⅰ 調理師と健康 ②食と健康の関係 ⅰ 食生活が健康に果たす役割 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 特定健康診断 食生活指針 国民健康・栄養調査	6	① ③ ⑨	
		③ Ⅰ 調理師と健康 ③調理師の役割 ⅰ 調理師の成り立ち ⅱ 調理師法の概要 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 調理師免許 欠格事由 食の安全	8	②	
		④ Ⅱ 食生活と疾病 ①疾病の動向とその予防 ⅰ 疾病の動向 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 疾病予防の段階 早期発見 早期治療	6	⑤ ⑥	
		⑤ Ⅱ 食生活と疾病 ②生活習慣病 ⅰ 生活習慣病とは ⅱ 生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性 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 がん 心疾患 脳血管疾患	8	④	
665		⑥ Ⅲ 健康づくり ①健康づくり対策 ⅰ 疾病予防から健康増進へ ⅱ 健康増進法 ⅲ わが国における健康づくり対策 ⅳ 健康教育 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 健康増進法 健康日本21 食品表示	10	④ ⑤ ⑦	
666		⑦ Ⅲ 健康づくり ②心の健康づくり ⅰ 心身総監とストレス ⅱ ストレスへの対処方法 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 適応規制 心身相関 ストレス	6	⑥	
667		⑧ Ⅳ 調理師と食育 ①食育とは ⅰ 食育の定義 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 国民の責務 食育推進体制 食育推進基本計画	6	⑨	
668		⑨ Ⅳ 調理師と食育 ②食育における調理師の役割 ⅰ 正しい知識の提供 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 食糧事情の課題 食育インストラクター 食育教室	8	② ③ ⑧	
669		⑩ Ⅴ 労働と健康 ①労働と健康 ⅰ 作業環境と健康 ⅱ 作業条件と健康 ⅲ 職業病 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 健康診断 労働時間 労働災害	6	⑪	
670		⑪ Ⅴ 労働と健康 ②調理師の職場環境 ⅰ 職場環境の現状 ⅱ 調理施設の環境 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 労働時間 調理場 繊維素材	6	⑩	
671		⑫ Ⅵ 環境と健康 ①生活環境 ⅰ 生活環境の衛生 ⅱ 現代の生活環境 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 食物連鎖 環境ホルモン 環境因子	6	⑬ ⑭	
672		⑬ Ⅵ 環境と健康 ②環境条件 ⅰ 大気 ⅱ 水 ⅲ 住居 ⅳ 廃棄物 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 水 放射線 リサイクル法	10	⑫ ⑭	

673		⑭ Ⅵ環境と健康 ③環境汚染とその対策 ⅰ 広がる環境汚染 ⅱ 空気汚染 ⅲ 水質汚染 ⅳ 騒音、振動、悪臭 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 水銀 カドミウム フロン	10	⑫ ⑬
674						
675	評価方法	期末試験の成績(90%)＋出席点(10%)				
676						
677	評価基準					
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	学生授業アンケート (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。 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。 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。 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) 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。					