

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	(単位1)	発酵食品の活用① 講師:成田由里
11:00	10:30~12:00 (単位1)	11:30~11:45	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
	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		
	質疑応答		
12:00	12:00~12:15	11:45~11:55	休憩
13:00	12:15~13:45	11:55~13:25	実習
	13:20~13:45	(単位1)	発酵食品の活用② 講師:成田由里
14:00	13:45~15:15 (単位1)	13:25~13:40	質疑応答
	講義 発酵の基礎知識 講師:石川県立大学小柳准教授	13:40~14:40	昼食・休憩
15:00	・発酵とは ・酵素の働き ・発酵の基礎知識	14:40~16:10 (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)
	質疑応答		
	休憩		
	15:40~17:10 (単位1)		
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
	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		
17:00	17:10~17:25		
	・製麹 ・日本酒 ・醤油 ・味噌		
	17時35分頃終了予定		事務局からの連絡事項

【3日目】	
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
11:00	11:00~11:15 質疑応答
	11:15~11:25 休憩
11:25~12:55 (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	12:55~13:10 質疑応答
13:00	13:10~14:10
	14:10~15:40 (単位1)
15:00	15:40~15:55 質疑応答
	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】	
10:00	10:00~11:30 (単位1)
11:00	11:30~11:45
	11:45~12:45
12:00	12:45~14:15 (単位1)
	14:15~14:30
13:00	14:30~14:40
	14:40~16:10 (単位1)
14:00	16:10~16:25
	16:25~16:35
15:00	16:35~17:35
	17時45分頃終了予定

【5日目】	
9:30~12:30 (単位1)	実習 自作レシピのプレゼン① 講師:成田由里 1人当たり15分+ディスカッション=30分 6名プレゼン
10:00	
11:00	
12:00	
13:00	
14:00	
15:00	
16:00	
17:00	

※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。