

## 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 7 年①4月 10日(木) ②4月14日(月) ③5月8日(木) ④5 月29日(木) ⑤6月2日(月) ⑥6月19日(木) ⑦7月3日(木) ⑧7月7日(月)		
テーマ	食を学ぶⅢ 健康的な食生活への実践へ繋げる学び		
講 師	元神戸女子大学家政学部准教授    安田 敬子		
<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、支援を行います。</p> <p>調理実習においては、調理の様々な知識をより深く理解し、楽しく調理します。</p> <p>2.主な内容</p> <p>①グループ学習①</p> <p>②味付けと調味パーセント(講義)</p> <p>③グループ学習②</p> <p>④料理で脳を活性化～チキンの赤ワイン煮込み～</p> <p>⑤グループ学習③</p> <p>⑥おいしさと味覚～牛肉とトマトの炒め物～</p> <p>⑦グループ学習④</p> <p>⑧～パッカンおにぎりと爽やか料理～</p> <p>①③⑤⑦はグループ学習</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、支援を実施</p> <p>②は講義</p> <p>④⑥⑧は調理実習</p> <p>午前:料理の手順、ポイントを説明の後、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>			
<p>講師からのメッセージ</p> <p>グループ学習では「自ら学ぶ」「共に学びあう」「仲間づくり」を基本歳、目標に向けて楽しく取り組んでください。</p>			