



夏休み実地研修

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。農産物・食品の研究・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。

9/5
(TUE)

AJINOMOTO

味の素(株)川崎事業所



ゼミを履修していない

学部生・大学院生も参加できます!

▶ 履修生には1回で出席ポイント3を付与します。

▶ 履修の有無に関わらず先着順の受付となります。

- 日時 9月5日(火) 13時～16時30分頃
- 場所 神奈川県川崎市川崎区鈴木町
- 集合場所等: 味の素(株)川崎事業所入り口受付に12時45分に集合
(京浜急行大師線鈴木町駅下車すぐ)

■ プログラム案

13:00～14:00 味の素(株)R&Dの概要について
(講義&質疑)

14:00～15:30 3つの研究所※の見学

15:30～16:30 若手社員との意見交換

※イノベーション研究所、食品研究所、
バイオ・ファイン研究所

■ 定員: 20名

追加情報は随時HPでお知らせします

▶ エントリーはこちら

http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp/wp/fg1_summer_2017_ajinomoto/



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>