

令和2年度 総合芸術コース食文化専攻 3年 実施授業一覧

講義タイトル	講 師	
グループ学習(自主日・指導日 全16回) 味付けと調味パーセント(講義) 料理と脳の働き 食品表示の見方 再び学んで誰かの為に	元神戸女子大学家政学部准教授	清水 典子
プロに学ぶ魚料理の極意	お魚アドバイザー	山崎 清張
米粉を使ったお菓子	洋菓子・料理研究家	上田 悦子
割烹の技を家庭料理に	(有)玄斎 代表取締役	上野 直哉
ベジフルパワーで カラダの中からキレイになろう(講義)	野菜ソムリエ上級プロ (日本野菜ソムリエ協会認定)	川上 マユミ