講義名	創作料理研究
開講学年	2
単位	1

授業の達成目標	学園祭に創作料理の提出を行う。テーマは各自で決定し、郷土料理や行事食・治療食等を中心に各自で創作し発表する
授業の概要	個人で決めたテーマに沿って学習し、創作料理を行う。
授業形式	講義、調理実習など

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	過去作品の紹介 レポートの提出	
2	テーマの選定	料理テーマについて個人で研究	
3	創作料理のリハーサル①	自身のテーマについて料理の施策を行う	
4	創作料理のリハーサル②	自身のテーマについて料理の施策を行う	
5	展示	創作料理制作と展示方法について考える。	
6	学園祭出品	料理を完成させることが出来るようにする。	
7	PowerPointの作成①	自身の料理についてプレゼンテーション用の資料を作成する。	
8	PowerPointの作成②	自身の料理についてプレゼンテーション用の資料を作成する。	
9	PowerPointの作成③	自身の料理についてプレゼンテーション用の資料を作成する。	
10	PowerPointの作成④	自身の料理についてプレゼンテーション用の資料を作成する。	
11	PowerPointの作成⑤	自身の料理についてプレゼンテーション用の資料を作成する。	
12	PowerPoint	自身の料理についてプレゼンテーション	

	の作成⑥	用の資料を作成する。	
13	PowerPoint の作成⑦	自身の料理についてプレゼンテーション用の資料を作成する。	
14	発表①	自身の創作料理ついてプレゼンを行う	
15	発表②	自身の創作料理ついてプレゼンを行う	

事前・事後学習の内容	図書館を活用するなどしてテーマについて理解を深めるようにすること。
成績評価の方法	提出物　20%及び発表内容　80%で総合評価　・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試験を行うことができる
参考書	なし
教材	なし