

夏休み実地研修

2018年度の サマープログラムが決定しました。

本プログラムは、食品事業者の研究所や事業所を実際に訪問して、研究開発または安全・品質管理の取り組みに関する研修を行うものです。食品・飲料等の研究・開発・検査の現場を見学・体験し、関係者と意見交換できるチャンスです。

9/6^{THU}

10:30~
16:30(予定)
定員40名

SUNTORY

白州工場 白州水工場 / ウイスキー工場
(山梨県北杜市白州町)



蒸溜酒の造り方・
設計開発(ブレンダーの仕事)
の講義・見学・体験あり。
前回ゼミの富岡講師も
同行されます!

両日とも貸し切りバスを用意します。(出発時刻・場所調整中、現地集合可)

9/18^{TUE}

13:30~
17:00(予定)
定員20名

meiji

明治イノベーションセンター ※
(東京都八王子市)



商品開発・技術開発・
乳酸菌・品質科学の
各研究所の若手研究員
とのグループディス
カッションも実施

(※2018年5月開設)

8/25 先行募集開始

・7/10迄の期間は履修者優先となりますが、非履修者(ただし農学生命科学研究科・農学部に限る)の応募も可能です(到着順に登録します)。

・アグリコクーンHPからの応募となります。
・定員を超えた場合、キャンセル待ちになります。
・応募締切日、キャンセル期限日は申請のWEBページに記載します。

申し込み・
お問い合わせ

アグリコクーン 産学官民連携室

(農学部3号館1階105A)内線28882
e-mail: office@agc.a.u-tokyo.ac.jp

<http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp>