

2024年9月12日

日本フードシステム学会
会員各位

広報・産官学連携委員会委員長
大浦 裕二

日本フードシステム学会 2024年度サマースクールのご案内

初秋の候、時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。下記の通り、2024年度サマースクールをハイブリッド方式にて開催いたします。是非、受講生のご推薦をお願い申し上げます。なお、受講者には、受講修了証を授与します。

記

○日時:2024年10月12日(土)12時30分~18時00分(予定)

○会場:日本大学生物資源科学部食品ビジネス学科・プレゼンテーションルーム(本館10階)
(〒252-0880 神奈川県藤沢市亀井野1866・小田急江ノ島線「六会日大前駅」より徒歩5分)
https://www.brs.nihon-u.ac.jp/access_map/

○実施目的:食品企業等における最先端の製品・技術開発や経営戦略について、社会科学を中心とする観点から学ぶ

○スケジュール(予定):

- 12:30 受付開始
- 13:00~13:10 開会・ガイダンス
- 13:10~14:40 講義(90分)「農産物の生産~加工・販売するカゴメの取組みについて」
- 14:40~14:50 休憩(10分)
- 14:50~15:50 グループワーク(60分)
- 15:50~16:20 グループワーク発表・質疑・フィードバック(30分)
- 16:20~16:30 受講修了証授与
- 16:45~17:45 交流会(ミーティングルーム・11階), 18:00 閉会

○講師:真殿 達士 氏(カゴメ株式会社 コーポレート企画本部 品質保証部長)

○テーマ:農産物の生産~加工・販売するカゴメの取組みについて

*トマトなどの野菜の品種開発、栽培から工場での加工を行い、お客様への提供価値を考えた商品化する食品企業の事例を紹介していただきます。安心・安全な商品づくりと、現場で抱える問題点を知り、食品業界の未来について考える機会になればと思います。

- 募集定員:対面 12 名(会場)、オンライン 4 名(Zoom)
 - *なお、今回の講師には「ベジチェック」機器を特別にご用意いただいたり、交流会へもご参加いただくため、対面での募集を主といたします。
 - (応募者多数の場合は、委員会で選考させていただきます)

- 参加資格:学部2年生から大学院博士後期課程1年生までの意欲ある学生。
 - フードシステム論またはそれに類する科目の既修者が望ましい。
 - 参加希望者は指導教員からの推薦が必要です。
 - (*会員 1 名あたり 1 名の学生を推薦することができます。なお、一つの大学に複数名の会員がいる場合は、複数名の学生を推薦することが可能です)。
 - 推薦した会員は、当日の参観が可能です。

- 参加条件:ガイダンスから閉会までのすべてのグループワークに参加しなければなりません。
 - 参加者は、規律ある行動が求められ、開会後の入室はできません。

- 授業形式:講師と受講生とが参加するグループワーク形式。

- 申込方法:申し込みフォームに必要事項を学生本人が記入してください。
 - エントリーの際には、必ず推薦者(指導教員)の了承を得てください。
- *申し込みフォーム
 - <https://forms.gle/SQdEjY5CWY29Bkqs6>
 - 申込締切:2024年10月2日(水)

- 選考結果:2024年10月7日(月)までに、
 - 受講生と推薦者へ E メールでお知らせいたします。

お問い合わせ先:当学会広報・産官学連携委員会
佐藤奨平(日本大学) sato.shohei@nihon-u.ac.jp

以上