

発酵食大学■大学院カリキュラム

カリキュラム概要・日程

全4日間プログラム 12単位

2018/3/3(土)・2018/7/7(土)

2018/3/4(日)・2018/7/8(日)

2018/4/7(土)・2018/8/18(土)

2018/4/8(日)・2018/8/19(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		10:00~13:40 (単位2)	実習1 発酵食品の活用 講師: 麹料理研究家 小紺先生 塩麹・甘酒・醤油・しょうゆ麹・味噌・酢・酒粕・糠漬けの活用法を学ぶ (石川の発酵食いしる、ふぐの卵巣の糠漬けの活用も学ぶ)	10:00		10:00~11:20 (単位1)	講義3 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) 麹の栄養学	10:00	
11:00	10:30~11:50 (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 小柳先生 発酵とは/発酵の歴史/発酵の仕組み/発酵の機能/発酵に関わる微生物(麹菌・酵母・細菌)一覧	11:30~12:10 調理デモ 塩麹・甘酒・醤油・しょうゆ麹・味噌・酢・酒粕・糠漬け・ふぐのこ・へしこいしるの活用調理デモ	11:00	10:30~15:30 (単位2) 必須	実習2 自作レシピ(宿題)の試食・評価 講師: 麹料理研究家 小紺先生	11:30~12:30	榎本先生を囲んでランチタイム・休憩	11:00
12:00	12:00~13:00	小柳先生を囲んでランチタイム(質問など)	12:10~13:00 調理実習 受講生同士で調理実習	12:00	11:00~13:00	前半組 調理 後半組 甘酒チェック 前半組 試食・評価	12:30~13:50 (単位1)	講義4 石川の発酵食品 講師: 石川県立大学 榎本先生 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 ふぐ糠漬けの製造工程 ふぐ糠漬けの栄養 石川の発酵食研究開発 広がる発酵産業 食品情報との向き合い方	12:00
13:00	13:00~14:20 (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 小柳先生 各微生物概要 ①麹菌・種類・酵素について・発酵に関わる食品の例とそれぞれの製造工程・種類・日本酒(みりん含む)・味噌・酢・醤油 ②酵母・酵母の働き・酵母に関わる食品の例 ③乳酸菌・乳酸菌の働き	13:00~13:40 試食・休憩	13:00	13:00~13:30	片づけ・入れ替え	14:00~14:45	認定試験 認定試験の実施	13:00
14:00	14:30~15:50 (単位1)	講義2 腸内細菌とヒトの共生 講師: 石川県立大学 栗原先生 DNAについて プロバイオティクスとプレバイオティクス ビフィズス菌と腸内細菌 腸内環境を整えるメリット ↓ 有益な菌の話 ウソの情報を見抜く力をつける	13:40~15:00 (単位1) 必須 実習1 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 インスピレーションの受け方/メニューを組み立てる 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	13:30~15:30	後半組 調理 前半組 甘酒チェック 後半組 試食・評価 休憩・片付け	15:15~16:00	移動	14:00
15:00	15:50~16:20	栗原先生を囲んでティータイム(質問など)		15:00	15:40~17:00 (単位1)	講義 株式会社ホリ乳業 講師: 株式会社ホリ乳業 堀社長 ヨーグルトの歴史 ヨーグルトの種類 ヨーグルトの製造工程 ヨーグルトの発酵メカニズム 乳酸菌の醗酵メカニズム 乳酸菌の分類 プロバイオティクスとは ヨーグルトの成分と栄養 悪玉菌と善玉菌	16:00~17:00	蔵見学 場所は未定です。	15:00
16:00	16:20~17:40 (単位1)	講義2 腸内細菌とヒトの共生 講師: 石川県立大学 栗原先生		16:00					16:00
17:00				17:00					17:00
18:00				18:00					18:00

※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。

座学(石川県立大学教授)

実践・調理実習(小紺有花)

講義(企業講師)