

発酵食大学■大学院カリキュラム概要・日程(全4日間プログラム11単位)

8/22(土)		8/23(日)		10/3(土)		10/4(日)	
【1日目】会場:石川県立大学		【2日目】会場:食育会館DO		【3日目】会場:食育会館DO		【4日目】会場:石川県立大学	
10:00		9:30~14:30 (単位2)	実習1 発酵食品の活用 講師: 麹料理研究家 小紺有花先生	10:00		10:00~12:00 (単位1)	講義5 栄養学(基礎知識) 講師: 石川県立大学 榎本先生
11:00	10:30~11:50 (単位1)		●なぜ、今発酵食なのか? ~忙しい現代における発酵食の必要性 ●発酵調味料の仕込み方 そのコツとポイント ●各種発酵食品の良さや特性を最大限活かしたレシピによってその使い方のコツとポイントを伝える方法 (講義・実演調理デモ・試食)	11:00	10:30~18:00 (単位2) 必須		●5大栄養素について ●各栄養素の効能 ●糖質/脂質/タンパク質/ビタミン/ミネラル(+食物繊維)
12:00	12:00~13:00		●調理実習	12:00		12:00~13:00	榎本先生を囲んでランチタイム・休憩
13:00	13:00~14:20 (単位1)		講義2 発酵・発酵食品の総合学習・まとめ 講師: 石川県立大学 小柳准教授	13:00		13:10~14:30	講義6 石川の発酵食品 講師: 石川県立大学 榎本教授
14:00		15:00~16:20 (単位1) 必須	講義 レシピのたて方 講師: 麹料理研究家 小紺先生	14:00		14:45~15:30	認定試験 認定試験の実施
15:00	14:30~17:40 (単位2)		●レシピを起す時の大事なポイント ●レシピを考える時のインスピレーションの受け方 ●メニューの選び方/メニュー事例(1~4) ●予算を立てる/教室を企画する ●心構え ●分量の表記法	15:00		16:00~17:00	蔵見学 こんか漬け製造元・油与商店
16:00			●日本の発酵食品が発達した理由 ●発酵に関わる微生物と発酵食品の分類 ●発酵に関わる微生物の違いと発酵のメカニズム ●麹菌の働き(米こうじ・製麹・麹菌の作用) ●酵母の働き(酵母の役割・酵母発酵) ●乳酸菌の働き(乳酸菌の定義・乳酸菌の機能) ●発酵食品の製造工程と微生物が生み出すその特徴 (味噌・醤油・納豆・日本酒・酒粕・味噌・酢) ●日本の主な水産発酵食品の分類と食品例 ●発酵食品づくりにおける塩分濃度 ●伝統発酵食品の未来はどうか?	16:00			
17:00				17:00			

※認定試験を受験するには必須講義を含む10単位以上の履修が必要です。

※時間・カリキュラムは変更になる場合があります。

実践・調理実習(小紺有花)

座学(石川県立大学教授)