

## 令和5年度 「総合調理実習」 シラバス

科目名	単位数	学年	必修・選択	対象学科
総合調理実習	3	3	必修	調理科

### 1 科目の目標

調理の基礎について理解させ、様式別調理と目的別・対象別の調理について献立を作成して調理できるようにするとともに、集団調理の管理と運営、食事環境とサービスなどに関する専門的な知識と技術を習得させ、国民の食生活の充実向上を図るとともに、創造的に調理する能力と実践的な態度を育てる。

### 2 教科書

調理師教科全書 総合調理実習

### 3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心・意欲・態度	調理について関心をもち、自分の技術の改善・向上を目指して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	調理について自ら思考を深め、基礎的、基本的な知識と技術を活用して適切に判断し、創意工夫し、表現する能力を身に付けている。
技術	調理に関する総合的な知識を活用し、実習を合理的に計画し、適切に処理する技術を身に付けている。
知識・理解	調理に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、社会における調理師の役割を理解している。

### 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、実技テスト(各学期末)、筆記テスト、提出物(ファイル、課題プリント等)、日々の授業態度や出席状況をみます。

実技テスト・筆記テスト	提出物・態度
50%	50%