

## 令和5年度 「調理実習」 シラバス

科目名	単位数	学年	必修・選択	対象学科
調理	3	1	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 調理実習

### 3 科目全体の評価の観点と趣旨

知識・技術	調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて体系的・系統的に理解しているとともに、関連する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、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付けている。
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付けている。

### 4 評価の方法

- ・観点別評価の評価区分は、3段階ABCとする
- ・実技テスト（各学期末）、臨時考査（小テスト等）、提出物（ノート、課題プリント等）、日々の授業態度や出席状況をみます。