

令和5年度 栄養 シラバス

科目名	単位数	学年	必修・選択	対象学科
栄養	1単位	1年	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、栄養面で健康の保持増進を担う職業人として必要な資質能力を次の通り育成する事を目指す。

- (1) 栄養素の機能と代謝、各ライフステージにおける栄養、労働・スポーツと栄養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) 食生活の現状から栄養に関する課題を発見し、栄養面で健康の保持増進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) 栄養状態の改善の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組む姿勢を養う。

2 教科書

新調理師養成教育全書 必修編 2 食品と栄養の特性

3 科目全体の評価の観点と趣旨

知識・技術	栄養素の機能と代謝、各ライフステージにおける栄養、労働・スポーツと栄養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	食生活の現状から栄養に関する課題を発見し、栄養面で健康の保持増進を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力が身についている。
主体的に取り組む態度	栄養状態の改善の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組む姿勢が身についている。

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（中間考査・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。