

神戸市シルバーカレッジ 講義概要(シラバス)

コース 専 攻	総合芸術 コース 食文化 専攻	対象学年	2 年
講義日	①令和6年5月 08 日(水) , ②6月 19 日(水) , ③7月10 日(水)		
テーマ	食を学ぶⅡ 身近な食文化の理解		
講 師	元神戸女子大学家政学部准教授 清水 典子		
<p>講義内容</p> <p>1.ねらい</p> <p style="padding-left: 20px;">基礎的な調理知識と技術を踏まえて、食品の調理特性や料理の目的に応じた取り扱いができ、食材、調理操作、調味料などの理解を深める。</p> <p style="padding-left: 20px;">身近な家庭料理、調理から日本の食文化についても考えたい。</p> <p>2.主な内容</p> <p>① 郷土料理……香川の寿司</p> <p>② ロスを減らそう……キャベツ尽くしの一食</p> <p>③ 沖縄の家庭料理……豚の角煮</p> <p>①、②、③は調理実習</p> <p style="padding-left: 20px;">午前:料理の手順、ポイント説明の後 各グループで調理実習</p> <p style="padding-left: 20px;">午後:試食、反省会、ミニ講義、質疑応答など</p>			
<p>講師からのメッセージ</p> <p style="padding-left: 20px;">地域の歴史と文化に培われた伝統的な調理文化をもとに、新しい食文化の築きを考えるきっかけにつながればと考えます。</p> <p style="padding-left: 20px;">食材を無駄にしない、効率の良い調理を意識していきましょう。</p>			

神戸市シルバーカレッジ 講義概要(シラバス)

コース 専攻	総合芸術コース 食文化専攻	対象学年	2年
講義日	令和6年6月5日(水)		
テーマ	ピッツァを家で作る		
講師	オーナーパティシエ 上田 真嗣		
講義内容	<p>お宅で簡単に美味しく出来るピッツァ チーズを使ったデザート</p> <p>発酵(イースト菌)についてや世界のチーズの種類とパンの歴史についても学びます。</p>		
講師からのメッセージ			