

令和5年度シラバス

| | | | |
|-----|------|-----------|---------|
| 科目名 | 課題研究 | 学 科 ・ 学 年 | 調理科・3学年 |
| | | 単 位 数 | 3 |

1 概要及び目標

食に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。

2 学習方法

大テーマを設定し、その中で個別に課題を設定して研究を進める。
学年末に課題研究発表会を設定し、後輩や保護者へ研究報告を行う。

3 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。
課題、提出物、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。

| | |
|----------------|------------|
| 課題・発表・提出物（70%） | 授業態度等（30%） |
|----------------|------------|

4 評価の観点

| | |
|----------|--|
| 関心・意欲・態度 | 課題の発見やその解決方法について関心を持ち、調査、研究、実験作品製作等に意欲的に取り組むとともに、自主的、創造的、実践的な態度を身に付けている。 |
| 思考・判断・表現 | 課題解決について自ら思考を深め、これまで身に付けた専門的な知識と技術を活用して適切に判断し、解決する能力を身に付けるとともに、その成果を的確に表現する。 |
| 技能 | 自ら課題を設定し、その課題解決のための専門的な技術を応用し、課題を合理的に処理することができる。 |
| 知識・理解 | 課題の設定、計画、実践、まとめにおいて、これまでに身に付けた専門的な知識をさらに深めている。 |