



受講者の声

(2010年度ベーシック・プログラム参加者より)



普段、研究室の中だけでは得られない知識がついた！



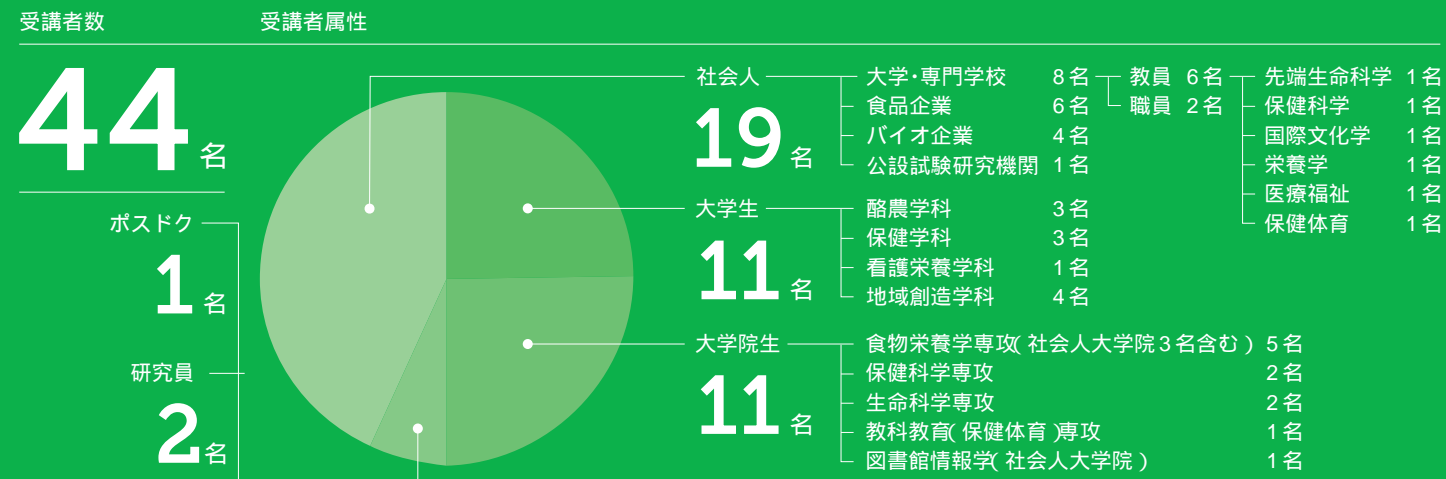
なんだか、これを受講したら機能性食品開発のプロになれるそう！



新しい分野の講義を受けて、自分の進路の選択肢が広がった！



2010年度開催実績 (ベーシック・プログラム)



受講生募集のお知らせ

Basic Program

ベーシック・プログラム

日程 2011年5月～8月(2期生)(全15講座開講予定)
 時間 毎週金曜日、18:30～20:00(オリエンテーション*バスツアー、研修を除く)
 会場 大学共同利用施設ACU 16F 中研修室(札幌市中央区北4条西5丁目アスティ45内)ほか
 定員 30名(書類審査、面接あり)

Core Program Advance Program

コアプログラム/アドバンスプログラム

日程 2011年5月～8月(1期生)、2011年9月～12月(2期生)(全15講座開講予定)
 時間 毎週金曜日、18:30～20:00(アドバンスプログラムはコースにより異なるためHPにて通知)
 会場 大学共同利用施設ACU 12F 小研修室(札幌市中央区北4条西5丁目アスティ45内)ほか
 定員 15名(書類審査、面接あり)

受講料 ¥10,000(学生¥5,000)

授業内容 詳細はホームページ(<http://www.bio-sss.jp>)にてご案内いたします。

申込方法 申込書に必要事項を記入の上、Bio-S フードサイエンスカレッジ事務局まで送付してください。

申込書は2011年4月以降Bio-Sホームページにてダウンロードできるようにいたします。

お問い合わせ先 **TEL 011-757-2290 e-mail bios_jinzai@noastec.jp**

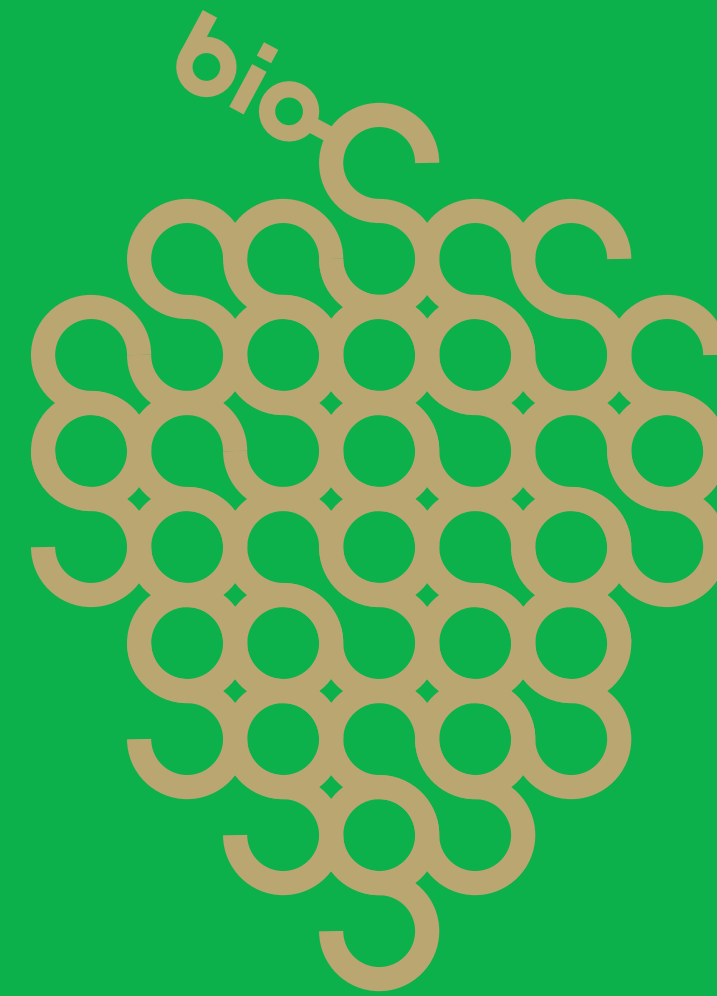
Bio-S フードサイエンス カレッジ事務局

個別説明会 2011年4月以降随時実施予定:ご希望の方は担当者までご連絡ください。

担当: 科学技術コーディネータ 本間直幸

BIO-S Food Science College

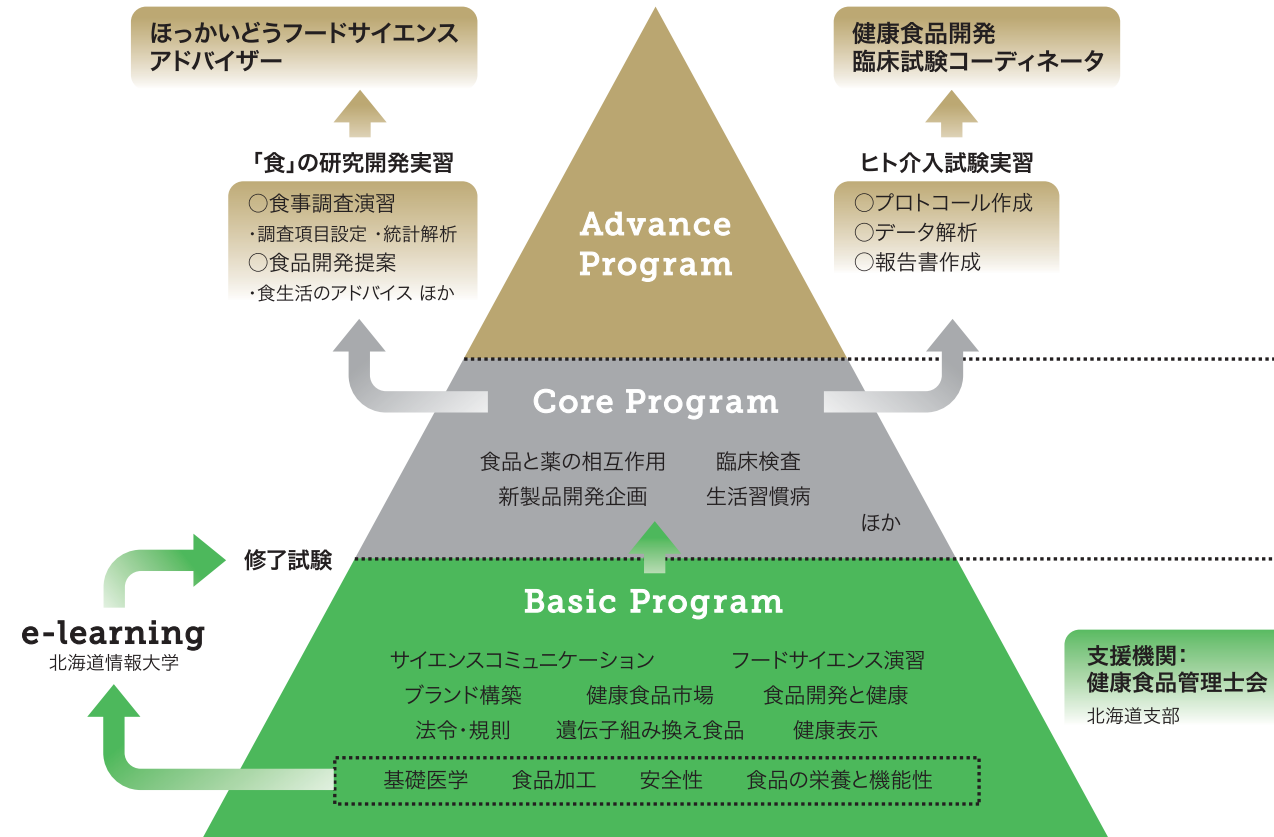
BIO-S フードサイエンス カレッジ



文部科学省 地域イノベーション戦略支援プログラム グローバル型
さっぽろバイオクラスター "BIO-S"

北海道発、健康食品開発のキーパーソン育成プログラム！

Bio-S フードサイエンス カレッジ（健康食品開発人材育成プログラム）では、対象者の知識レベルや経験に応じた3つの段階的なプログラムを通じて健康食品開発の専門人材を育成します。講義内容は、食と健康に関するサイエンスや健康食品開発に関連する法令、規則、また、ビジネスとして実用化するための開発力を学ぶ講義、そしてコミュニケーションスキルなど健康食品開発のキーパーソン養成に向けたラインアップになっています。講師陣には Bio-S に関わる研究者や健康食品開発企業の担当者など、第一線で研究や開発に携わる方々を予定しています。北海道発の健康食品開発のスペシャルプログラムには是非ご参加ください！



Advance Program アドバンスプログラム
 「ほっかいどうフードサイエンス アドバイザー」コース
 地域や市場の状況を把握し、適切な健康食品の商品企画を行う。

「健康食品開発 臨床試験コーディネータ」コース
 健康食品開発に必要なヒト介入試験のプロトコルを設計し、実践する。

Core Program コアプログラム
 健康食品を研究開発する上で基幹となる専門知識と企画力等のスキルを習得する。

Basic Program ベーシックプログラム
 健康食品の研究開発に関する基礎的な知識や必須となる知識（法令・規則）を習得する。

この教育プログラムは次のような方々におすすめです。
 ・食品開発担当者（研究、企画、マーケティング等）：これからのスキルアップに！
 ・健康食品に関心のある方：「食」と「健康」に関する最先端の知識習得に！
 ・食分野の有資格者：自己啓発や生涯教育として！

Basic Program

ベーシックプログラム

会場 ACU 16F 中研修室
 ＊第1回：バスツアー
 ＊第12-14回：半日研修
 ＊第15回：調理実習 エルプラザ 北区北8条西3丁目

講座	講師（敬称略）
01 オリエンテーション（健康食品開発の実際）	知的クラスター本部 <small>*当日はバスツアーを予定しています 巴農場・米村牧場・食品加工研究センター・株式会社アミノアップ化学</small>
02 食品の栄養と機能性	荒川義人（天使大学）
03 食品開発における基礎医学	西平順（北海道情報大学）
04 食品の安全性	池田隆幸（藤女子大学）
05 食品加工と栄養	太田智樹（食品加工研究センター）
06 遺伝子組換え食品 ～北海道を例に～	佐藤裕（北海道農業研究センター）
07 健康表示と食品 ～その分類と位置付け～	清水俊雄（フレスコ・ジャパン株式会社／名古屋文理大学）
08 健康食品開発の現場よりⅠ	中村康則（カルピス株式会社）
09 健康食品開発の現場よりⅡ	三浦健人（株式会社アミノアップ化学）
10 健康食品開発の現場よりⅢ	高橋義宣（株式会社マルハニチロホールディングス）
11 健康食品のブランド構築	近藤公彦（小樽商科大学）
12 サイエンス・コミュニケーション研修	山田佳代子（オフィス グロリアス）
13	
14	
15 フードサイエンス演習（おいしさを科学する）	マーカス・ボス（MaY）
修了試験	知的クラスター本部

*講座の順番は変わることがあります。

Core Program Advance Program

コアプログラム／アドバンスプログラム

会場 ACU 12F 小研修室
 ＊コアプログラム（第10-15回）は担当大学が会場となります。

講座	講師（敬称略）
01 フードサイエンス特論	知的クラスター本部
02 食品の栄養と機能性（応用）	荒川義人（天使大学）
03 生活習慣病	西平順（北海道情報大学）
04 食品の安全性（応用）	池田隆幸（藤女子大学）
05 食品加工と栄養（応用）	太田智樹（食品加工研究センター）
06 臨床検査	森山隆則（北海道大学）
07 食品成分と医薬品の相互作用	渡辺一弘（北海道薬科大学）
08 新製品開発企画	本多芳彦（酪農学園大学）
09 フードサイエンスの統計学	伊藤陽一（北海道大学）
10 A 「食」の研究開発実習Ⅰ. 食事調査演習 B ヒト介入試験実習Ⅰ. プロトコル作成	A 「ほっかいどうフードサイエンスアドバイザー」コース／天使大学 B 「健康食品開発臨床試験コーディネータ」コース／北海道情報大学
11	
12 A 「食」の研究開発実習Ⅱ. 統計解析演習 B ヒト介入試験実習Ⅱ. データ解析	
13	
14 A 「食」の研究開発実習Ⅲ. 提案発表会 B ヒト介入試験実習Ⅲ. 報告書作成	
15	
認定試験（修了認定課題提出）	知的クラスター本部

*講座の順番は変わることがあります。