



## 学内案内図



### バス時刻表

<倉敷駅行>	<児島駅行>	<福山駅行>
12:30 発	12:40 発	15:10 発
15:10 発	15:15 発	<松江・米子駅行>
15:50 発		15:15 発

現場に即応できる「管理栄養士」を育てる大学です



# おかがく 2018

## オープンキャンパス

2018年5月27日(日)タイムスケジュール

時間	内容 (詳細は中の説明をご覧ください)	場所
10:00~	受付開始 教科書展示、学生生活の紹介 体験コーナー (各回 約 15分) 『ビタミンCを測ろう!』 『食品の乳化 (講義)』 『あなたの骨は大丈夫? 骨密度を計ってみよう!』 『大量調理機器が並ぶ実習室をご紹介します!』	D棟 1階 C棟 2階 C203 C棟 1階 C105 C棟 1階 C108 C棟 1階 C106 C棟 2階 C202
10:45~	ウェルカムイベント	C棟 2階 C203
11:30~	学長説明会	C棟 2階 C203
12:20~	おかがく自慢のランチサービス ミニ体験コーナー 『お菓子のエネルギーを知ろう!』	学生食堂
13:30~ 15:00	個別相談コーナー 体験コーナー (★は開催時間が決まっています) 『大量調理機器が並ぶ実習室をご紹介します!』 ★『バター・マヨネーズ作り (実演)』 ①13:30~13:50 ②13:50~14:10 ③14:10~14:30 ④14:30~14:50 『ビタミンCを測ろう!』 『あなたの骨は大丈夫? 骨密度を計ってみよう!』 ★『簡単でおいしい手作りおやつを作ろう!』 ①13:30~13:50 ②13:50~14:10 ③14:10~14:30 ④14:30~14:50 ★『医療現場で活躍する管理栄養士』 (13:30~14:00) ★『NST カフェタイム~未来の先輩と語ろう~』 (14:00~15:00)	C棟 2階 C202 C棟 2階 C202 C棟 1階 C108 C棟 1階 C105 C棟 1階 C106 A棟 1階 A108 C棟 2階 C203 C棟 2階 C203

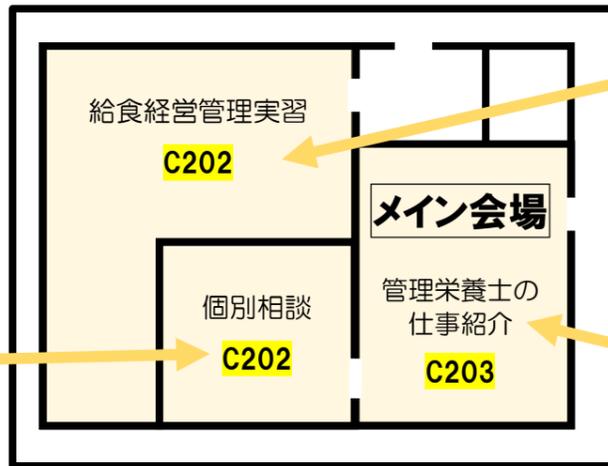


# 食物栄養学科 イベント案内



## C棟 (栄養学実験実習棟)

2階



**専門分野『給食経営管理実習』 C202 ※随時開催**  
**大量調理機器が並ぶ実習室をご紹介します！**

大量調理機器ってどんなものがあるの？  
 300人分の食事を一度に作れる施設・設備を  
 ご案内します♪



佐藤幸枝 講師

**教科書展示 C203 ※午前のみ開催**

大学の授業で使う教科書を手にとって見てみよう！

**学生生活の紹介 C203 ※午前のみ開催**

食育栄養まつりや大学祭など学生生活で  
 体験する様々な行事、栄養長寿教室の  
 取り組みなどを紹介するよ。



NSTメンバー

**管理栄養士の仕事紹介 C203 ※13:30~14:00**  
**医療現場で活躍する管理栄養士**

皆さん、管理栄養士の仕事ってどんなものを  
 思い浮かべますか？様々な分野で活躍する  
 管理栄養士の仕事をご紹介します。今日は病院の  
 管理栄養士の仕事を中心に紹介するよ♪

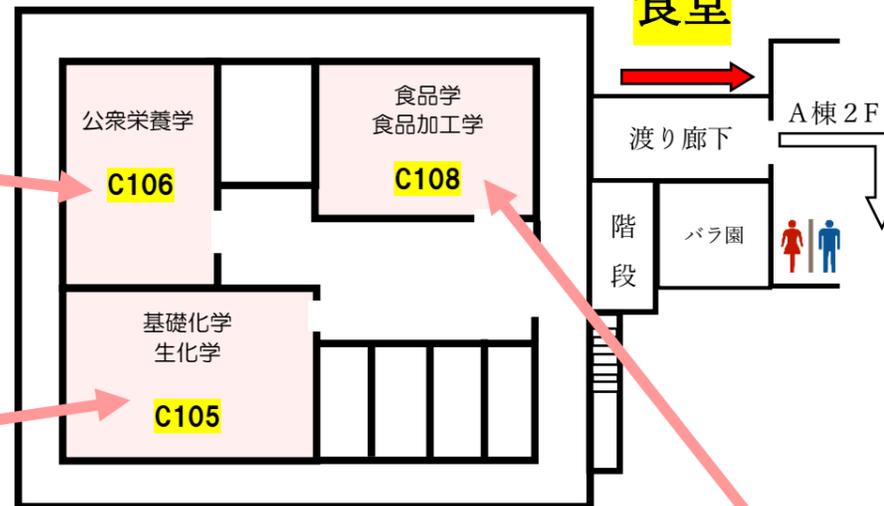


平野聡 助教

**NST カフェタイム～未来の先輩と語ろう～ C203**  
 ※14:00～

普段の勉強のこと、サークル活動のことなど気になる疑問に  
 学生が答えるよ！

1階



食堂

渡り廊下

A棟 2F

階段

バラ園

**個別相談コーナー C202 ※13:30～**

疑問も不安も一気に解決！  
 面接・小論文・学力試験対策  
 卒業認定の要件と就職状況など  
 何でもお応えします！



原田博史 学長 竹原良記 教授

**専門分野『公衆栄養学』 C106 ※随時開催**  
**あなたの骨は大丈夫？**  
**骨密度を計ってみよう！**

コツ（骨）コツ（骨）貯金をするなら今から  
 でも間に合います。骨骨貯金を増やすには  
 どうしたらいいか考えよう！



高槻悦子 講師

**専門基礎分野『基礎化学』『生化学』 C105**  
**ビタミンCを測ろう！ ※随時開催**

ビタミンCは健康な体、美肌づくりに大切な  
 はたらきをしています。いろいろな果物が  
 ビタミンCをどれだけ含んでいるか実験で  
 確かめてみよう！意外な果物がビタミンCを  
 たくさん含んでいるよ！



宮崎正博 教授

**専門基礎分野『調理学』 A108**  
**簡単でおいしい手作りおやつを作ろう！**  
 ※①13:30～13:50 ②13:50～14:10  
 ③14:10～14:30 ④14:30～14:50

どこの家庭にもある食材を使って、なんと  
 約10分で簡単ケーキができます。「え～  
 うそ～なぜ??」その答えは、電子レンジで  
 「チン！」するからです。さあ！！あなたも  
 今日から「お菓子名人」になれますよ！！



中原真由美 講師

A棟

1階



C棟

**専門基礎分野『食品学』『食品加工学』 C108**  
**食品の乳化(講義) ※午前のみ開催**

バターやマヨネーズなどは、水と油が混じったように見える  
 「乳化」という現象による食品です。本来は混じり合わない  
 はずの水と油が、どうして混じったようになるのかな？  
 「乳化」の原理を一緒に学びましょう！

**バター・マヨネーズ作り(実演)**

※①13:30～13:50 ②13:50～14:10  
 ③14:10～14:30 ④14:30～14:50

乳化の原理を利用した加工食品は色々あります。  
 その中で今回はみんな大好き！バターやマヨネーズを  
 作って、乳化の原理を理解しましょう。



次田隆志 教授



津村哲司 准教授

図書館