



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

岡山学院大学

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

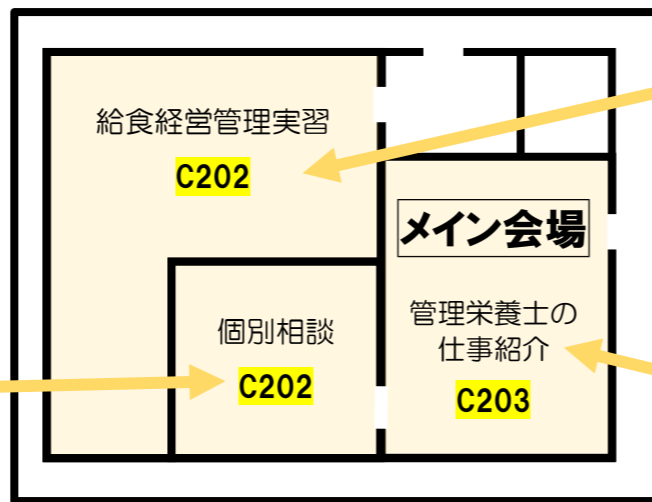
| 時間 | 内容 (詳細は中の説明をご覧ください) | 場所 |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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♪

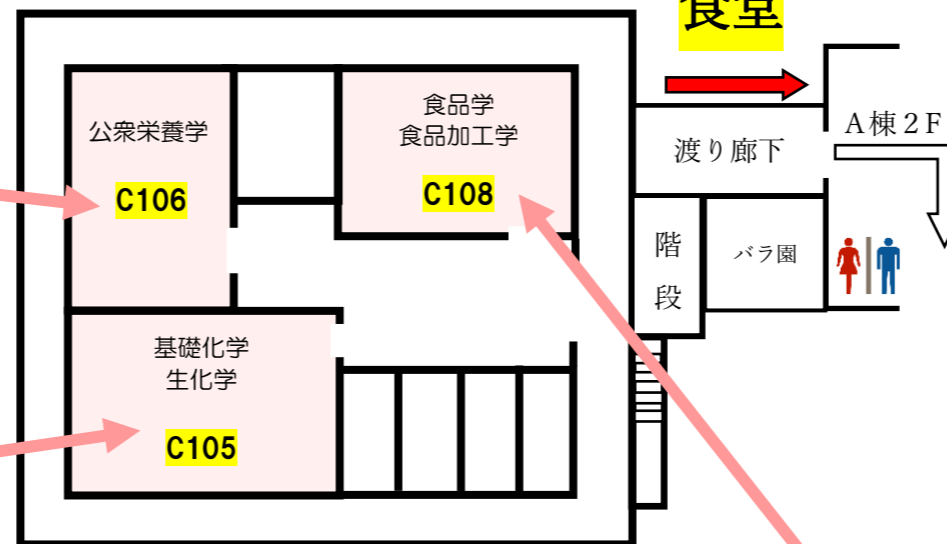


平野聡 助教

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

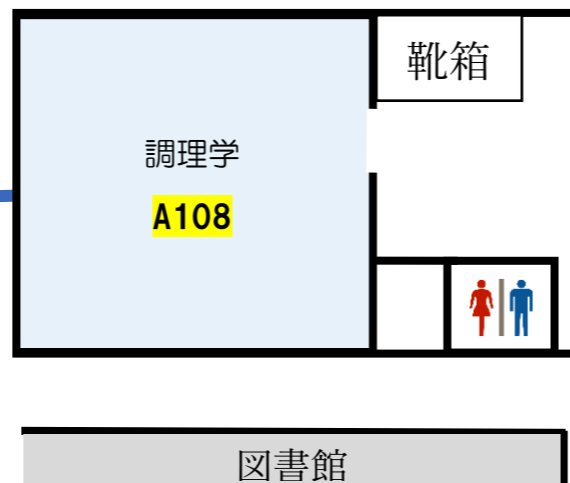
どこの家庭にもある食材を使って、なんと
 約10分で簡単ケーキができます。「え～
 うそ～なぜ??」その答えは、電子レンジで
 「チン！」するからです。さあ！！あなたも
 今日から「お菓子名人」になれますよ！！



中原真由美 講師

A棟

1階



C棟

図書館

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