

令和5年度 実用調理 シラバス

| 科目名 | 単位数 | 学年 | 必修・選択 | 対象学科 |
|------|-----|----|-------|------|
| 実用調理 | 2単位 | 2年 | 選択 | 調理科 |

1 科目の目標

家庭の目標に準拠し生活の営みに係る見方・考え方を働かせ実践的資質や能力を育成するとともに、これまで学習した専門科目の知識や技術を活用し、調理実験や課題に応じた献立作成及び調理を通して、食に関する職業人として必要な知識や技術を身に付けるようにする。

- (1) 実用的な調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて理解するとともに、関連する知識・技術を養う。【知識及び技術】
- (2) 食生活の現状から調理に関する課題を発見し、これまで学習した専門科目の知識や技術を活用し、調理を通して食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を身につけている。【思考力・判断力・表現力】
- (3) (3) 調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。【学びに向かう力、人間性等】

2 教科書

なし

3 科目全体の評価の観点と趣旨

| | |
|------------|--|
| 知識・技術 | 実用的な調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて理解するとともに、関連する知識・技術を身に付けている。 |
| 思考・判断・表現 | 食生活の現状から調理に関する課題を発見し、これまで学習した専門科目の知識や技術を活用し、調理を通して食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を身につけている。 |
| 主体的に取り組む態度 | 調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけている。 |

4 評価の方法

各学期の評価は「知識技能」「思考・判断・表現」「主体的に学習に取り組む態度」の3観点においてABCの3段階で評価する。学年末の評価は観点別評価と5段階評価で出される。評価の規準としては、定期考査、小テスト、実習、提出物、日々の授業態度等を総合的に行う。