

2. 各学科の教育内容

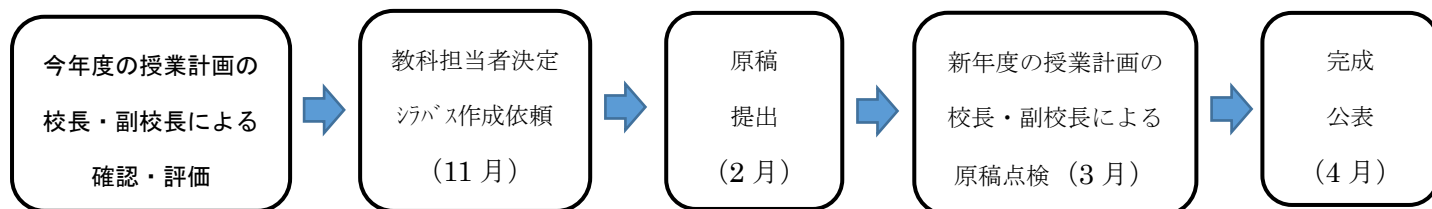
（５）2025（令和７）年度 授業計画（シラバス）作成要領

1 授業計画（シラバス）の作成について

この作成要領は、当該年度の授業計画（シラバス）の作成のガイドラインとして、全ての教科科目担当教員に確認いただきたい事項をまとめたものです。授業計画（シラバス）が生徒の主体的な学習の手助けとなるよう、要領の趣旨を理解し作成にあたって下さい。

2 授業計画（シラバス）作成の流れ

教育の質向上への取り組みの一環として、授業計画（シラバス）は、教務並びに校長・副校長が点検を実施します。



3 授業計画（シラバス）記載項目 （記載例は、裏面に掲載）

（１）科目名、担当者氏名、

①授業科目は教育課程の通りに書いて下さい。

例：１年次 日本料理× → 調理実習（日本料理）

２年次 選択西洋× → 高度調理技術実習（選択西洋料理）や高度調理技術実習（日本料理）

②担当者が複数の場合は、それぞれで作成して下さい。

（２）授業目標

（公社）調理師養成施設協会発行の調理師養成施設関係通知集（第８版）に基づき、定める

（３）授業計画

①４月～９月までを前期、１０月から２月までを後期として、２期に分けて下さい。

（４）教科書名、教科書以外の資料・参考書

①教科書名は所定の欄に、教科書以外の資料・参考書がある場合は、その下に記載して下さい。

（６）成績評価の方法・基準

授業計画書の「山形調理師専門学校教科科目単位修得規程」に記載の通り。