

オンライン■大学院タイムスケジュール(全5日間プログラム14単位)※終了時間は前後する場合がございます。

【1日目】		【2日目】	
10:00		10:00~11:30	実習
10:15~10:30	オリエンテーション	(単位1)	発酵食品の活用① 講師:成田由里
10:30~12:00	講義 微生物の基礎知識 講師:石川県立大学小柳准教授	11:30~11:40	休憩
11:00	・微生物の特性 ・菌種の特性と発酵と腐敗 ・発酵と呼吸	11:40~13:10	実習
12:00	12:00~13:30	(単位1)	発酵食品の活用② 講師:成田由里
13:00	自己紹介・休憩・昼食		・発酵調味料を活用した調理デモ
13:30~15:00	講義 発酵の基礎知識 講師:石川県立大学小柳准教授	13:10~14:10	休憩・昼食
14:00	・発酵とは ・酵素の働き ・発酵の基礎知識	14:10~15:40	講義
15:00	15:00~15:10	(単位1)	食のマーケティング 講師:成田由里
15:10~16:40	講義 発酵に関わる微生物の働き① 講師:石川県立大学小柳准教授		・ニーズを探り自分の強みを伸ばす (ブランディング) ・情報発信のポイント (プロモーション)
16:00	・製麹 ・日本酒 ・醤油 ・味噌	15時50分終了予定	事務局からの連絡事項
	16時50分終了予定		事務局からの連絡事項

【3日目】	
9:30~11:00	講義
(単位1)	腸内細菌とヒトの共生① 講師:近畿大学 栗原准教授
10:00	・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ス菌に期待される効果
11:00	11:00~11:10
	休憩
11:10~12:40	講義
(単位1)	腸内細菌とヒトの共生② 講師:近畿大学 栗原准教授
12:00	・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
13:00	12:40~13:40
	休憩・昼食
14:00	13:40~15:10
(単位1)	講義
15:00	発酵に関わる微生物の働き② 講師:石川県立大学小柳准教授
	・納豆 ・酢 ・ヨーグルト ・なれずし
15時20分終了予定	事務局からの連絡事項

【4日目】		【5日目】	
10:00	10:00~11:30	9:30~12:00	実習
(単位1)	講義	(単位1)	自作レシピのプレゼン① 講師:成田由里
11:00	11:30~12:30	12:00~13:00	休憩・昼食
	栄養学(基礎知識)① 講師:石川県立大学 榎本教授	13:00~14:00	実習
12:00	・栄養学の基礎知識 (栄養・栄養素とは) ・五大栄養素と食物繊維の働き	(単位1)	自作レシピのプレゼン② 講師:成田由里
13:00	12:30~14:00	14時10分終了予定	事務局からの連絡事項
	講義		
14:00	(単位1)		
15:00	14:00~14:10		
	休憩		
16:00	14:10~15:40		
	講義		
	(単位1)		
	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・製造工程・栄養 ・ふぐ糠漬けの製造工程・栄養 ・石川の発酵食研究開発 ・広がる発酵産業		
	15:40~15:50		
	休憩		
	15:50~16:50		
	認定試験		
	17時終了予定		
	事務局からの連絡事項		

※認定試験を受験するには必須講義を含む6割以上の出席が必要です。

※時間・カリキュラムは変更になる場合があります。