

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 3 学年	履修単位	1 単位	
概要及び目標	栄養素の機能と代謝、ライフステージや労働、スポーツと栄養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 3 栄養学			
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 3 章 栄養生理 ①食物の摂取	①食物の摂取調節と栄養感覚について ②食味と栄養感覚について	小テスト
5	②消化と排泄	①栄養素の消化・吸収について ②栄養素の体内運搬や代謝について	期末テスト
6		③栄養素の排泄について	
7	③エネルギー代謝について	①エネルギー代謝について	
9	第 4 章 ライフステージと栄養 ①妊娠期・授乳期の栄養	・ 妊娠期の体の変化と栄養について説明する ・ 体の成長と栄養の関わりについて説明する ・ この時期の身体特徴や疾病について説明する	中間テスト
10	②成長期の栄養 ③成人期の栄養 ④高齢期の栄養		
11	第 5 章 病態と栄養 ①食事療法		
12	②栄養の過不足と病気	①消化管、肝臓、膵臓、胆のう、腎臓、循環器、代謝疾患貧血、食物アレルギーなどの病態に応じた栄養について	学年末テスト
1	③さまざまな病気と栄養		
2	まとめ		
3			