

# 学内案内図



ランチサービス  
学生食堂  
(12:30~)

スイーツのコーナー  
(ランチ後~13:25)

- ・学長説明会(11:30~)
- ・体験コーナー
- ・ありがとうの会(14:40~)  
アンケート回収所

体験コーナー(13:30~)

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・米子駅行>

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

学生寮見学  
(13:30~)


# おかがく 2017 オープンキャンパス

2017年8月19日(土)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  体験コーナー(各回 約15分) 『食品の腐敗はなぜ起こるの?』 『栄養素のゆくえ』 『人体の7不思議その4、5』 『臨床栄養学ってどんな授業??』	D棟1階 C棟2階C203  C棟1階C108 C棟1階C105 C棟1階C105 C棟1階C106
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
12:30~	おかがく自慢のランチサービス	学生食堂
~13:25	スイーツのコーナー	第1学生ホール
13:30~ 14:30	個別相談コーナー 教科書展示、学生生活と卒業後の進路  体験コーナー(各回 約15分) 『大型調理機器が並ぶ実習室で“真空パック”を体験!』 『「保健機能食品」って何?』 『学生が模擬授業をするよ』 ~ペープサート劇「ピーマンマン すてき」~ 『食品の腐敗はなぜ起こるの?』 『栄養素のゆくえ』 『人体の7不思議その4、5』 『臨床栄養学ってどんな授業??』 『自分の筋肉量、知ってる?』 『あなたの「目ばかり」は正確ですか?』	C棟2階C202 C棟2階C203  C棟2階C202 C棟2階C203 C棟1階C108 C棟1階C108 C棟1階C105 C棟1階C105 C棟1階C106 C棟1階C106 A棟1階A108
14:40~	ありがとうの会 アンケート回収	C棟1階C105



学生スタッフは  
青色のTシャツが目印♪




# 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～



**専門分野『給食経営管理』C202**  
**大型調理機器が並ぶ実習室で**  
**“真空パック”を体験！ ※13:30～**

大型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！



川上由起子 講師

**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




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

**専門分野『公衆栄養学』C106**  
**自分の筋肉量、知ってる？ ※13:30～**


筋肉モリモリ、マッチョですか！？  
自分の体に自信あり？  
体成分分析器で計ってみよう！



高槻悦子 講師

**基礎教養・専門基礎分野『基礎化学』『生化学』**  
**栄養素のゆくえ C105**


食事で摂った栄養素はどのようにして  
エネルギーに変換され、また、エネルギーは  
どのように貯蔵されるのでしょうか？  
細胞の中を覗いてみよう！



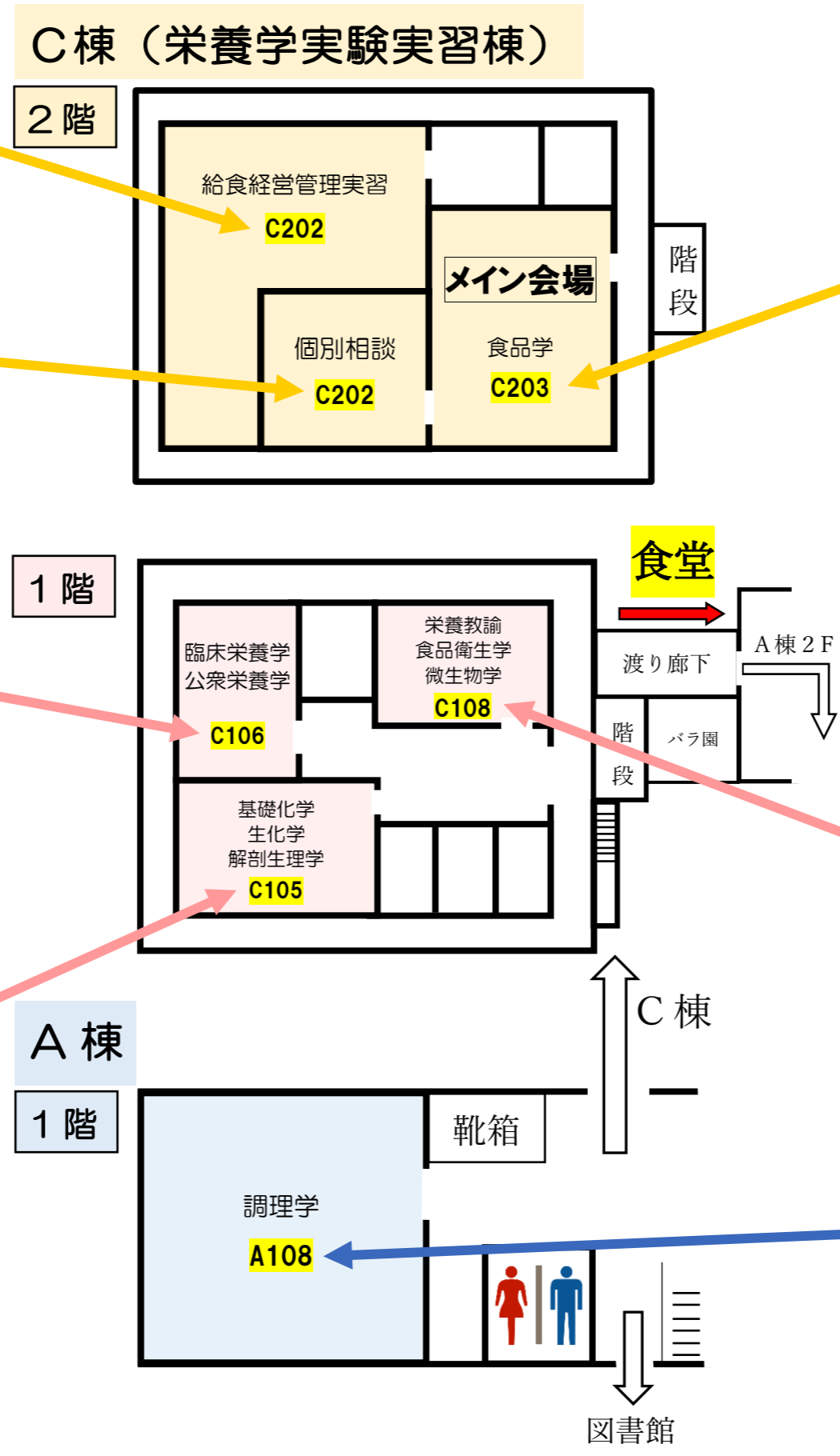
宮崎正博 教授

**専門基礎分野『解剖生理学』C105**  
**人体の7不思議その4、5**


ヒトの赤血球以外の全細胞には、  
ヒトとは異なる生物が住み着いています。  
その名は、「ミトコンドリア」！



清水憲二 教授



**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！





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、  
栄養長寿教室の取り組み、卒業後の進路などを紹介するよ。

**専門基礎分野『食品学』C203**  
**「保健機能食品」って何？ ※13:30～**


今、巷で話題の「保健機能食品」の  
種類と違いについて、実際に販売  
されている商品の表示を示しながら分かりやすく解説します。

次田隆志 教授 津村哲司 准教授

**教職課程『栄養教諭』C108 ※13:30～**  
**学生が模擬授業をするよ！**  
**～ペープサート劇「ピーマンマン すてき」～**


子どもたちに好かれていないピーマンマンだけれど、  
体の中で大切な働きをする野菜の中でもすぐれものの  
ピーマンマン。そのよさが子どもたちにわかるかな？



井上恵子 講師

**専門基礎分野『食品衛生学』『微生物学』**  
**食品の腐敗はなぜ起こるの？ C108**


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  
観察してみましょう！  
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

**専門基礎分野『調理学』A108 ※13:30～**  
**あなたの「目ばかり」は正確ですか？**

フードモデルを使って、料理の分量(重さ)を  
予想してみましょう！どのくらい正確に  
目測することができるのでしょうか？  
これは実際に、調理学実習で行っている  
授業の一部を紹介します。



中原真由美 講師

