

講義名	創作料理研究
開講学年	2年生
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	木曜日 3時間目
単位	1単位

担当教員

兼田憲伸

授業の達成目標	自身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。
授業の概要	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、治療食などを中心に各自で創作する。
授業形式	講義、演習、調理実習

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	オリエンテーション	過去の作品紹介 レポート提出方法	
2～7	献立テーマの研究	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	リハーサル	創作料理制作のリハーサル	
13	創作料理制作の制作	創作料理を制作する	
14	展示	学園祭に創作料理を展示する。	
15	事後指導	学園最後の指導及び発表	

事前・事後学習の内容	自身の興味あるテーマを考えておくこと。
成績評価の方法	授業態度、出品創作料理の評価、事後発表、事後指導などを総合して判定 評価基準は合計90点以上：S、85～89点：A+、80～84点：A、75～79点：B+、70～74点：B、65～69点：C+、60～64点：C、60点以下：Dとし、Dは不合格とする。

	ただし、出席が2 / 3 未満の場合は評価をせず不合格とする。
参考書	日本食品成分表 2021 八訂 (女子栄養大学編)
教材	電卓・栄養計算ソフト