

# 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 オープンキャンパス

2018

2018年6月17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 体験コーナー (各回 約 15分) C203 『教科書展示』『学生生活の紹介』 C108 『食品の腐敗はなぜ起こるの?』 『あなたの手洗いは大丈夫?』 C105 『熱血授業!!解剖生理学』 『ジャムはどのような仕組みでできるの?』 『低糖濃度ジャムって何? (講義)』 C106 『FFQって何?』 A108 『学生ものづくりコーナー』	D棟1階 C棟2階 C203 C棟1階 C108 C棟1階 C105 C棟1階 C106 A棟1階 A108
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『食塩について知ろう!』	学生食堂
13:30~ 15:00	個別相談コーナー 体験コーナー (各回 約 15分) (★開催時間が決まっています) C203 ★『スポーツ栄養入門』 13:00~14:00 『教科書展示』『NST カフェ』 C202 ★『大量調理機器で “ケーキ作り”に挑戦!』 ①13:30~14:00 ②14:00~14:30 ③14:30~15:00 C105 『熱血授業!!解剖生理学』 ★『ジャム作りに挑戦!!! (実習)』 ①13:30~13:50 ②13:50~14:10 ③14:10~14:30 ④14:30~14:50 C106 『FFQって何?』 『食べ物の働きを考えながら食べよう』 C108 『食品の腐敗はなぜ起こるの?』 『あなたの手洗いは大丈夫?』	C棟2階 C202 C棟1階 C105 C棟1階 C106 C棟1階 C108 C棟2階 C203 C棟2階 C202 A棟1階 A108



# 食物栄養学科★イベント案内



学生寮の見学もできます!

※13:30~

## 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  
なんでもお応えします!



原田博史 学長



竹原良記 教授

## 『栄養教育論』 C106 ※随時開催 FFQって何?

あなたの習慣的な食事摂取量を知ってる?  
再確認してみよう。



村上祥子 准教授

## 教職コーナー C106 ※13:30~

### 食べ物の働きを考えながら食べよう

学生が模擬授業をします。  
食べ物の働きについて知り、好き嫌いをせず、  
バランスよく食べよう。



井上恵子 講師

## 『解剖生理学』 C105 ※随時開催 熱血授業!! 解剖生理学

1. ヒトなど動物は、なぜ食べるのか?  
2. なぜ酸素を吸って、二酸化炭素を吐き出すのか?  
栄養学の基本がここにあります。



清水憲二 教授

## 『食品学』『食品加工学』 C105 ジャムはどのような仕組みでできるの?

### 低糖濃度ジャムって何? (講義)

※午前のみ開催

通常のジャムと低糖濃度ジャムの原理について  
お話しします。



次田隆志 教授

## ジャム作りに挑戦!!! (実習)

※①13:30~13:50 ②13:50~14:10

③14:10~14:30 ④14:30~14:50

イチゴ、キウイ、ピーチ、マンゴー、  
ブルーベリーにリンゴなどなど、色んなジャムを作ってみよう!



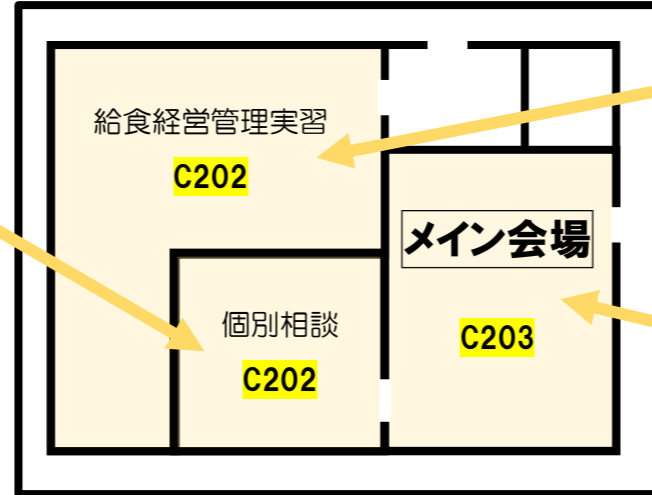
津村哲司 准教授

## 学生ものづくりコーナー A108 ※随時開催

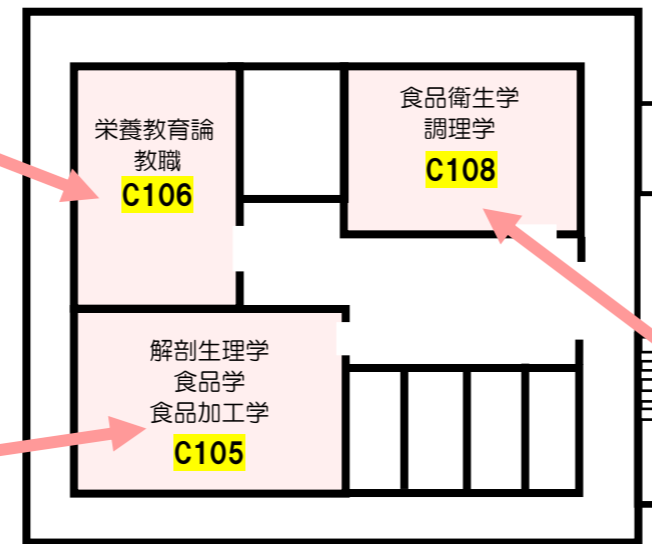
野菜や果物を使って、ハーバリウムを作ろう!

## C棟 (栄養学実験実習棟)

2階

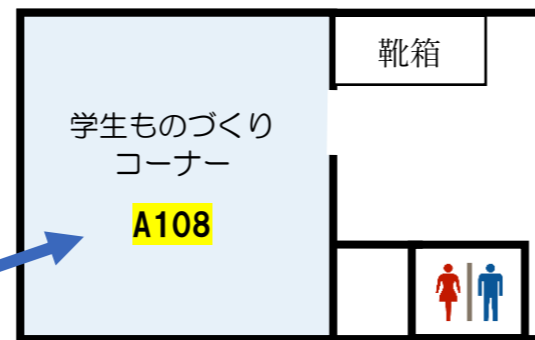


1階



A棟

1階



図書館

## 『給食経営管理実習』 C202

### 大量調理機器で“ケーキ作り”に挑戦!

※①13:30~14:00 ②14:00~14:30 ③14:30~15:00

大型機器ってどんなものがあるの?  
食の安全を学び、大量調理による食事提供を実践する  
施設・設備をご案内します♪



佐藤幸枝 講師

## 教科書展示 C203 ※随時開催

大学の授業で使う教科書を手にとってみてみよう!

## 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

### スポーツ栄養入門 C203 ※13:00~14:00

話題のアスリートに対する  
栄養・食事管理についてご紹介します。



平野聡 助教

## NSTカフェ~未来の先輩と語ろう~ C203 ※13:30~

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!

## 『食品衛生学』

### 食品の腐敗はなぜ起こるの? C108 ※随時開催

食品の腐敗は微生物の活動によって起こります。  
腐敗を起こす微生物(細菌・カビなど)を観察してみましよう!  
そして腐敗菌の増殖抑制手段を考えてみましょう!



狩山玲子 教授

## 『調理学』

### あなたの手洗いは大丈夫? C108 ※随時開催

日頃、何気なく手洗いをしてはいますが、本当にきれいに  
洗えているのでしょうか?特殊な器具(ブラックライト)を  
使用して、「あなたの手洗い診断」をします。きれいに洗った  
つもりでも、意外に残りがある場合があります。



中原真由美 講師