

令和5年度 「調理フランス語」 シラバス

| 科目名 | 単位数 | 学年 | 必修・選択 | 対象学科 |
|---------|-----|----|-------|------|
| 調理フランス語 | 2単位 | 3年 | 選択 | 調理科 |

学習目標

専門として選択した料理の種類に応じて、その国の基礎的・基本的な言語を学習し、メニューやレシピをその国の言葉で理解する。

言語を学習することによりその国の歴史や文化、さらに食文化なども理解する。

教科書

選択編 調理師養成教育全書 フードランゲージ フランス語

学習方法

一斉授業。

発声練習や発表を中心に、生徒の理解を確認しながら授業を進める。

食材のカード、教材アプリ等を取り入れて授業を展開する。

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「フランス語」に関心をもち、その充実向上を目指して意欲的に取り組む態度を身につけることができる。 |
| 思考・判断 | 食にかかわる職業人として「フランス語」について見直し、課題をみつけ、その解決を目指して思考を深め、適切に判断することができる。 |
| 技術・表現 | 食にかかわる職業人として必要な基礎的・基本的な「フランス語」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「フランス語」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。 |

評価の仕方

1・2学期は100点で素点評価とし、学年末は5段階評価とする。

定期考査、ファイルや課題の提出、平素の学習態度などを下記の観点に基づき総合的に行う。

| | |
|------------|----------------|
| 定期考査 (70%) | 発表・授業態度等 (30%) |
|------------|----------------|

学習サポート

発表や質問のしやすい雰囲気の中で授業を行い、小テスト毎に学習定着の度合いを確認し、全員が分かるよう工夫する。