

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つのテーマ説明の特徴について)	
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	
6	献立作成⑤	盛付けおよび栄養量の修正	
7	献立作成⑥	盛付けおよび栄養量の修正	
8	献立作成⑦	盛付けおよび栄養量の修正	
9	献立作成⑧	盛付けおよび栄養量の修正	
10	パネル制作①	展示用パネルの制作	
11	パネル制作②	展示用パネルの制作	

12	パネル制作③	パネルの修正	
13	献立作成⑨	献立の完成	
14	プレゼンテーション準備①	パワーポイントの作成①	
15	プレゼンテーション準備②	パワーポイントの作成②	
16	パネル制作④	パネルの修正	
17	パネル制作⑤	パネルの修正	
18	創作料理制作	創作料理制作（展示用）	
19	まとめ・発表	まとめ	
20	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	
21	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	
22	実習①	展示料理 1 作品を実習①	
23	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	提出物（40％） 作品評価（30％） 授業態度（30％）（提出物内容の評価および提出期限の厳守） ※授業態度が悪い場合は減点とする ※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。 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	
教材	プリント配布