

# 学内案内図



ランチサービス  
学生食堂

学長説明会(11:30~)  
体験コーナー

アイスクリーム作りに挑戦  
①13:00~ ②13:30~  
③14:00~  
ありがとうの会(14:30~)  
アンケート回収所

学生が模擬授業をするよ♪  
~ペープサート劇  
「すてきなおやつ なにかな」~

受付・アンケート回収所

## バス時刻表

<倉敷駅行>

12:30 発

15:10 発

15:50 発

<児島駅行>

12:40 発

15:15 発

<福山駅行>

15:10 発

<松江・米子行>

15:15 発



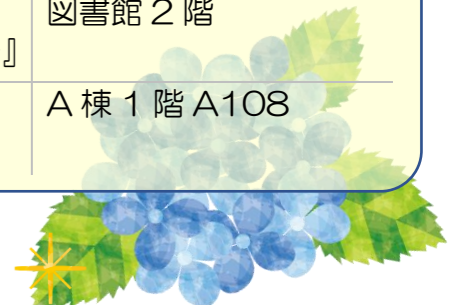
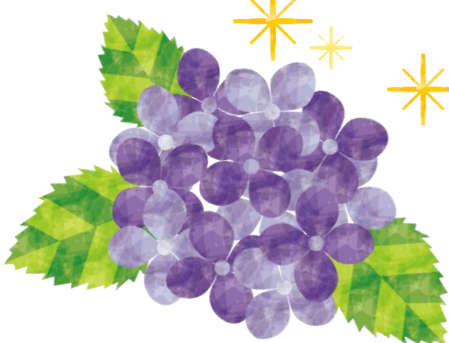
新しい時代の「管理栄養士」を育てる大学です

 岡山学院大学

# おかがく 2017! オープンキャンパス

2017年6月18日(日)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	D棟1階 C棟2階 C203
	体験コーナー(各回 約15分) 『手指衛生の重要性について実感しよう!』 『あなたの手洗いは大丈夫?』 『飽食時代!』 『臨床栄養学ってどんな授業??』 『学生が模擬授業をするよ♪ ~ペープサート劇「すてきなおやつ なにかな」~』	C棟1階 C108 C棟1階 C108 C棟1階 C105 C棟1階 C106 図書館2階
10:30~	ウェルカムイベント	C棟2階 C203
11:00~	休憩・体験コーナー	
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
~13:00	スイーツのコーナー	第1学生ホール
~13:20	体験コーナー 『カロリーペアマッチを使ってみよう』	食堂
13:00~	個別相談(面接・小論文・学力試験対策など) 教科書展示、学生生活と卒業後の進路	C棟2階 C202 C棟2階 C203
	体験コーナー(各回 約15分) 『アイスクリーム作りに挑戦』(約30分) 『大量調理機器で“和菓子作り”に挑戦!』 『手指衛生の重要性について実感しよう!』 『あなたの手洗いは大丈夫?』 『飽食時代!』 『臨床栄養学ってどんな授業??』 『学生が模擬授業をするよ♪ ~ペープサート劇「すてきなおやつ なにかな」~』	A棟1階 A108 C棟2階 C202 C棟1階 C108 C棟1階 C108 C棟1階 C105 C棟1階 C106 図書館2階
14:30~	ありがとうの会(アイスクリームの試食) アンケート回収	A棟1階 A108



# 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♪

## 専門分野『給食経営管理実習』 C202

### 大量調理機器で “和菓子作り”に挑戦!

大型機器ってどんなものがあるの?  
食の安全にはどんなことをするの?  
300人分の食事を一度に作れる施設・設備を  
お見せします!



川上由起子 講師

※午後からします!

## 個別相談コーナー C202

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



原田博史 学長



竹原良記 教授

## 専門分野『臨床栄養学』 C106

### 臨床栄養学ってどんな授業??

大学で学ぶ内容を少しだけ体験!!  
～病院の管理栄養士の仕事をご紹介～



平野聡 助教

## 専門基礎分野 『食品学』『食品加工学』 A108

### アイスクリーム作りに挑戦

暑い夏は栄養たっぷりの  
アイスクリームで乗り切ろう!!

①13:00～ ②13:30～ ③14:00～ (約30分)



次田隆志 教授



津村哲司 准教授

## 教職課程『栄養教諭一種免許』 図書館 2階

### 学生が模擬授業をするよ♪

#### ～ペープサート劇

#### 「すてきなおやつ なにかな」～

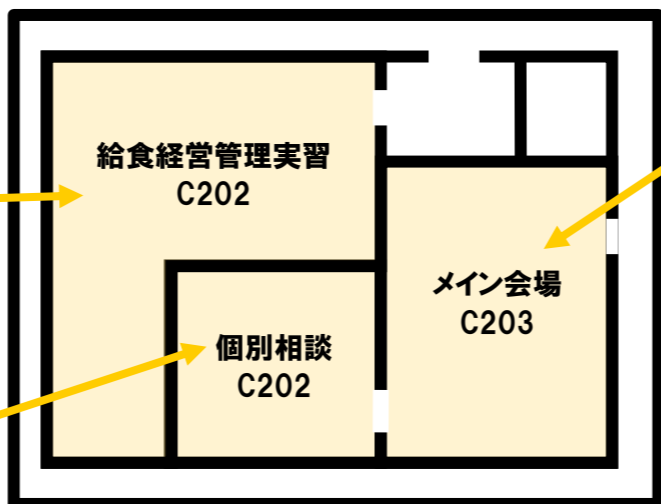
子どもたちが大好きなおやつ。  
おやつの取り方を栄養教諭の先生と勉強したり  
図書館で調べたりしよう。図書館司書の先生の仕事もわかるよ。  
※午後からペープサート実演をします!



井上恵子 講師

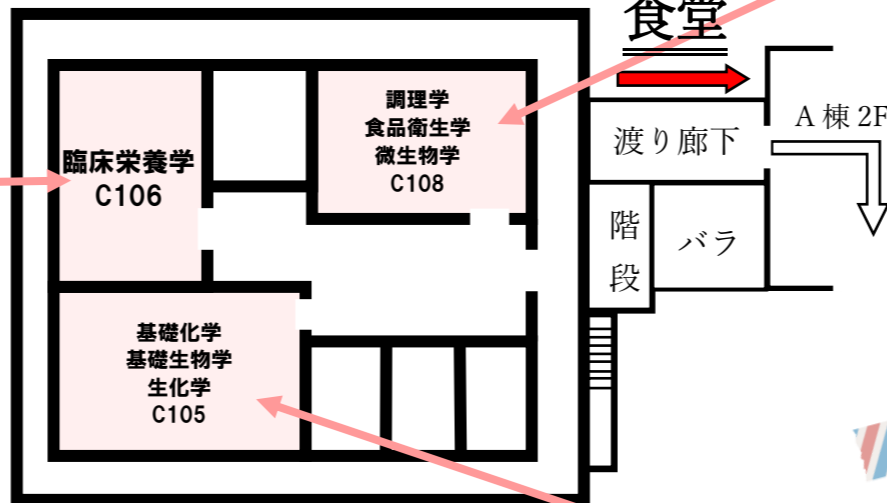
## C棟 (栄養学実験実習棟)

2階



階段

1階



食堂

渡り廊下

階段

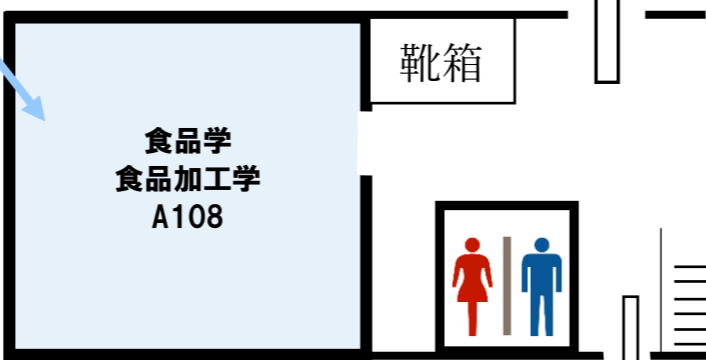
バラ

A棟 2F

A棟

C棟

1階



靴箱

図書館

## 教科書展示 C203

大学の授業で使う教科書を見てみよう!



藤澤克彦 講師

## 学生生活と卒業後の進路 C203

果樹園体験、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、卒業後の進路などを紹介するよ!

## 専門基礎分野『調理学』 C108

### あなたの手洗いは大丈夫?

特殊な器具で調べてみると  
たくさんの洗い残しがある場合があります。  
実際に自分で手洗いをして  
確かめてみましょう。



中原真由美 講師

## 専門基礎分野 『食品衛生学』『微生物学』 C108

### 手指衛生の重要性について 実感しよう!

食中毒予防のためには、手指衛生がとても大切! 手指につ  
いている菌は肉眼では見えませんが、培養すると見ること  
ができます。手指の付着菌を観察しましょう!



狩山玲子 教授

## 専門基礎分野 『基礎化学』『基礎生物学』『生化学』 C105

### 飽食時代!

脂肪だけでなく、食べ過ぎると何でも  
脂肪となって蓄えられる!  
なぜでしょう?



宮崎正博 教授

## 体験コーナー 食堂 カロリーペアマッチを使ってみよう

栄養教育論で使うカロリーペアマッチを使って  
食事について考えよう!

午後からは  
学生寮の見学  
もできます!

