

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【 創作料理研究 】

教員名【 兼田 憲伸 】

学園祭に創作料理の提出を行う。テーマは各自で決定。郷土料理や行事食・治療食等を中心に各自で創作する。

講義No.	授 業 内 容
1	オリエンテーション 過去作品紹介 レポート提出方法
2～7	図書室 過去作品写真 インターネットを利用した研究 個別相談
8～12	創作料理作りハーサル
13	創作料理制作 展示
14	学園祭出品
15	事後指導 発表

到達目標：自信の興味あるテーマに添った料理を考え、他者へのプレゼンテーションができる能力を獲得する。

教科書名【 指定無し 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

授業態度、出品創作料理の評価、事後発表、事後指導等を総合して判定

・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。

・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再審査を行うことができる。