

通学■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】		【3日目】		【4日目】		【5日目】								
10:00				9:30~11:00 (単位1)	講義 腸内細菌とヒトの共生① 講師:近畿大学 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ス菌に期待される効果	10:00			10:00~11:30 (単位1)	講義 栄養学(基礎知識)① 講師:石川県立大学 榎本教授 ・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	10:00					
	10:15~10:30	オリエンテーション		10:00~11:30 (単位1)	実習 発酵食品の活用① 講師:成田由里 塩麹・醤油・いしる・味噌・酢・みりんなどの発酵調味料や甘酒・酒粕などの発酵食品の特徴・活用法・仕込みのポイントについて		10:30~12:00 (単位1) 必須	実習 自作レシピのプレゼン① 講師:成田由里				11:00~11:10	休憩	11:00		
11:00	10:30~12:00 (単位1)	講義 微生物の基礎知識 講師:石川県立大学小柳准教授 ・微生物の特性 ・菌種の特性と発酵と腐敗 ・発酵と呼吸		11:00~11:10	休憩	11:00			11:30~11:40	休憩	11:00			11:30~12:30	休憩・昼食	11:00
				11:40~13:10 (単位1)	実習 発酵食品の活用② 講師:成田由里 ・発酵調味料を活用した調理デモ		11:10~12:40 (単位1)	講義 腸内細菌とヒトの共生② 講師:近畿大学 栗原准教授 ・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	12:00~13:00	休憩・昼食		12:30~14:00 (単位1)	講義 栄養学(基礎知識)② 講師:石川県立大学 榎本教授 ・発酵食品の栄養	12:00		
12:00	12:00~13:30	自己紹介・休憩・昼食		12:40~13:40	休憩・昼食	12:00			13:10~14:10	休憩・昼食	12:00				14:00~14:10	休憩
				13:40~15:10 (単位1)	講義 食のマーケティング 講師:成田由里 ・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)		13:00~14:30 (単位1) 必須	実習 自作レシピのプレゼン② 講師:成田由里	14:10~15:40 (単位1)	講義 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		14:30~15:30	片付け・移動	15:00~15:10	休憩	15:40~15:50
13:00	13:30~15:00 (単位1)	講義 発酵の基礎知識 講師:石川県立大学小柳准教授 ・発酵とは ・酵素の働き ・発酵の基礎知識		14:10~15:40 (単位1)	講義 食のマーケティング 講師:成田由里 ・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)	13:00			15:00~15:10	休憩	13:00			15:10~16:40 (単位1)	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 ・製麹 ・日本酒 ・醤油 ・味噌	13:00
				15:10~16:40 (単位1)	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 ・製麹 ・日本酒 ・醤油 ・味噌		15時20分終了予定	事務局からの連絡事項	15:30~16:30	蔵見学 こんか漬け製造元・油と商店		16時40分終了予定	事務局からの連絡事項	15:50~16:50	認定試験	
14:00	13:30~15:00 (単位1)	講義 発酵の基礎知識 講師:石川県立大学小柳准教授 ・発酵とは ・酵素の働き ・発酵の基礎知識		15時20分終了予定	事務局からの連絡事項	14:00			15時50分終了予定	事務局からの連絡事項	14:00			17時終了予定	事務局からの連絡事項	14:00
				15時50分終了予定	事務局からの連絡事項		15時50分終了予定	事務局からの連絡事項	17時終了予定	事務局からの連絡事項						
15:00	15:00~15:10	休憩		15時50分終了予定	事務局からの連絡事項	15:00			15時50分終了予定	事務局からの連絡事項	15:00			17時終了予定	事務局からの連絡事項	15:00
	15:10~16:40 (単位1)	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 ・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		15時50分終了予定	事務局からの連絡事項	17時終了予定	事務局からの連絡事項						
16:00	15:00~15:10	休憩		15時50分終了予定	事務局からの連絡事項	16:00			15時50分終了予定	事務局からの連絡事項	16:00			17時終了予定	事務局からの連絡事項	16:00
	15:10~16:40 (単位1)	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 ・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		15時50分終了予定	事務局からの連絡事項	17時終了予定	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		15時50分終了予定	事務局からの連絡事項				15時50分終了予定	事務局からの連絡事項				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。