

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 2 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。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	第 1 章 栄養素の機能と健康 第 5 節 ビタミン	・ ビタミンとは ・ ビタミンの種類 脂溶性ビタミン ①ビタミン A ②ビタミン D ③ビタミン E ④ビタミン K	中間テスト
5			期末テスト
6			
7			
9	第 5 節 ビタミン 第 6 節 ミネラル	水溶性ビタミン ①ビタミン B1 ②ビタミン B2 ③ナイアシン ④ビタミン B6 ⑤ビタミン B12 ⑥葉酸 ⑦パントテン酸 ⑧ビオチン ⑨ビタミン C ・ ミネラルとは ・ ミネラルの種類	中間テスト
10			
11			期末テスト
12			
1	第 6 節 ミネラル	多量ミネラル 微量ミネラル	学年末テスト
2			
3			