

通学■大学院タイムスケジュール(全5日間プログラム12単位)

【1日目】		【2日目】		【3日目】		【3日目】		【4日目】			
10:00				9:30~13:00	講義1 腸内細菌とヒトの共生 講師:石川県立大学 栗原准教授 ●腸内細菌研究の歴史 ●DNAの解読による腸内細菌の解析について ●プロバイオティクスとプレバイオティクス ●腸内におけるビフィズ菌に期待される効果 ●善玉菌・悪玉菌・日和見菌について ●食物繊維の重要性について ●様々な健康にまつわる情報の捉え方	10:00					
	10:15~10:30	オリエンテーション	10:00~11:30	(単位2) 実習1 発酵食品の活用 講師:麺料理研究家 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		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 ●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)	10:00	
11:00	10:30~12:00	(単位1) 講義1 発酵・発酵食品の基礎知識 講師:石川県立大学 小柳准教授 ●発酵の神秘のチカラ ●発酵に関わる微生物(麹菌・酵母・細菌)の働き ●発酵食品の持つ機能性と現在の位置づけ ●発酵と酵素の関係 ●酵素の役割 ●麹の持つ酵素の種類と働き ●発酵と腐敗はどう違う?	11:30~13:00	●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		10:30~17:00	(単位2) 実習2 自作レシピ(宿題)の試食・評価 講師:麺料理研究家 小紺先生 ●自作レシピにて調理 ●小紺先生が自作甘酒をチェックしアドバイス ●調理したレシピをみんなで試食・小紺先生による評価	11:00		
	12:00	12:00~13:30	自己紹介・休憩・昼食・質疑応答		12:00		12:00		12:00~13:00	休憩・昼食・質疑応答	12:00
13:00	13:30~15:00	(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 ●日本に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)	13:00~14:00	休憩・昼食・質疑応答	13:00		13:00		13:00~14:30	(単位1) 講義6 石川の発酵食品 講師:石川県立大学 榎本教授 ●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	13:00
	14:00		14:00~15:30	(単位1) 講義 レシピのたて方 講師:麺料理研究家 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	14:00		14:00		14:45~15:30	認定試験 認定試験の実施	14:00
15:00		休憩			15:00		15:00				
	15:15~16:45	(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 ●発酵に関わる微生物の違いと発酵のメカニズム ・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)		事務局からの連絡事項(プレゼンの注意点)	15:00		16:00		16:00~17:00	蔵見学 こんか漬け製造元・油与商店	15:00
16:00		事務局からの連絡事項			16:00		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・近畿大学講