オンラインコース■大学院タイムスケジュール（全5日間プログラム12単位）※終了時間は前後する場合がございます。

	【1日目：4月20日】		【2日目：4月21日】			【3日目：5月25日】			【4日目：6月9日】		【5日目：6月15日】		
9:30						9:30	発酵に関わる微生物の働き		9:30	栄養学（基礎知識）①			
						（単位1）	講師：石川県立大学小柳准教授		（単位1）	講師：石川県立大学　榎本教授			
							・製麹			・栄養学の基礎知識			
10:00			10:00	発酵調味料の特徴と活用	10:00		・真菌と食品	10:00		（栄養・栄養素とは）	10:00	調理デモンストレーション	10:00
	10:15	オリエンテーション	（単位1）	講師：北陸学院大学　俵万里子講師			・日本酒			・五大栄養素と食物繊維の働き	（単位１）	講師：成田　由里	
							・醤油					・手作り麹調味料の作り方	
	10:30	微生物の基礎知識					・味噌					・麹調味料を活用した調理デモ	
	（単位1）	講師：石川県立大学小柳准教授					・納豆						
		・食品微生物の細胞・構造・機能					・酢						
11:00		・微生物の増殖に関わる諸条件			11:00		・ヨーグルト	11:00		質疑応答			11:00
		・発酵と腐敗											
		・発酵と呼吸											
			11:30	質疑応答			質疑応答		11:30	昼食・休憩	11:30	質疑応答	
												昼食・休憩	
12:00					12:00		昼食	12:00					12:00
									12:20	栄養学（基礎知識）②			
	12:30	質疑応答							（単位1）	講師：石川県立大学　榎本教授	12:30	プレゼンテーション	
										・発酵食品の栄養	（単位１）		
											必須		
13:00	13:00	昼食			13:00	13:00	腸内細菌とヒトの共生①	13:00					13:00
						（単位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						
	13:40	自己紹介					・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			質疑応答			
14:00					14:00			14:00	14:00	休憩			14:00
			14:10	食ビジネスのマーケティング					14:10	石川の発酵食品			
			（単位１）	講師：成田　由里			質疑応答		（単位1）	講師：石川県立大学　榎本教授			
	14:30	発酵の基礎知識					休憩			・世界・日本の魚醤		休憩	
	（単位1）	講師：石川県立大学小柳准教授				14:40	腸内細菌とヒトの共生②			・いしるの産地・製造工程・栄養	14:40	プレゼンテーション	
		・発酵とは				（単位1）	講師：近畿大学　栗原准教授			・ふぐ糠漬けの製造工程・栄養			
15:00		・発酵と酵素			15:00		・善玉菌・悪玉菌・日和見菌について	15:00		・石川の発酵食研究開発			15:00
		・麹の酵素の働き	15:10	修了			・食物繊維の重要性について			・広がる発酵産業			
		・発酵と熟成					・様々な健康にまつわる情報の捉え方						
									15:50	質疑応答			
										休憩			
16:00					16:00			16:00	16:00	認定試験			16:00
							質疑応答						
	16:30	質疑応答			16:30		事務局からの連絡事項				16:30		
							試験対策など					事務局からの連絡事項	
												修了	
17:00	17:00	事務局からの連絡事項						17:00		事務局からの連絡事項			17:00
	17:10	終了							17:15修了予定	修了			

※認定試験を受験するにはプレゼンテーションを含む6割以上（８単位）の出席が必要です。

17時45分頃終了予定　　事務局からの連絡事項