

## 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	3年
講義日	①令和6年4月11日(木), ②4月15日(月), ③5月09日(木), ④5月13日(月), ⑤6月06日(木), ⑥6月20日(木), ⑦7月01日(月), ⑧7月08日(月)		
テーマ	食を学ぶⅢ 健康的な食生活の実践へつなげる学び		
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>グループ学習においては、各研究テーマに沿って進められる調査・研究の中で、必要に応じた指導、支援を行う。</p> <p>実習においては、調理についての様々な知識をより深く理解し、楽しく調理する。</p> <p>2. 主な内容</p> <p>① グループ学習①(講師日)</p> <p>② 味付けと調味パーセント(講義)</p> <p>③ おいしさと味覚……牛肉とトマトの炒め物</p> <p>④ グループ学習②(講師日)</p> <p>⑤ グループ学習③(講師日)</p> <p>⑥ 料理で脳を活性化……チキンの赤ワイン煮込み</p> <p>⑦ パッカンおにぎりときわやか料理</p> <p>⑧ グループ学習④(講師日)</p> <p>①, ④, ⑤, ⑧は、グループ学習(講師日)</p> <p>各グループの研究テーマに沿って調査・研究を進め、まとめる中で、指導、支援を行う。</p> <p>②は講義</p> <p>③, ⑥, ⑦は調理実習</p> <p>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>午後:試食、反省会、ミニ講義、質疑応答など</p>			
講師からのメッセージ			
グループ学習では、「自ら学ぶ」「共に学びあう」「仲間づくり」を基本とし、目標にむけて楽しく取り組んでください。			

## 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	3年
講義日	令和6年7月17日(水)		
テーマ	米粉を使ったお菓子		
講師	オーナーパティシエ 上田 真嗣		
講義内容	<p>米粉のシフォンケーキ、米粉のクッキーなど</p> <p>最近よく見かけるようになった米粉を使ったお菓子やパン。 米粉の特徴と作る時のポイント、いつまでも人気のあるシフォンケーキの作り方と合わせて学びます。</p>		
講師からのメッセージ			