



## 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

体験コーナー  
(13:30~)

アンケート回収所

受付・アンケート回収所

### 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・米子駅行>
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

**岡山学院大学**



# おかがく 2018

## オープンキャンパス



2018年3月24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、学生生活の紹介  体験コーナー (各回 約 15分) 『納豆菌の不思議!』 『食品の色について (講義)』 『仮想人体解剖~人間のからだの中をのぞいてみよう!~』 『あなたが食べたい夕ご飯は★(星)いくつ?』	D棟 1階  C棟 2階 <b>C203</b>  C棟 1階 <b>C108</b> C棟 1階 <b>C108</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~ 15:00	個別相談コーナー  体験コーナー (★開催時間が決まっています) 『小学生を対象とした食育教室』  ★『食品の色素を抽出して身の回りの物の pH を測ろう (実演)』 ①13:30~13:50 ②13:50~14:10 ③14:10~14:30 ④14:30~14:50  『納豆菌の不思議!』 『仮想人体解剖~人間のからだの中をのぞいてみよう!~』 『あなたが食べたい夕ご飯は★(星)いくつ?』  ★『大豆のボン菓子を作ってみよう!』 ①13:30~13:50 ②13:50~14:10 ③14:10~14:30 ④14:30~14:50  ★『NST 相談コーナー』(14:00~15:00)	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>C108</b> C棟 1階 <b>C105</b> C棟 1階 <b>C106</b>  A棟 1階 <b>A108</b>  C棟 2階 <b>C203</b>





# 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～

## 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『公衆栄養学』 C106 ※随時開催 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



高槻悦子 講師

## 専門基礎分野『解剖生理学』 C105 ※随時開催 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！



清水憲二 教授

## 専門基礎分野『調理学』 A108 大豆のポン菓子を作ってみよう！

※①13:30～13:50 ②13:50～14:10  
③14:10～14:30 ④14:30～14:50

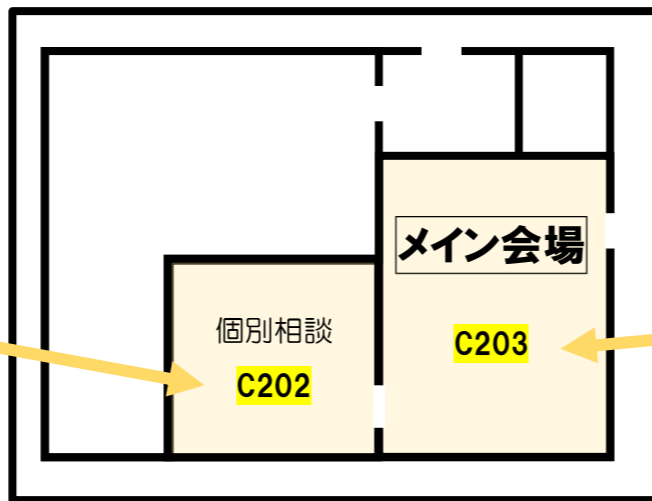
大豆は“畑の肉”といわれるほど、  
良質なたんぱく質を含む健康食品です。  
煎り大豆を使って、おいしくて  
たくさん食べられるポン菓子を作ります！  
試食もできるよ！



中原真由美 講師

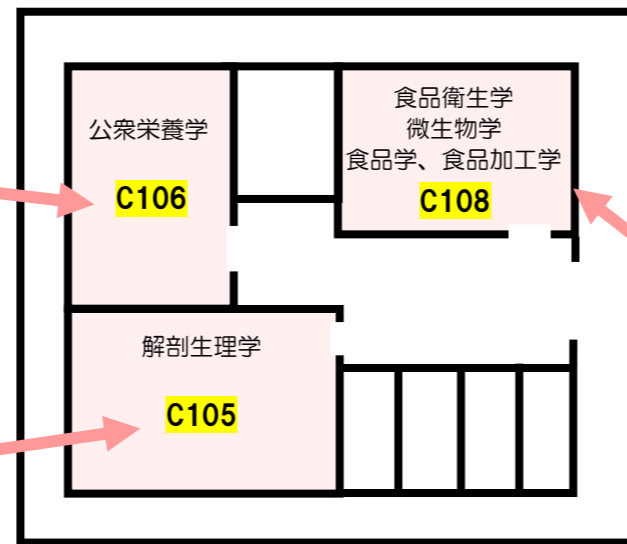
## C棟 (栄養学実験実習棟)

2階



階段

1階



食堂

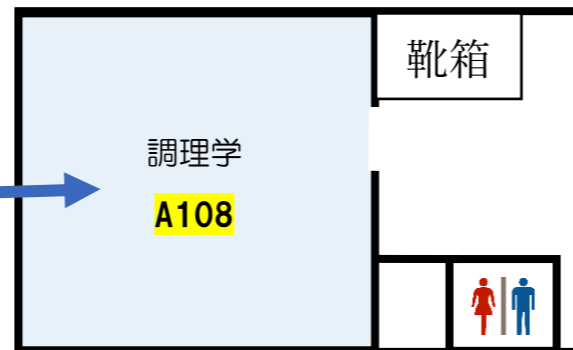
渡り廊下

階段

C棟

A棟

1階



靴箱

調理学  
A108

図書館

## 教科書展示 C203 ※午前中のみ開催

大学の授業で使う教科書をのぞいてみよう！

## 学生生活の紹介 C203 ※午前中のみ開催

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などを紹介するよ。



平野聡 助教

## 教職コーナー C203

### 小学生を対象とした食育教室 ※13:30～

本日の学食で使われている食材について  
栄養教諭を目指す学生による模擬授業を  
おこないます。  
栄養教諭についての紹介もあるよ♪



井上恵子 講師

## NST相談コーナー C203 ※14:00～

普段の勉強のこと、サークル活動のことなど気になる疑問に  
学生が答えるよ！

## 専門基礎分野『食品衛生学』『微生物学』 C108 納豆菌の不思議！ ※随時開催

ゆでた大豆に“納豆菌”を混ぜて保温すると…  
あら不思議！ねばねば納豆の出来上がり！  
納豆菌は人間にとって役立つ働きをします。  
肉眼では見えない納豆菌を顕微鏡で観察して、  
納豆の不思議に迫りましょう♪



狩山玲子 教授

## 専門基礎分野『食品学』『食品加工学』 C108 食品の色について(講義) ※午前中のみ開催

食品には、さまざまな色の「色素」が含まれるだけでなく、  
調理・加工の過程で食品の「色」が変化します。ここでは  
「食品の色」について講義形式で学びます。



次田隆志 教授

## 食品の色素を抽出して 身の回りの物のpHを測ろう(実演)

※①13:30～13:50 ②13:50～14:10  
③14:10～14:30 ④14:30～14:50

赤や緑、オレンジと食品にはさまざまな色素が含まれます。  
食品に含まれる色素について実演形式で学びます。



津村哲司 准教授

