



## 学内案内図

ランチサービス  
学生食堂  
(12:30~)

・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9月10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 教科書展示  体験コーナー(各回 約15分) 『ヒトの体に生息している常在菌を観察しよう!』 『ビタミンCの化学』 『人体の7不思議その6と7』 『管理栄養士の仕事紹介』	D棟1階 C棟2階 <b>C203</b>  C棟1階 <b>C108</b> C棟1階 <b>C105</b> C棟1階 <b>C105</b> C棟1階 <b>C106</b>
10:45~	ウェルカムイベント	C棟2階 <b>C203</b>
11:30~	学長説明会	C棟2階 <b>C203</b>
12:30~	おかがく自慢のランチサービス	学生食堂
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) 『大量調理実習での食の安全を学ぼう!』 『ジャム作りの原理を学ぼう!』 『ヒトの体に生息している常在菌を観察しよう!』 『ビタミンCの化学』 『人体の7不思議その6と7』 『管理栄養士の仕事紹介』 『今日食べた朝ご飯は、合格点?』 『りんごを使って調理学実習の模擬体験をしよう!』	C棟2階 <b>C202</b> C棟2階 <b>C203</b>  C棟2階 <b>C202</b> C棟2階 <b>C203</b> C棟1階 <b>C108</b> C棟1階 <b>C105</b> C棟1階 <b>C105</b> C棟1階 <b>C106</b> C棟1階 <b>C106</b> C棟1階 <b>C106</b> A棟1階 <b>A108</b>
14:40~	ありがとうの会 アンケート回収	C棟1階 <b>C106</b>





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『給食経営管理実習』 C202 ※13:30～**  
**大量調理実習での食の安全を学ぼう！**

多くの食事を提供するこの施設では、食品・器具・手指など全ての衛生管理が重要です。清潔な施設内を見学し、自分の手洗いが上手かどうか実験してみましよう！



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『栄養教育論』  
管理栄養士の仕事紹介 C106**


管理栄養士ってどんなところでどんな仕事をしているの？栄養士との違いって何？



藤澤克彦 講師

**専門分野『公衆栄養学』 C106  
今日食べた朝ご飯は、合格点？**  
※13:30～


なにをプラスしたらいいのかな？  
食育 SAT システムに聞いてみよう！



高槻悦子 講師

**基礎教養・専門基礎分野『基礎化学』『生化学』  
ビタミンCの化学 C105**


まれにみる強い還元剤！  
りんごの変色を防ぐビタミンCを  
実験で確かめてみよう！



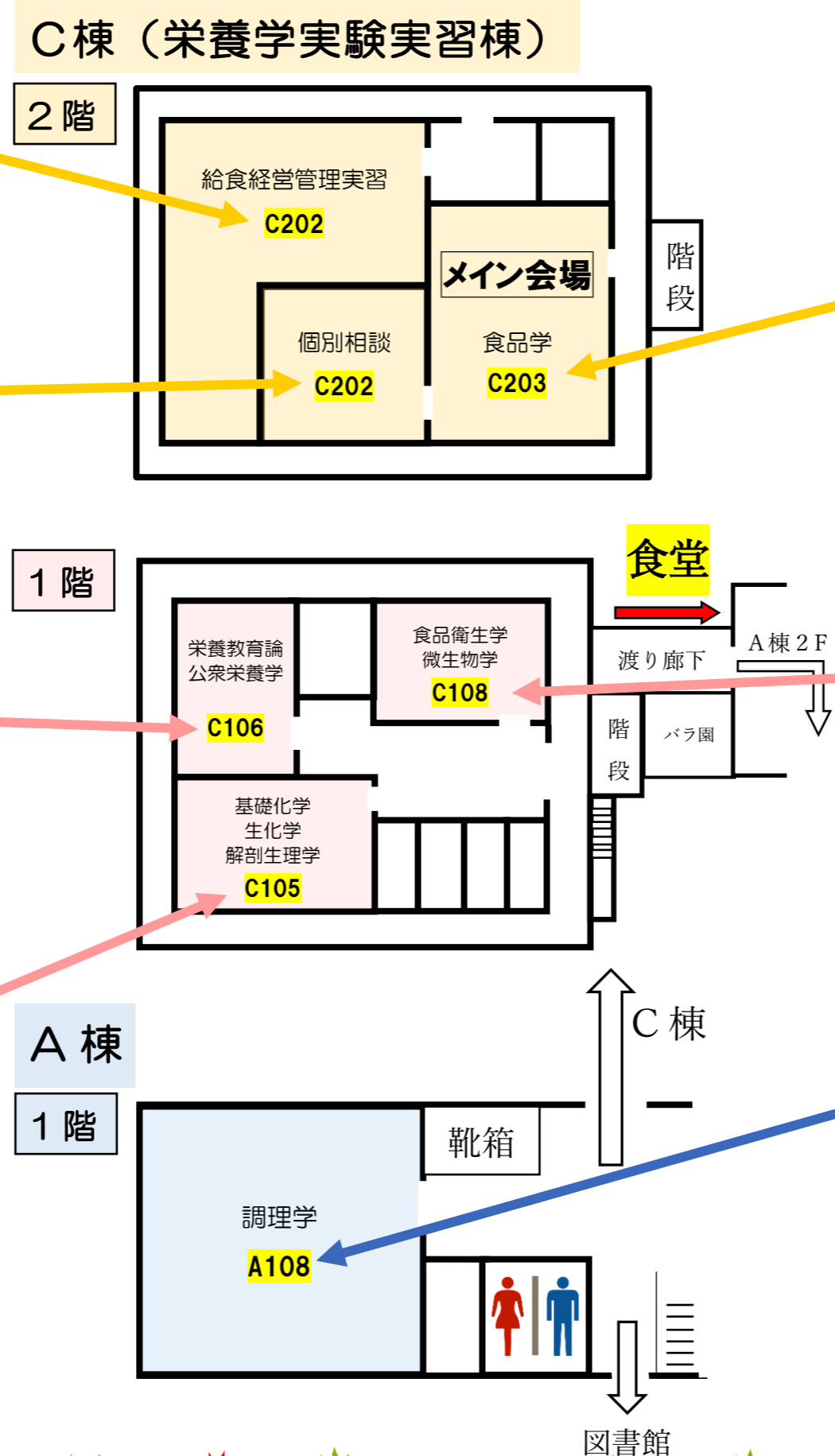
宮崎正博 教授

**専門基礎分野『解剖生理学』 C105  
人体の7不思議その6と7**

6：循環系は人が生きるために不可欠なパイプラインで、尿もここから作られます。  
7：不思議シリーズの最後は、人体に残された最後で最大の謎、脳に迫ります。脳や神経は、体の動きや感覚、記憶や感情などを支配するコンピューターです。




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！

**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。



平野聡 助教

**専門基礎分野『食品学』 C203  
ジャム作りの原理を学ぼう！**  
※13:30～


ジャムはどうやってできるの？  
簡単なジャム作りを通して、ゲル化の原理を学ぼう！

津村哲司 准教授 次田隆志 教授

**専門基礎分野『食品衛生学』『微生物学』 C108  
ヒトの体に生息している常在菌を観察しよう！**


ヒトが健康であるためにはなくてはならないものです。  
鼻腔（鼻の穴）や皮膚にはどのような菌が何個生息しているのでしょうか？培養して調べてみましょう！



狩山玲子 教授



**専門基礎分野『調理学』 A108 ※13:30～  
りんごを使って調理学実習の模擬体験をしよう！**

りんごを使って、  
①計ってみよう！  
自分の目ばかり・手ばかりは正しいかな？  
②自分がむいたりんごの廃棄率を計算しよう！



中原真由美 講師

本学のカリキュラムには他にも  
**『栄養教諭』**の科目もあります！  
気軽にお声掛けください！

井上恵子 講師 福野裕美 講師

