

## 令和5年度 公衆衛生 シラバス

科目名	単位数	学年	必修・選択	対象学科
公衆衛生	2	2	必修	調理科

### 1 科目の目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、疾病の予防と健康づくりを担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 集団の健康と公衆衛生などについて体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身に付けるようにする。
- (2) 公衆衛生に関する課題を発見し、疾病の予防と健康づくりを担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 疾病の予防や健康づくりを目指して自ら学び、公衆衛生の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

### 2 教科書

必修編 調理師養成教育全書1 食生活と健康（全国調理師養成施設協会編）

### 3 科目全体の評価の観点と趣旨

知識・技術	集団の健康と公衆衛生などについて体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身に付けている。
思考・判断・表現	公衆衛生に関する課題を発見し、疾病の予防と健康づくりを担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力がついている。
主体的に取り組む態度	疾病の予防や健康づくりを目指して自ら学び、公衆衛生の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度が身に付いている。

### 4 評価の方法

- ・観点別評価の評価区分は、3段階ABCとする。
- ・定期考査（期末考査・学年末テスト）、提出物（ワークシート、課題プリント等）、日々の授業態度や出席状況をみます。