

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
1 学期	5大栄養素について	栄養に関する基礎事項を学ぶ。 五大栄養素の名称 熱量素、構成素、調整素 等	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストや演習プリントで評価 関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	6
	糖質（炭水化物）	人体の構造や消化機能・生理作用を食物関連中心に扱う 糖質の種類、構造、加工変性、生理作用、代謝について、食品への利用を学ぶ 糖質のまとめ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	6
	定期考査			○	○		1
	食物繊維	食物繊維の種類、構造、加工変性、生理作用、代謝について、食品への利用、まとめ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	7
	脂質	脂肪酸の種類、構造、加工変性を学ぶ 脂質の生理作用、代謝について、食品への利用、構造、食品への利用、まとめ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	7
	定期考査			○	○		1
2 学期	タンパク質	タンパク質の種類、構造、加工変性、生理作用、代謝について、食品への利用、アレルギーなどのまとめ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	13
	ビタミン	ビタミン種類、含まれる食品、構造の理解 調理師や栄養士等の資格取得も考慮する。	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	8
	定期考査			○	○		1
	ビタミン	脂質の生理作用、代謝について、食品への利用、構造、食品への利用、まとめ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	8
	定期考査			○	○		1

3 学 期	無機質	無機質の種類、含む食品、人体への働き、食品での利用方法を理解する	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	5
	栄養のまとめ	無機質の種類、含む食品、人体への働き、食品での利用方法を理解する 病人食や妊婦職などライフステージと栄養を学ぶ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価 関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価 出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	○	○	○	5
	定期考査			○	○		1
							合計
							70