

みんなでご〜し!!

地域食物科学科 オープンキャンパス2023 夏 8月5日 (土)

午前の部	9:00	9:30	9:45	10:30	10:45	12:00
午後の部	12:30	13:00	13:15	14:00	14:15	15:30
イベント	受付	学科紹介	施設見学 研究室または ワイン科学研究センター	移動	ミニ体験 3企画 選択制	保護者説明会

参加申込について

- ・生命環境学部HPの申込みフォームからお申込み下さい
- ・施設見学とミニ体験はそれぞれどちらかに参加できます。
- ・当日受付にて希望をお伺いします。先着順になりますので、定員を満たした場合はもう他のコースに参加をお願いします。
- ・希望に沿えない場合もございますが、ご了承下さい。
- ・イベント内容は一部変更する場合がございます。

「見る」企画 選べる施設見学コース

見学コース① 食品栄養学研究室 30名



見学コース② ワイン科学研究センター 60名



「感じる」企画 学生さんはミニ体験へ！保護者の方は説明会へ

ミニ体験① 「菌の世界を見よう」 20名



実験実習の雰囲気を感じてみよう！顕微鏡観察やグラム染色を使って菌を判別するよ

ミニ体験② 「食品成分をみてみよう」 20名



食材成分を調べます。グループワーク形式で大学生とも交流しながら楽しみましょう！

ミニ体験③ 「糖の世界へようこそ」 20名



糖には様々な種類があります。糖の判別実験やクイズをしながら、不思議な糖の世界を皆さんに紹介します。

保護者説明会



高校生がミニ体験を実施している間、保護者向け説明会を実施します。入試や就職、下宿情報などを説明致します。
※高校生も参加できます

興味のある分野の先生、先輩がいたら質問してみてくださいね!

オープンキャンパス参加メンバーはこちら!

学科紹介・ミニ体験



舟根先生：糖質化学



農場実習の様子

施設見学



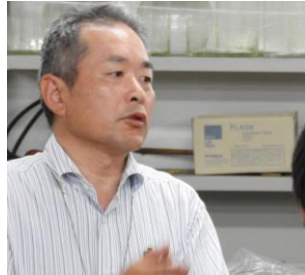
石山先生：食品栄養



鈴木先生：植物生理



乙黒先生：応用微生物



岸本先生：応用微生物

ミニ体験



青木先生：植物病理



斉藤先生：食品科学

保護者説明会



望月先生：食品栄養

今回のオープンキャンパスでは、個別相談の時間を設けていませんが、案内の先生や先輩に声をかけていただければお答えします



施設見学を担当します



高校生の皆さんへ

フラクトオリゴ糖と腸バリア機能の関係について研究しています。食に興味があったり、栄養や人体について学びたいと思っている高校生には、地域食物科学科に入っていると嬉しいです

原澤先輩：食品栄養学研究部門

ミニ体験を担当します

高校生の皆さんへ

私は、食を取り巻く様々な事柄に興味があり、地域食物科学科を選びました。大学では、食の第一産業から第三産業までの幅広い分野について、多様な角度から学ぶことができます。

初鹿野先輩：機能成分学研究部門



他の研究分野からも先輩達に参加します。皆さんの来場をお待ちしております