

令和5年度 調理中国語 シラバス

科目名	単位数	学年	必修・選択	対象学科
調理中国語	2単位	3	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。

学習内容

- 1 発音（ピンイン、曜日、数字、自分の名前など）について
- 2 基本文法
- 3 中国の郷土料理の歴史と文化
- 4 メニューとレシピの読み方・書き方
- 5 レストランでの会話

学習評価

関心・意欲・態度	食にかかわる職業人として「中国語」に関心を持ち、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・表現	食にかかわる職業人として「中国語」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	食にかかわる職業人として必要な基礎的・基本的な「中国語」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「中国語」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

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、定期考査（中間考査・期末考査・学年末テスト）、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。

定期テスト 70%	態度・出席 30%
-----------	-----------