

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】		【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		9:30~12:00 (単位1) 必須	実習 自作レシピのプレゼン① 講師:成田由里	
	10:15~10:30	オリエンテーション	10:00~11:30 (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	10:00~11:30 (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		
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	11:30~11:45	質疑応答	11:00~11:15	質疑応答	11:00			
			11:45~11:55	休憩	11:15~11:25	休憩				
			11:55~13:25 (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	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		11:30~11:45	質疑応答	
					12:55~13:10	質疑応答		11:45~12:45	昼食・休憩	12時頃終了予定
12:00	12:00~12:15	質疑応答	13:25~13:40	質疑応答	13:00	13:10~14:10	昼食・休憩	12:00		
	12:15~13:45	昼食・休憩	13:40~14:40	昼食・休憩	14:00	14:10~15:40 (単位1)	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 ・納豆 ・酢 ・ヨーグルト ・なれずし		13:00	
13:00	13:20~13:45	自己紹介	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)	15:00	15:40~15:55	質疑応答	13:00		
	13:45~15:15 (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	16:10~16:25	質疑応答	15:55~16:15	試験対策	14:00			
14:00			16時35分頃終了予定	事務局からの連絡事項	16:00	16:10~16:25	質疑応答	14:00		
	15:00	質疑応答			16:25~16:35	休憩	14:15~14:30		質疑応答	
15:00	15:15~15:30	質疑応答			16:35~17:35	認定試験	14:30~14:40	休憩	15:00	
	15:30~15:40	休憩			17:00		14:40~16:10 (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 ・ふく糖漬けの製造工程・栄養 ・石川の発酵食研究開発 ・広がる発酵産業		16:00
16:00	15:40~17:10 (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			17:00		16:10~16:25	質疑応答	16:00	
					17時35分頃終了予定	事務局からの連絡事項	16:25~16:35	休憩		
17:00	17:10~17:25	質疑応答			17時45分頃終了予定	事務局からの連絡事項	17:35~18:00		17:00	
	17時35分頃終了予定	事務局からの連絡事項			18:00					

※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。