

学内案内図



バス時刻表

<倉敷駅行>	<福山駅行>
12:30 発	15:10 発
15:10 発	<松江・米子行>
15:50 発	15:15 発

新しい時代の「管理栄養士」を育てる大学です



おかがく 2017!

オープンキャンパス

2017年3月25日(土)のスケジュール

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、血圧・脈波測定 (10:30まで体験できます)	D棟1階 C棟2階 C203
10:30~	学生スタッフによる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
12:30~	おかがく自慢のランチサービス♪	食堂
~13:30	「野菜足りてる？」 バトントワラー発表 手話部発表 (13:00~13:20)	第一学生ホール
13:30	個別相談 (面接・小論文・学力試験対策など)	C棟2階 C203
15:00	体験コーナー (各回15分程度)	
15:00	基礎教養科目『基礎化学』と『基礎生物学』、『入学後の学生支援』 「授業とスタートアップゼミで『化学』と『生物学』の基礎力アップ！」	C棟1階 C105
	専門分野『公衆栄養学』 「あなたが食べたい夕ご飯は★(星)いくつ？」	C棟1階 C106
	専門基礎分野 食べ物と健康『食品衛生学』『微生物学』 「ねばーる君もびっくり! 納豆菌のふしぎ!」	C棟1階 C108
	教職課程『栄養教諭一種免許』 「学生の模擬授業を受けてください♪	C棟1階 C108
	~ペーパーサート劇『なっとう すてき』~	
	専門分野 『給食経営管理実習』 「病院の食事作りで使う大量調理機器で手作り和菓子に挑戦!」	C棟2階 C202
	専門分野『栄養教育』 「栄養学で楽しく健康にダイエット」	C棟2階 C202
	専門基礎分野 食べ物と健康『調理学実習』 「やめられないとまらない♪煎り大豆のポン菓子アラカルト」	A棟1階 A108
	基礎専門科目 人体の構造と機能疾病の成り立ち『解剖生理学』 「仮想人体解剖~人間のからだの中をのぞいてみよう!~」	A棟2階 A201
	専門基礎分野 食べ物と健康『食品学』『食品加工学』 「自然と健康と食品を科学する~マヨネーズの秘密~」	A棟2階 A203
14:35~	ありがとうの会 (軽音部演奏)	吹奏楽教室

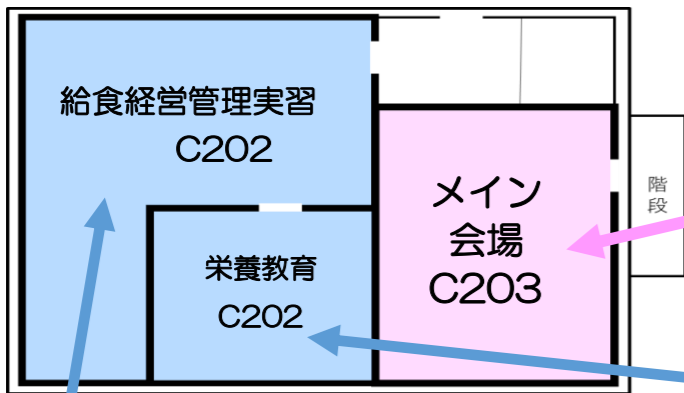
食物栄養学科 イベント案内



学生スタッフは
青色のTシャツ
が目印です♪

C棟 (栄養学実験実習棟)

2階



個別相談コーナー (C203)

疑問も不安も一気に解決！
面接・小論文・学力試験対策、栄養長寿教室の
取り組み、卒業認定の要件と就職状況



専門分野『栄養教育』 (C202)

栄養学で楽しく健康にダイエット

朝食欠食や夜食がなぜ太りやすいのか
低炭水化物ダイエットはどうか？
を知ってハナタカになろう！



藤澤克彦 講師
& 学生スタッフ

専門分野『給食経営管理実習』 (C202)

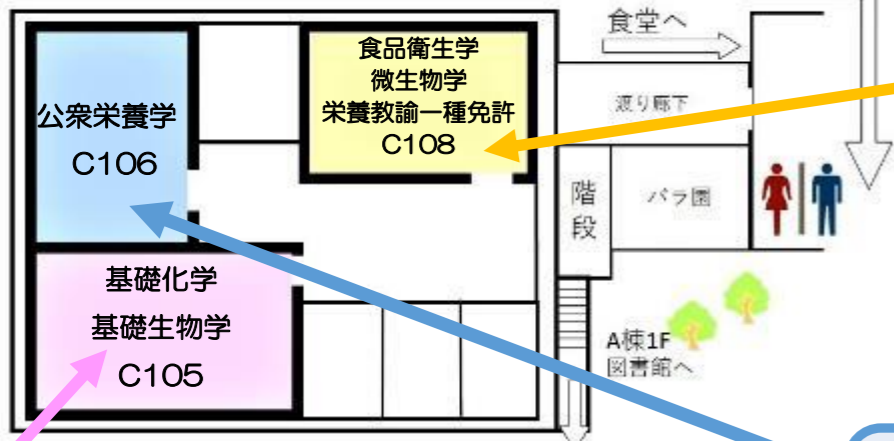
病院の食事作りで使う大量調理機器で 手作り和菓子に挑戦！

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・設備をお見せします！
試食もあるよ！



川上由起子 講師
& 学生スタッフ

1階



専門基礎分野 食べ物と健康

『食品衛生学』『微生物学』(C108)
ねばー君もびっくり！納豆菌のふしぎ！
ゆでた大豆に“納豆菌”を混ぜて保温すると…
あらふしぎ！ねばねば納豆のできあがり！
おうちでも簡単に納豆が作れちゃいます。
納豆菌を顕微鏡で観察してみよう♪



狩山玲子 准教授
& 学生スタッフ

教職課程『栄養教諭一種免許』 (C108)

学生の模擬授業を受けてください♪ ～ペープサート劇『なっとう すてき』～

納豆が苦手な子どもたちは
ダイズマンの力で納豆を
食べられるようになるかな？



井上恵子 講師
& 学生スタッフ

専門分野『公衆栄養学』 (C106)

あなたが食べたい夕ご飯は★(星)いくつ？

最新のフードモデルを使って
自分にBestな
★5つの夕ご飯を考えよう！



高槻悦子 講師
& 学生スタッフ

基礎教養科目『基礎化学』と『基礎生物学』

『入学後の学生支援』 (C105)

授業とスタートアップゼミで

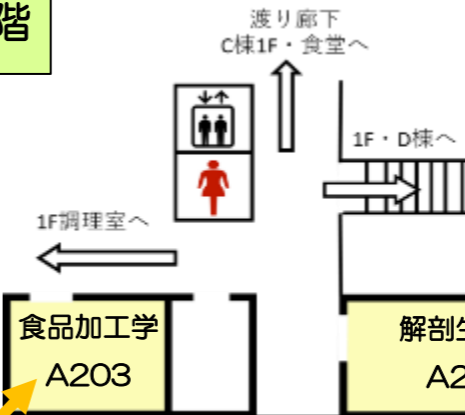
『化学』と『生物学』の基礎力アップ！



宮崎正博 教授
& 学生スタッフ

A棟

2階



専門基礎分野 人体の構造と機能
疾病の成り立ち『解剖生理学』
(A201)

仮想人体解剖 ～人間のからだの中を のぞいてみよう！～

実物大の人体解剖模型を
徹底的にバラしてみよう！
人体の七不思議について
お話しします！



清水憲二 教授
& 学生スタッフ

専門基礎分野 食べ物と健康『食品学』『食品加工学』(A203)

自然と健康と食品を科学する

～マヨネーズの秘密～

マヨネーズって何でできているの？



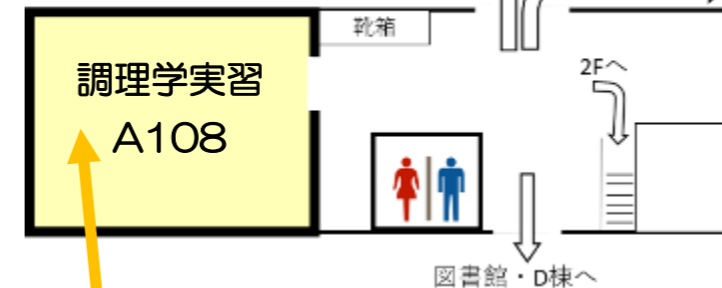
津村哲司 准教授



次田隆志 教授

食堂のランチ
(定食 or 麺)を
無料サービス！

1階



専門基礎分野 食べ物と健康『調理学実習』 (A108)

やめられないとまらない♪煎り大豆のポン菓子アラカルト

大豆は“畑の肉”といわれるほど、良質のたんぱく質を含む健康食品です。
煎り大豆を使って、
おいしくてたくさん食べられる
ポン菓子を作ります！試食もできるよ！



中原真由美 講師
& 学生スタッフ

午後からは学生寮の見学
もできます！
学生がご案内します♪

第一学生ホールにて
実施中！

体験コーナー「野菜足りてる？」

ランチ終了後～13:30
毎日食べている野菜を選んで
判断することができるよ！

