

講義名	創作料理研究
開講学年	2年
単位	2

授業の達成目標	食材の味覚・機能を理解し献立作成をし、献立に基づいた料理に仕上げる。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	興味のあるテーマに添った料理を考案し、展示およびプレゼンテーションを実施する。
授業形式	献立作成、調理実習

#### 授業計画

回	項目	内容	キーワード・備考
1	オリエンテーション	創作料理制作の説明 (5つのテーマの特徴について)	
2	献立作成①	決めたテーマに対しての献立考案	
3	献立作成②	栄養計算・指示量の確認	
4	献立作成③	盛付けおよび栄養量の修正	
5	献立作成④	盛付けおよび栄養量の修正 献立の改善	
6	パネル制作①	展示用パネルの制作 ①	
7	パネル制作②	展示用パネルの制作 ②	
8	献立作成⑤	献立完成	
9	パネル制作③	パネルの修正	
10	創作料理制作	創作料理制作(展示用)	
11	まとめ・発表	まとめ	

1 2	プレゼンテーション①	料理のポイントのプレゼンテーション①	
1 3	プレゼンテーション②	料理のポイントのプレゼンテーション②	
1 4	実習①	展示料理 1 作品を実習①	
1 5	実習②	展示料理 1 作品を実習②	

事前・事後学習の内容	課題への取り組み
成績評価の方法	<p>提出物 (35%) 作品評価 (25%) 授業態度 (40%)</p> <p>(提出物内容の評価および提出期限の厳守)</p> <p>※授業態度が悪い場合は減点とする</p> <p>※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、59 点以下 : D とし、D は不合格とする。</p> <p>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。</p>
参考書	
教材	プリント配布