

科目名	食品の官能評価・鑑別論		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF) - 資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	3	ク ラ ス	2Aクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目はフードスペシャリスト認定試験受験資格に必要な科目である。授業は講義と実習を組み合わせながら行う。

科目の概要

講義では、官能評価の種類と特徴、実施における留意事項を詳説する。また、食品の鑑別方法についても概説する。官能評価実習では、グループ単位で官能評価を実施し、収集したデータを用いて統計処理の基礎的な方法を学ぶ。食品の鑑別については数種の食品を用いて実習し、鑑別する際の基礎的考え方を学ぶ。

学修目標 (= 到達目標)

- 1)官能評価の意義や問題点について理解できる。
- 2)官能評価の留意事項を理解し、適切な方法によって官能評価を実施することができる。
- 3)官能評価データの統計について理解し、評価デザインに適した統計手法を選択することができる。
- 4)食品鑑別のための基本的事項を理解する。

内容

1	食品の「おいしさ」と官能評価
2	官能評価の基礎
3	官能評価の実際
4	官能評価実習(1) 2点比較法
5	官能評価実習(1) 2点比較法のデータの集計と検定
6	官能評価実習(2) 順位法
7	官能評価実習(2) 順位法のデータの集計と検定
8	官能評価実習(3) 評点法
9	官能評価実習(3) 評点法のデータの集計と検定
10	官能評価演習(1) 官能評価の計画
11	官能評価演習(2) 官能評価の実施
12	官能評価演習(3) データの集計と検定
13	食品鑑別の基礎知識
14	食品の鑑別実習
15	まとめ

評価

授業への参加度10%、実習に関するレポート40%、筆記試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを記載し翌週以降の授業内で返却する。

授業外学習

【事前準備】教科書の該当部分をよく読み、疑問点を明らかにしておく。

【事後学修】教科書や配布資料の内容について、ノートをまとめる。また、実習で得られたデータについて、検定結果をもとに考察し、レポートにまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】日本フードスペシャリスト協会編 『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』 建帛社

【推薦書】古川秀子 『おいしさを測る』 幸書房

大越ひろ・神宮英夫 編著 『食の官能評価入門』 光生館

【参考図書】新版 官能検査ハンドブック 日科技連出版社

科目名	食品の官能評価・鑑別論		
担当教員名	小長井 ちづる		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF) - 資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	3	ク ラ ス	2Bクラス
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

本科目はフードスペシャリスト認定試験受験資格に必要な科目である。授業は講義と実習を組み合わせながら行う。

科目の概要

講義では、官能評価の種類と特徴、実施における留意事項を詳説する。また、食品の鑑別方法についても概説する。

官能評価実習では、グループ単位で官能評価を実施し、収集したデータを用いて統計処理の基礎的な方法を学ぶ。食品の鑑別については数種の食品を用いて実習し、鑑別する際の基礎的考え方を学ぶ。

学修目標 (=到達目標)

- 1)官能評価の意義や問題点について理解できる。
- 2)官能評価の留意事項を理解し、適切な方法によって官能評価を実施することができる。
- 3)官能評価データの統計について理解し、評価デザインに適した統計手法を選択することができる。
- 4)食品鑑別のための基本的事項を理解する。

内容

1	食品の「おいしさ」と官能評価
2	官能評価の基礎
3	官能評価の実際
4	官能評価実習(1) 2点比較法
5	官能評価実習(1) 2点比較法のデータの集計と検定
6	官能評価実習(2) 順位法
7	官能評価実習(2) 順位法のデータの集計と検定
8	官能評価実習(3) 評点法
9	官能評価実習(3) 評点法のデータの集計と検定
10	官能評価演習(1) 官能評価の計画
11	官能評価演習(2) 官能評価の実施
12	官能評価演習(3) データの集計と検定
13	食品鑑別の基礎知識
14	食品の鑑別実習
15	まとめ

評価

授業への参加度10%、実習に関するレポート40%、筆記試験50%とし、総合評価60点以上を合格とする。

【フィードバック】提出されたレポートは、コメントを記載し翌週以降の授業内で返却する。

授業外学習

【事前準備】教科書の該当部分をよく読み、疑問点を明らかにしておく。

【事後学修】教科書や配布資料の内容について、ノートをまとめる。また、実習で得られたデータについて、検定結果をもとに考察し、レポートにまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】日本フードスペシャリスト協会編 『三訂 食品の官能評価・鑑別演習』 建帛社

【推薦書】古川秀子 『おいしさを測る』 幸書房

大越ひろ・神宮英夫 編著 『食の官能評価入門』 光生館

【参考図書】新版 官能検査ハンドブック 日科技連出版社

科目名	食品商品学		
担当教員名	遠藤 健一		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF) - 資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	フードスペシャリスト		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

現代の食生活の課題である、健康、安全、経済性を効率よく実現するための「食」を商品の観点から体系的に学習し、食品関連業界に携わろうとする人にとって必要な知識の習得と理解を目標とする。食料経済と合わせてフードスペシャリスト試験科目「食品の消費・流通」全体をカバーする。(フードスペシャリスト資格取得のための必修科目)

科目の概要

1. 食生活における食商品の役割を多方面から理解する
2. 食品のマーケティングの基礎知識の習得と事例紹介
3. 食品の消費実態のつかみ方の学習

学修目標 (=到達目標)

授業では、各單元ごとに基本的な事柄を中心に説明をする。

食商品学は身近な分野の学問であり、実際的な問題を題材として、考える力を養い、それを社会に還元することのできる能力を身につけることを目標とする

内容	
1	食品商品学とフードシステム
2	商品とは
3	食生活の変遷と商品
4	中食の成長と変化
5	主要食品の消費
6	加工食品の技術と品質
7	商品の売り場と購入先
8	消費者の商品評価
9	食品のマーケティング
10	食品のマーケティング
11	食品の表示
12	商品と環境問題
13	食品の安全・安心
14	商品の公正性
15	まとめ

評価

筆記試験(80%)、授業への参加度(20%)とし、総合評価60点以上を合格とする。合格点に満たなかった場合は再

試験を行う。

授業外学習

【事前予習】教科書に目を通しておくこと（0.5時間）

【事後学修】学修した個所(教科書、配布プリント、黒板にて説明したこと及び自分のメモ)をよく見返して理解を深めること（1時間）

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】3訂 食品の消費と流通 ? 日本フードスペシャリスト協会 編

科目名	生涯発達人間学		
担当教員名	長田 瑞恵		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF) - 資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

この科目は、人間生活学部児童幼児教育学科児童教育専攻及び食物栄養学科の学生を対象とした、選択科目である。

科目の概要

人は生まれてから死ぬまで生涯を通じて発達していく存在であるという生涯発達の観点から、人の一生の各時期の特徴を学ぶ。特に、加速する少子高齢化に焦点を当てて、人生の最初期である乳幼児期と65歳以上の高齢期における、心身のさまざまな特徴や生じうる問題点を学び、他者への援助のあり方を含めた人間についての理解を深める。

学修目標

毎回、授業の内容に関するリアクションペーパーを提出する。

各発達時期の特徴及びそこで生じうる問題点について、各自が概観しまとめることができるようにする。

内容	
1	生涯発達とは
2	乳児期 1
3	乳児期 2
4	幼児期 1
5	幼児期 2
6	幼児期 3
7	児童期
8	前半のまとめ
9	思春期
10	青年期
11	成人期
12	高齢期 1
13	高齢期 2
14	高齢期 3
15	まとめ

評価

毎回のリアクションペーパー30点、期末筆記試験70点で評価を行う。60点以上を合格とする。

合格点に達しなかった場合には、再試験を行う。

授業外学習

【事前予習】指定テキストの次回該当箇所を熟読しておくこと。

【事後学修】授業内容をよく復習し、理解しておくこと。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】無藤隆・大坪治彦・岡本祐子 『よくわかる発達心理学（やわらかアカデミズム・わかるシリーズ）』 ミネルヴァ書房

【推薦書】内田伸子編「よくわかる乳幼児心理学」ミネルヴァ書房

伊藤亜矢子編「エピソードでつかむ児童心理学」ミネルヴァ書房

白井利明編「よくわかる青年心理学」ミネルヴァ書房

大川一郎他編「エピソードでつかむ老年心理学」ミネルヴァ書房

科目名	安全・救急法演習		
担当教員名	松本 晃裕		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF) - 資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者 / 第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

健康運動実践指導者になるための心肺蘇生法、AEDの使用法、応急処置法、さらにメディカルチェックなどについて講義とともに、実際に演習形式で学ぶ科目です。

科目の概要

心肺蘇生法、AEDの使用法、出血・骨折・火傷・熱中症などに対する応急処置法、さらにメディカルチェックなどについて、具体的に学び、実際に人体模型などにも触れて演習します。

学修目標 (= 到達目標)

心肺蘇生法、AEDの使用、出血・骨折・火傷・熱中症などに対する応急処置法が、緊急時にも自ら行えるようになることを目標とします。またスポーツ現場において熱中症の発生を防いだり、メディカルチェックを受けることにより、スポーツ中の突然死を防いだりすることができますが、そうしたことが実践できるようになることを目標とします。

内容

1	スポーツ中の突然死
2	熱中症と対応・処置
3	気管支喘息、過換気症候群、運動誘発アナフィラキシーなどの内科的急性障害と対応・処置
4	貧血、オーバートレーニング症候群などの内科的慢性障害と対応・処置
5	運動中止の判定
6	メディカルチェック (1)
7	メディカルチェック (2)
8	救急蘇生法とは
9	気道確保、人工呼吸、胸骨圧迫
10	AEDとは
11	AEDの使用法
12	出血時、創傷・骨折と対応・処置
13	火傷・窒息時と対応・処置
14	脳卒中など意識消失と対応・処置
15	まとめ

評価

レポートと授業態度を合わせた平常点(30点)、試験(70点)により評価を行い、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】【事後学修】は授業で説明したことや課題などを学修すること

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】（健康運動実践指導者カリキュラム受講者は）健康運動実践指導者養成用テキスト

授業内で配布するプリントにて学修すること

科目名	エアロビック運動（水泳・水中運動）		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）-資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

健康運動実践指導者の資格を習得するために必要な、エアロビック運動について理論を学び、実際に実技を通して習得する。

エアロビック運動における水泳・水中運動に必要な基本知識を学習し、技術を習得する。また水とからだの衛生環境から、水泳をおこなう環境、救急法などの安全対策について習得する。

内容

- 1．オリエンテーション
- 2．水とからだの衛生および環境について
- 3．エアロビック運動（水泳・水中運動）の基本
- 4．エアロビック運動の実際1（水中運動での抵抗感）
- 5．エアロビック運動の実際2（水中運動での心拍数と運動強度）
- 6．エアロビック運動の実際3（水中運動での運動・動作）
- 7．エアロビック運動の実際4（水中運動での運動プログラムの作成）
- 8．エアロビック運動の実際5（水中運動での運動プログラムの実施）
- 9．エアロビック運動の実際6（水中運動での呼吸法および身体各部位の動作）
- 10．エアロビック運動の実際7（水中運動での各種泳法）
- 11．エアロビック運動の実際3（水中運動でのエネルギー消費、運動強度の理解）
- 12．救急法などの安全対策
- 13．実技試験（4分間の運動プログラムの実践）
- 14．実技試験（4分間の運動プログラムの実践）
- 15．筆記試験

実技は学外のプールでおこなう

評価

通常の授業態度60%、実技及び筆記試験40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

三分の二以上の出席で評価を受けることができる

授業外学習

【事前予習】どのような内容のことを学ぶのか資料等を予め読んでおく（45分）。

【事後学修】授業時に学んだことを思い出し、資料やメモにもう一度見直す（45分）。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

科目名	エアロビック運動（エアロビックダンス）		
担当教員名	飯田 路佳		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）-資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	2	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

科目の性格：健康運動実践指導者の資格を取得するために必要な、エアロビック運動について実技を通して習得する。

科目の概要：エアロビック運動におけるエアロビックダンスに必要な基本知識を学習し、技術を習得する。また、運動を行う時の服装から環境条件、および運動実施上の留意点について習得する。

学修目標：単に技術習得だけでなく、自分自身も運動のよこびを知り、楽しんで動くことを人に伝えられるようにする。

内容

- 第1回 オリエンテーション
- 第2回 エアロビックダンスに必要な基本知識 1（服装、環境条件、運動実施上の留意点）
- 第3回 エアロビックダンスに必要な基本知識 2（特性と効果）
- 第4回 エアロビックダンスに必要な基本知識 3（運動動作と運動強度）
- 第5回 エアロビックダンスに必要な基本知識 4（音楽の特徴と指導方法）
- 第6回 エアロビックダンスの実際 1（一連の運動動作の実習）
- 第7回 エアロビックダンスの実際 2（一連の運動動作の実習と運動上の留意点の習得）
- 第8回 エアロビックダンスの実際 3（運動プログラムの作成）
- 第9回 エアロビックダンスの実際 4（運動プログラムの作成）
- 第11回 エアロビックダンスの実際 5（運動プログラムの実施）
- 第12回 エアロビックダンスの実際 6（運動上の留意点に注意した運動プログラムの実施）
- 第13回 実技試験（4分間での運動プログラムの実施）
- 第14回 実技試験（4分間での運動プログラムの実施）
- 第15回 まとめ

全体の人数やレベル、進度などの状況により柔軟に対応する場合もある。

評価

平常点：60%（授業に対する意欲・関心・態度等。時間厳守。20分以上の遅刻は欠席）

試験（実技）：40%

忘れものは減点とする。

以上を総合し、60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】シラバスを予め確認し、授業で扱う内容の前提となる事項に関連する資料に目を通し、レディネスを高める。

【事後学修】授業で学修した内容を確認し、指定された様式に従い学修内容をまとめる。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業内で適宜指示する。

科目名	エアロビック運動（ジョギング・ウォーキング）		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部（K）-食物栄養学科（KF）-資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい（ 科目の性格 科目の概要 学修目標）

健康運動実践指導者の資格を習得するために必要な、エアロビック運動について理論を学び、実際に実技を通して習得する。

エアロビック運動における水泳・水中運動に必要な基本知識を学習し、技術を習得する。また水とからだの衛生環境から、水泳をおこなう環境、救急法などの安全対策について習得する。

内容

- 1．オリエンテーション
- 2．水とからだの衛生および環境について
- 3．エアロビック運動（水泳・水中運動）の基本
- 4．エアロビック運動の実際1（水中運動での抵抗感）
- 5．エアロビック運動の実際2（水中運動での心拍数と運動強度）
- 6．エアロビック運動の実際3（水中運動での運動・動作）
- 7．エアロビック運動の実際4（水中運動での運動プログラムの作成）
- 8．エアロビック運動の実際5（水中運動での運動プログラムの実施）
- 9．エアロビック運動の実際6（水中運動での呼吸法および身体各部位の動作）
- 10．エアロビック運動の実際7（水中運動での各種泳法）
- 11．エアロビック運動の実際3（水中運動でのエネルギー消費、運動強度の理解）
- 12．救急法などの安全対策
- 13．実技試験（4分間の運動プログラムの実践）
- 14．実技試験（4分間の運動プログラムの実践）
- 15．筆記試験

実技は学外のプールでおこなう

評価

通常の授業態度60%、実技及び筆記試験40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

三分の二以上の出席で評価を受けることができる

授業外学習

【事前予習】どのような内容のことを学ぶのか資料等を予め読んでおく（45分）。

【事後学修】授業時に学んだことを思い出し、資料やメモにもう一度見直す（45分）。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

授業時に指示

科目名	健康運動指導実習		
担当教員名	池川 繁樹		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF) - 資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	3	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	1
資 格 関 係	健康運動実践指導者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

健康運動実践指導者の資格を習得するために必要な、エアロビック運動について理論を学び、実際に実技を通して習得する。

エアロビック運動における水泳・水中運動に必要な基本知識を学習し、技術を習得する。また水とからだの衛生環境から、水泳をおこなう環境、救急法などの安全対策について習得する。

内容

1. オリエンテーション
2. 水とからだの衛生および環境について
3. エアロビック運動 (水泳・水中運動) の基本
4. エアロビック運動の実際 1 (水中運動での抵抗感)
5. エアロビック運動の実際 2 (水中運動での心拍数と運動強度)
6. エアロビック運動の実際 3 (水中運動での運動・動作)
7. エアロビック運動の実際 4 (水中運動での運動プログラムの作成)
8. エアロビック運動の実際 5 (水中運動での運動プログラムの実施)
9. エアロビック運動の実際 6 (水中運動での呼吸法および身体各部位の動作)
10. エアロビック運動の実際 7 (水中運動での各種泳法)
11. エアロビック運動の実際 3 (水中運動でのエネルギー消費、運動強度の理解)
12. 救急法などの安全対策
13. 実技試験 (4分間の運動プログラムの実践)
14. 実技試験 (4分間の運動プログラムの実践)
15. 筆記試験

実技は学外のプールでおこなう

評価

通常の授業態度 60%、実技及び筆記試験 40%とし、総合評価60点以上を合格とする。

三分の二以上の出席で評価を受けることができる

授業外学習

【事前予習】どのような内容のことを学ぶのか資料等を予め読んでおく (45分)。

【事後学修】授業時に学んだことを思い出し、資料やメモにもう一度見直す (45分)。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

授業時に指示

科目名	インダストリアルハイジーン論		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF) - 資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：国家資格である第一種衛生管理者の資格を所得するための科目である。

科目の概要：インダストリアルハイジーン論、では、働く職場における健康に及ぼす可能性のある化学的因子、物理的因子および心理的因子等を取り上げ、それらの物質や因子による職業性疾病や予防について概説する。インダストリアルハイジーン論では、労働衛生5管理のうち、労働衛生管理対策、作業環境管理と作業管理を中心に修得する。

学修目標：履修して、就職活動に活かせるレベルを目標とする。

内容

1	衛生管理者とは
2	労働衛生の現状
3	衛生管理体制
4	作業環境要素の概念
5	一般作業環境 (温熱環境、空気環境、視環境)
6	一般作業環境 (音環境、作業空間、作業負担、有害作業環境)
7	職業性疾病 (化学物質 1)
8	職業性疾病 (化学物質 2)
9	職業性疾病 (有害エネルギー)
10	職業性疾病 (有害生物、その他)
11	作業環境管理 (作業環境測定)
12	作業環境管理 (環境改善)
13	作業環境管理 (事務所環境管理)
14	作業管理 (化学物質)
15	まとめ

評価

授業への参加度10%、毎回のレポート20%、筆記試験70%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を用いて事前に予習をする。

【事後学修】ノートを整理して復習する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上 第1種用 中央労働災害防止協会

[参考書] 中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』下 第1種用 中央労働災害防止協会

科目名	インダストリアルハイジーン論		
担当教員名	田中 茂		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF) - 資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	第一種衛生管理者		

ねらい (科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格：国家資格である第一種衛生管理者の資格を所得するための科目である。

科目の概要：インダストリアルハイジーン論、では、働く職場における健康に及ぼす可能性のある化学的因子、物理的因子および心理的因子等を取り上げ、それらの物質や因子による職業性疾病や予防について概説する。インダストリアルハイジーン論では、労働衛生5管理のうち、作業管理、健康管理、労働衛生教育を中心に修得する。

学修目標：履修して、就職活動に活かせるレベルを目標とする。

内容	
1	オリエンテーション
2	作業管理
3	作業管理
4	健康管理
5	健康管理
6	健康管理
7	健康管理
8	健康づくりと衛生管理者
9	職場のメンタルヘルス
10	快適職場づくり
11	労働衛生教育
12	労働生理
13	労働生理
14	衛生管理の具体的進め方
15	まとめ

評価

授業への参加度10%、毎回のレポート20%、筆記試験7割(70%)とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書を読んでくる。

【事後学修】ノートを整理して復習する。

教科書・推薦書 (著者名・書名・出版社名)

【教科書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』上 第1種用 中央労働災害防止協会

【参考書】中央労働災害防止協会編 『新衛生管理』下 第1種用 中央労働災害防止協会

科目名	衛生行政		
担当教員名	根岸 幸夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF) - 資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	前期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	第一種衛生管理者		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

第一種衛生管理者の資格取得のために必要な科目である。

科目の概要

職場においては、労働者保護のための法律として、労働基準法、労働安全衛生法等が定められている。そのうち、労働者の健康の確保、快適な職場環境の形成の促進等を定めた労働衛生の具体的な規定を学び、第1種衛生管理者としての必要な知識を身につける。

学修目標 (= 到達目標)

職場において健康に有害な要因にはどのようなことがあるか、その有害な要因により健康を損なうことを防止するための法律にはどのような規定が設けられているかを習得し、職場において労働衛生管理を適正に行うことができるようにする。

内容

1	労働基準法第1章～第3章 総則関係 労働契約関係 賃金関係
2	労働基準法第4章 労働時間、休憩、休日及び年次有給休暇関係
3	労働基準法第5章～第7章 安全及び衛生関係 年少者関係 妊産婦等関係 技能者の養成関係
4	労働基準法第8章～第9章 災害補償関係 就業規則関係
5	労働基準法第10章～第14章 寄宿舍関係 監督機関関係 雑則関係 罰則関係 附則関係
6	労働安全衛生法第1章～第2章 総則関係 労働災害防止計画関係
7	労働安全衛生法第3章(1)～(4) 安全衛生管理体制関係(衛生管理者、産業医等)
8	労働安全衛生法第3章(5)～(12) 安全衛生管理体制関係(作業主任者、衛生委員会)
9	労働安全衛生法第4章 労働者の危険又は健康障害を防止するための措置関係
10	労働安全衛生法第5章 機械等並びに危険物及び有害物に関する規制
11	労働安全衛生法第6章～第7章(1)～(4) 労働者の就業に当たっての措置関係等
12	労働安全衛生法第7章(5) 健康の保持増進関係(健康診断)
13	労働安全衛生法第7章(6)～(11)～第12章 健康の保持増進関係等
14	衛生管理者規程 労働安全衛生規則第3編
15	まとめ

評価

授業への参加度30%、筆記試験70%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書で予習してくる。

【事後学修】配布資料を含めて復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】中央労働災害防止協会編 衛生管理（下）（第1種用）（平成29年2月改訂第8版発行予定） 中央労働災害防止協会

【推薦書】

【参考図書】衛生管理（上）（第1種用）

科目名	衛生行政		
担当教員名	根岸 幸夫		
ナンバリング			
学 科	人間生活学部 (K) - 食物栄養学科 (KF) - 資格科目【フード・健康運動・第一種】		
学 年	1	ク ラ ス	
開 講 期	後期	必修・選択の別	必修*
授 業 形 態		単 位 数	2
資 格 関 係	第一種衛生管理者		

ねらい(科目の性格 科目の概要 学修目標)

科目の性格

第一種衛生管理者の資格取得のために必要な科目である。

科目の概要

職場においては、労働者保護のための法律として、労働基準法、労働安全衛生法等が定められている。そのうち、労働者の健康の確保、快適な職場環境の形成の促進等を定めた労働衛生の具体的な規定を学び、第1種衛生管理者としての必要な知識を身につける。

学修目標(= 到達目標)

職場において健康に有害な要因にはどのようなことがあるか、その有害な要因により健康を損なうことを防止するための法律にはどのような規定が設けられているかを習得し、職場において労働衛生管理を適正に行うことができるようにする。

内容	
1	有機溶剤中毒予防規則
2	鉛中毒予防規則 四アルキル鉛中毒予防規則
3	特定化学物質障害予防規則(1)
4	特定化学物質障害予防規則(2)
5	高気圧作業安全衛生規則
6	電離放射線障害防止規則 除染業務等に係る電離放射線障害防止規則
7	酸素欠乏症等防止規則
8	粉じん障害防止規則
9	石綿障害予防規則 事務所衛生基準規則
10	機械等検定規則等 じん肺法及び同法施行規則 作業環境測定法ほか
11	労働安全衛生マネジメントシステム
12	事業場における労働者の健康保持増進のための指針 快適職場指針
13	過重労働による健康障害防止のための総合対策
14	労働者の心の健康の保持増進のための指針
15	まとめ

評価

授業への参加度30%、筆記試験70%とし、総合評価60点以上を合格とする。

授業外学習

【事前予習】教科書で予習してくる。

【事後学修】配布資料を含めて復習する。

教科書・推薦書（著者名・書名・出版社名）

【教科書】中央労働災害防止協会編 衛生管理（下）（第1種用）（平成29年2月改訂第8版発行予定） 中央労働災害防止協会

【推薦書】中央労働災害防止協会編 労働衛生のしおり平成29年度（平成29年8月発行予定） 中央労働災害防止協会

【参考図書】衛生管理（上）（第1種用）