

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	3年	必修	調理科

1 科目の目標

- ①近年の生活習慣病の増加など、国民の栄養上の課題に対応して、栄養に関する専門的な知識を習得させる。
- ②国民の健康の保持増進を図る能力と実践的な態度を育てる。
- ③それぞれの場面での栄養上の問題点を解決するとともに、健康の保持増進を図るために必要な知識を習得させる。
- ④食事や栄養に関して関心を持ち、栄養に関する知識を献立作成や調理に役立てることにより、健康の保持増進を図る能力と実践的な態度を育てる。

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

関心・意欲・態度	食にかかわる職業人として『栄養学』に関心をもち、その充実向上を目指して取り組むとともに、実践的な態度を身につけている。
思考・判断・表現	食にかかわる職業人として『栄養学』について見直し、課題を見つけ、基礎的・基本的な知識と技術を活用して適切に判断し、創意工夫する能力を身につけている。
技能	食にかかわる職業人として『栄養学』に関する基礎的・基本的な技術を身につけ、調理や生活の中で表現できる。
知識・理解	食にかかわる職業人として『栄養学』を学ぶことの意義や重要性を理解し、充実向上するために必要な基礎的・基本的な知識を身につけている。

4 評価の方法

各教科の評価は1, 2学期が100点法(素点)、3学期が5段階評価で出される。

評価の規準としては、定期考査(中間考査・期末考査・学年末テスト)、提出物(ノート、課題プリント等)、日々の授業態度や出席状況をみます。

定期テスト 70%	態度・提出物 30%
-----------	------------