

調理科	科目名	栄養	担当者	仲松 典子
履修学科	調理科			
履修学年	第1学年	履修単位	1単位	
概要及び目標	栄養素の機能と健康、消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準などに関する知識を習得させ、健康の保持・増進を図る能力と態度を育てる			
評価基準及び方法	定期テスト、小テスト、課題または提出物等を中心にし、授業態度や出席などを総合的に判断し評価する。			
使用教科書及び教材	教科書・・・社団法人 全国調理師養成施設協会編 調理師教科全書 2 食品と栄養の特性			
その他留意点	生徒は、卒業と同時に調理師免許取得資格が得られる。又専門調理師免許にむけての「技術考査」に合格すると、学科試験の全部が免除になる。調理科は「技術考査」の全員合格をめざしているため、栄養も「技術考査」対策を考慮した授業展開をしている。			

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	栄養学とは	栄養学とは 食べ物と栄養	
5	栄養学とは	栄養と栄養素 食品の成分と体の成分 食品の選択	
6	栄養素の機能	炭水化物の定義と種類	
7	①炭水化物	糖質の消化と吸収	
9	①炭水化物 ②脂質	糖質の栄養 脂質の定義と種類	
10	②脂質	脂質の消化と吸収 脂質の栄養	
11	③たんぱく質	たんぱく質の定義と種類 たんぱく質とアミノ酸 たんぱく質の消化と吸収	
12	③たんぱく質	たんぱく質の栄養	
1	④無機質	無機質の定義と種類	
2			
3	④無機質	無機質の機能	