

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】			
10:00		10:00~11:30 (単位1)	<b>実習</b>  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		
	10:15~10:30			オリエンテーション	
11:00	10:30~12:00 (単位1)	11:30~11:45	質疑応答		
				<b>講義</b> 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	
				11:45~11:55 休憩	
12:00	12:00~12:15	11:55~13:25 (単位1)	<b>実習</b>  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		
	12:15~13:45			昼食・休憩	
13:00	13:20~13:45	13:25~13:40	質疑応答		
	自己紹介				
	13:40~14:40 昼食・休憩				
14:00	13:45~15:15 (単位1)	14:40~16:10 (単位1)	<b>講義</b>  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)		
				<b>講義</b> 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	
				15:15~15:30 質疑応答	
15:00	15:30~15:40	16:10~16:25	質疑応答		
	休憩				
	15:40~17:10 (単位1)				
	<b>講義</b> 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				
16:00	15:40~17:10 (単位1)	16時35分頃終了予定	事務局からの連絡事項		
				・製麹 ・日本酒 ・醤油 ・味噌	
				16:10~16:25 質疑応答	
				17時35分頃終了予定 事務局からの連絡事項	
17:00	17:10~17:25		質疑応答		
	17時35分頃終了予定		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。

【3日目】	
10:00	9:30~11:00 (単位1)
	<b>講義</b> 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
11:00	11:00~11:15
	質疑応答
11:00	11:15~11:25
	休憩
12:00	11:25~12:55 (単位1)
	<b>講義</b> 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	12:55~13:10
	質疑応答
13:00	13:10~14:10
	昼食・休憩
14:00	14:10~15:40 (単位1)
	<b>講義</b> 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
15:00	15:40~15:55
	質疑応答
15:00	15:55~16:15
	試験対策
	16時25分頃終了予定 事務局からの連絡事項
	※通学の方も3日目は全員オンライン受講になります

【4日目】		【5日目】	
10:00		10:00~11:30 (単位1)	<b>講義</b> 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
	10:30~12:30 (単位1) 必須		
11:00		11:30~11:45	質疑応答
	11:00~11:15		
11:00		11:45~12:45	昼食・休憩
	11:15~11:25		
12:00		12:45~14:15 (単位1)	<b>講義</b> 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
	12:30~13:30		
13:00		14:15~14:30	質疑応答
	13:30~15:30 (単位1) 必須		
14:00		14:30~14:40	休憩
	14:10~15:40 (単位1)		
15:00		16:10~16:25	質疑応答
	15:30~15:40		
16:00	15:40~16:30	16:25~16:35	休憩
	移動⇒蔵見学 こんか漬け製造元・油と商店		
	16時40分頃終了予定 事務局からの連絡事項	16:35~17:35	<b>認定試験</b>
		17時45分頃終了予定 事務局からの連絡事項	

10:00		10:00~11:30 (単位1)	<b>講義</b> 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
	10:30~12:30 (単位1) 必須		
11:00		11:30~11:45	質疑応答
	11:00~11:15		
11:00		11:45~12:45	昼食・休憩
	11:15~11:25		
12:00		12:45~14:15 (単位1)	<b>講義</b> 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
	12:30~13:30		
13:00		14:15~14:30	質疑応答
	13:30~15:30 (単位1) 必須		
14:00		14:30~14:40	休憩
	14:10~15:40 (単位1)		
15:00		16:10~16:25	質疑応答
	15:30~15:40		
16:00	15:40~16:30	16:25~16:35	休憩
	移動⇒蔵見学 こんか漬け製造元・油と商店		
	16時40分頃終了予定 事務局からの連絡事項	16:35~17:35	<b>認定試験</b>
		17時45分頃終了予定 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。