

# 学内案内図



### 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

現場に即応できる「管理栄養士」を育てる大学です



# おかがく 2019 オープンキャンパス

6月16日(日)

時間	内容 (詳細は中の説明をご覧ください)
10:00~	受付開始 D棟1階 体験コーナー (各回 約15分) C棟2階 C203 『NSTカフェ ~未来の先輩と語ろう~』 C棟2階 C202 『クックチルシステムって何?』 C棟1階 C105 『簡単ジャム作りに挑戦!!』 C棟1階 C106 『日常の食事内容を評価するFFQg』 C棟1階 C108 『腸内フローラを元気にしよう!』
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
12:20~	ランチサービス 学生食堂 ミニ体験コーナー 『食品にはどのくらい食塩が入っているのかな?』 本日のランチ ★タッカンジョン定食★ ※(冷)温玉ぶっかけうどんもあります
13:00~13:30	『管理栄養士の仕事紹介 ~医療現場で働く管理栄養士~』 C棟2階 C203
13:30~15:00	第1学生ホール 『個別相談コーナー』 『おかがく喫茶』 体験コーナー (各回 約15分) C棟2階 C203 『NSTカフェ ~未来の先輩と語ろう~』 C棟2階 C202 『クックチルシステムって何?』 C棟1階 C105 『簡単ジャム作りに挑戦!!』 C棟1階 C106 『日常の食事内容を評価するFFQg』 C棟1階 C108 『腸内フローラを元気にしよう!』 A棟1階 A108 『地場産物の野菜や果物を使った料理 (お菓子) の評価をしてみよう』





# 食物栄養学科 イベント案内

## 『給食経営管理実習』 C202

午前(10:00~10:45) ・ 午後(13:30~15:00)

### クックチルシステムって何？

体験してみよう！大量調理の新しい調理方法、クックチルシステム！真空調理で美味しいデザート、簡単パンナコッタをつくります。



佐藤幸枝 講師

## 『栄養教育論』 C106

午前(10:00~10:45) ・ 午後(13:30~15:00)

### 日常の食事内容を評価する FFQg

食物摂取頻度調査って知ってる？  
FFQgは最近1~2か月間のうちの1週間を単位として摂取目安量と摂取頻度から栄養素摂取量を推定する調査方法です。



村上祥子 准教授

## 『食品学』『食品加工学』 C105

午前(10:00~10:45) ・ 午後(13:30~15:00)

### 簡単ジャム作りに挑戦！！

ジャムの定義とゲル化の原理を学び、簡単なジャム作りに挑戦します。



次田隆志 教授 津村哲司 准教授

## 『調理学実習』 A108

午後(13:30~15:00)

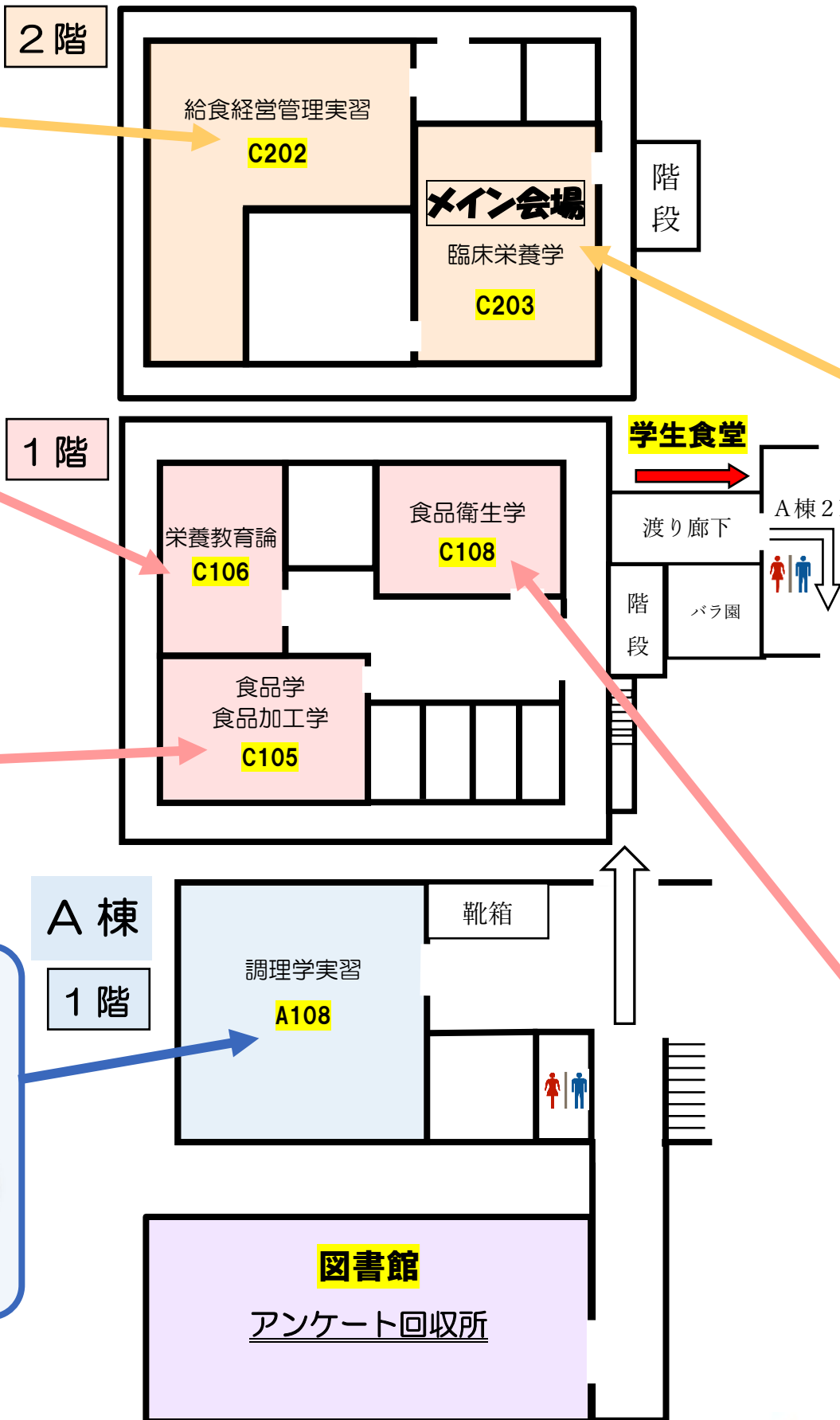
### 地場産物の野菜や果物を使った料理(お菓子)の評価をしてみよう

食物栄養学科の4年生が卒業研究のテーマとして岡山県の地場産物の野菜や果物を使った商品開発に取り組んでいます。それらの商品(お菓子)を実際に試食してもらい、その感想や商品の価格をアンケートにより答えてもらうコーナーです。



中原真由美 講師

## C棟 (栄養学実験実習棟)



## 個別相談コーナー 第1学生ホール 午後(13:30~15:00)

疑問も不安も一気に解決！  
面接・学力試験対策  
卒業認定の要件と就職状況など  
なんでもお応えします！



原田博史 学長 竹原良記 教授

## おかがく喫茶 第1学生ホール 午後(13:30~15:00)

個別相談コーナーを待つ間、少し先輩と話してみませんか？

## NST カフェ~未来の先輩と語ろう~ C203

午前(10:00~10:45) ・ 午後(13:30~15:00)

大学の勉強や行事、サークル活動のことなど気になる疑問に先輩が答えるよ！  
勉強以外にもバイトや一人暮らしの情報など何でも聞いてね♪  
授業で使う教科書も展示しています！



NSTメンバー

## 『臨床栄養学』 C203 午後(13:00~13:30)

### 管理栄養士の仕事紹介 ~医療現場で働く管理栄養士~

管理栄養士が働く企業や施設はとても多く、将来働きたいと思う場所はいろいろあります。今回は病院で働く管理栄養士の仕事内容についてご紹介します。



平野聡 助教

## 『食品衛生学』 C108

午前(10:00~10:45) ・ 午後(13:30~15:00)

### 腸内フローラを元気にしよう！

「腸内フローラ」と呼ばれる腸内細菌を整えて健康に導くものとして、発酵食品が注目を浴びています。代表的な発酵食品である納豆に存在している納豆菌を顕微鏡で観察し、「腸活」について学ぼう！



狩山玲子 教授