

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)

4/11(土)		4/12(日)		5/23(土)		5/24(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)	<b>実習1</b> 発酵食品の活用 講師: 麹料理研究家 小紺有花先生 ●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) ●調理実習 試食・休憩・質疑応答	10:00		10:00~12:00 (単位1)	<b>講義5</b> 栄養学(基礎知識) 講師: 石川県立大学 榎本先生 ●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)
11:00	10:30~11:50 (単位1)			11:00	10:30~18:00 (単位2) <b>必須</b>		
12:00	12:00~13:00			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)			13:00		13:10~14:30	<b>講義6</b> 石川の発酵食品 講師: 石川県立大学 榎本教授 ●石川の発酵食(DVD) ●世界・日本の魚醤 ●いしるの産地 ●いしるの製造工程 ●いしるの栄養 ●ふぐ糠漬の製造工程 ●ふぐ糠漬の栄養 ●石川の発酵食研究開発 ●広がる発酵産業
14:00	14:30~17:40 (単位2)			14:00		14:45~15:30	<b>認定試験</b> 認定試験の実施
15:00		15:00~16:20 (単位1) <b>必須</b>	<b>講義</b> レシピのたて方 講師: 麹料理研究家 小紺先生 ●レシピを起こ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	<b>蔵見学</b> こんか漬け製造元・油与商店
16:00				16:00			
17:00				17:00			

実践・調理実習(小紺有花)

座学(石川県立大学教授)

※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。