

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	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 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	講義 微生物の基礎知識 講師:石川県立大学小柳准教授		
11:00	(単位1) ・微生物の特性 ・菌種の特性と発酵と腐敗 ・発酵と呼吸	11:30~11:45	質疑応答
		11:45~11:55	休憩
		11:55~13:25	実習
12:00	12:00~12:15 質疑応答	(単位1)	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 自己紹介	13:25~13:40	質疑応答
		13:40~14:40	昼食・休憩
14:00	13:45~15:15 講義 発酵の基礎知識 講師:石川県立大学小柳准教授		
15:00	(単位1) ・発酵とは ・酵素の働き ・発酵の基礎知識	14:40~16:10	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)
	15:15~15:30 質疑応答	16:10~16:25	質疑応答
	15:30~15:40 休憩	16時35分頃終了予定	事務局からの連絡事項
16:00	15:40~17:10 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	(単位1) ・製麹 ・日本酒 ・醤油 ・味噌		
	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】	
9:30~11:00	講義 腸内細菌とヒトの共生① 講師:近畿大学 栗原准教授
(単位1)	・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	
11:00	11:00~11:15 質疑応答
	11:15~11:25 休憩
	11:25~12:55 講義 腸内細菌とヒトの共生② 講師:近畿大学 栗原准教授
12:00	(単位1) ・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
	12:55~13:10 質疑応答
13:00	13:10~14:10 昼食・休憩
14:00	14:10~15:40 講義 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
15:00	(単位1) ・納豆 ・酢 ・ヨーグルト ・なれずし
	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

【4日目】		【5日目】	
10:00		10:00~11:30	講義 栄養学(基礎知識)① 講師:石川県立大学 榎本教授
		(単位1)	・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
10:30~12:40	実習 自作レシピのプレゼン① 講師:成田由里	11:30~11:45	質疑応答
(単位1)		11:45~12:45	昼食・休憩
必須		12:45~14:15	講義 栄養学(基礎知識)② 講師:石川県立大学 榎本教授
		(単位1)	・発酵食品の栄養
12:30~13:10	昼食・休憩	14:15~14:30	質疑応答
13:00	13:10~18:00 実習 自作レシピのプレゼン② 講師:成田由里	14:30~14:40	休憩
	(単位1)	14:40~16:10	講義 石川の発酵食品 講師:石川県立大学 榎本教授
	必須	(単位1)	・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
14:00		16:10~16:25	質疑応答
15:00		16:25~16:35	休憩
		16:35~17:35	認定試験
16:00			
		17時45分頃終了予定	事務局からの連絡事項
17:00			
18:00	18時頃終了予定		事務局からの連絡事項