

光塩学園調理製菓専門学校授業計画作成ガイドライン

シラバス（授業計画）とは

シラバスは、受講する学生に、授業の内容、目的・目標、授業計画及び成績評価の方法と基準等を示す情報源であり、学生が授業を履修して必要な能力を身につけるための指針を教員が学生に示すものでもあります。また、教員にとっては、カリキュラムを踏まえて担当科目の授業設計を開始年度前から作成することにより、授業をより緻密な構成にすることができます。

シラバスは、学生のみならず、一般に公開することが求められています。どのような授業が、どのように行われているかが、学生だけではなく受験生や保護者、他の学校の関係者等の関心を引くことも考えられます。したがって、その作成には、細心の注意を払う必要があります。

記載内容についての注意事項

・ 授業科目名

学則に記載している科目名とし、それ以外のものは認めません。

・ 担当教員名

フルネームで記載します。また、その科目に関しての実務経験を有する教員はその旨記載してください。

例) 「札幌市内レストランにて、10年間調理師として勤務」
「病院にて、8年間管理栄養士として衛生指導を行った」

・ 授業の概要、目的

その授業の趣旨及び存在意義を記入します。どのような授業を行うのか、なぜ必要かが明確となるよう記述します。また、目的については授業で学習した結果、何ができるようになるかを書きます。なお、その授業をまだ履修していない学生に示すものですので、専門用語は多用しないようにします。

・ 到達目標

その授業を履修後に、最低限身につけるべき資質を箇条書きで3～5項目記入します。学生を主語とし、出来る限り抽象的な言葉を用いずに行動目標で記述します。なお、その際に授業の目的と到達目標とを対応させてください。

・ 授業の進め方

授業の形式や資料配布・課題提出ルールなど、授業運営に関する事項を記載します。

・授業計画

学生が各回の授業に臨み、準備を進めるための基礎情報であることを意識して下さい。授業時間数の応じた授業回数に応じて具体的に記載します。複数回で同じテーマが連続する場合は、副題やキーワード等を併記します。座学授業につきましては、2時間を1回として記載します(30時間=15回)。半期で30時間以上ある科目は2ページ以上にわたり記載します。

なお、授業計画に関しては、進捗状況との関係でやむを得ず変更が必要となる可能性があります、そのような場合は学生にその旨の周知をお願いします。

・授業時間外学修の方法

授業外学修(事前学修・事後学修)の指示を記述します。学生が講義内容の理解を深めたり探求的な学びを促したりするために推奨する活動やヒントを記述して下さい。

注:「特になし」のようなものは認められませんのでご承知ください。

・評価方法、基準

何を以て成績を評価するのかを明記します。原則は学期ごとに行われる試験によるものとします。しかし、それ以外の方法とする場合、成績評価の基準は、学生から採点根拠を尋ねられたら、答えられるようなものにし、可能であれば数値で示します(小テスト25%、レポート25%、筆記テスト50%等)。

成績は、定期試験採点時に評価していただきますので、筆記試験以外の評価方法については定期試験終了後までに採点をお願いします。

・テキスト等

使用する教科書や教材を記載します。原則として、以下の教材を使用してください。

【調理】

- ・「新調理師養成施設教育全書 1~6巻」
- ・「新調理師養成教育全書必携問題集」
- ・食品成分表

【製菓】

- ・「製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)」
- ・「これで合格製菓衛生師試験問題集(全国製菓衛生師養成施設協会)」
- ・食品成分表

その他に、特別に必要な物があれば教務部までにご相談ください。