

# 学内案内図

スイーツのコーナー  
(ランチ後～13:25)

ランチサービス  
学生食堂

学長説明会 (11:30～)  
体験コーナー

体験コーナー(13:30～)  
ありがとうの会(14:30～)  
アンケート回収



受付・アンケート回収

## 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・米子行>

15:50 発

15:15 発



椿寮見学  
(13:30～)

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 オープンキャンパス

2017!

2017年7月22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<br>教科書展示   | D棟1階<br>C棟2階 C203  |
|        | 体験コーナー(各回 約15分)<br>『果物の香りを作ろう!』<br>『人体の7不思議』<br>『臨床栄養学ってどんな授業??』  | C棟1階 C105<br>C棟1階 C105<br>C棟1階 C106  |
|        | (11:00～)<br>『ドラッグストア・食品メーカーでの仕事紹介』<br>『細菌性食中毒が多い季節です!』  | C棟1階 C108<br>C棟1階 C108   |
| 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   |
| ～13:25 | スイーツのコーナー   | 第1学生ホール  |
| 13:30～ | 個別相談<br>教科書展示、学生生活と卒業後の進路   | C棟2階 C202<br>C棟2階 C203   |
|        | 体験コーナー(各回 約15分)<br>『夏バテなんて吹き飛ばそう!』<br>『果物の香りを作ろう!』<br>『人体の7不思議』<br>『臨床栄養学ってどんな授業??』<br>『あなたが食べたい夕ご飯は★(星)いくつ?』<br>『ドラッグストア・食品メーカーでの仕事紹介』<br>『細菌性食中毒が多い季節です!』 | A棟1階 A108<br>C棟1階 C105<br>C棟1階 C105<br>C棟1階 C106<br>C棟1階 C106<br>C棟1階 C106<br>C棟1階 C108<br>C棟1階 C108 |
| 14:30～ | ありがとうの会<br>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！

## 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、  
卒業認定の要件と就職状況

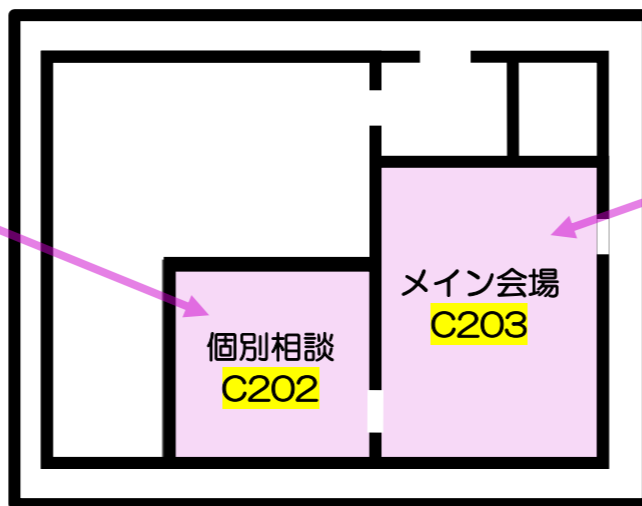


※13:30～

原田博史 学長 竹原良記 教授

## C棟（栄養学実験実習棟）

2階



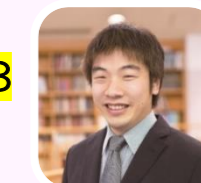
階段

## 教科書展示 C203

大学の授業で使う教科書をのぞいてみよう！

## 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！



藤澤克彦 講師

## 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?

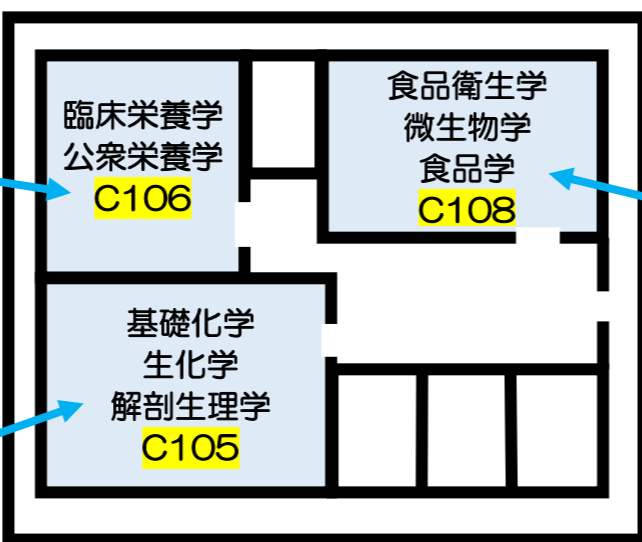
最新のフードモデルを使って、  
自分にBestな★5つの夕ご飯を考えよう！

※13:30～



高槻悦子 講師

1階



食堂

渡り廊下

階段

午後からは  
学生寮の見学  
もできます！

## 専門基礎分野『食品衛生学』『微生物学』 C108

### 細菌性食中毒が多い季節です！

代表的な食中毒原因菌を顕微鏡で  
観察しましょう。そして食中毒予防について  
一緒に考えましょう！

※11:00～



狩山玲子 教授

## 専門基礎分野『食品学』 C108

### ドラッグストア・食品メーカーでの 仕事紹介

本学卒業生は、ドラッグストアや  
食品メーカーでも活躍しています。  
そこでは、どのような仕事をしているの？  
そこで活かせる資格や知識は？  
この分野で働く、本学卒業生の生の声を  
紹介します。

※11:00～



次田隆志 教授



津村哲司 准教授

## 基礎教養・専門基礎分野 C105

### 『基礎化学』『生化学』 果物の香りを作ろう！

カルボン酸とアルコールの組合せで  
いろいろな果物の香りができるよ！  
実験で確かめてみよう！



宮崎正博 教授

## 専門基礎分野『解剖生理学』 C105

### 人体の7不思議

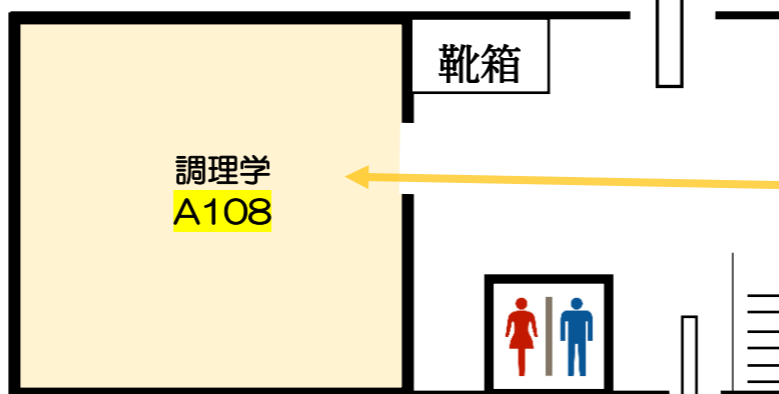
ヒトなど動物は、なぜ食べるのか？  
なぜ酸素を吸って、二酸化炭素を  
吐き出すのか？  
栄養学の基本がここにあります！



清水憲二 教授

## A棟

1階



靴箱

C棟

図書館

## 専門基礎分野『調理学』 A108

### 夏バテなんて吹き飛ばそう！

夏野菜でピザを作って食べよう！  
夏野菜のなす・トマト・ピーマンを使って  
ピザを作るよ！また、1日に必要な  
野菜の量を実際に手に取って体験してみよう！

※13:30～



中原真由美 講師