



栄養学科では、食と健康の専門家を養成するために、生命科学に関連する様々な授業や実験を行っています。本学科の授業や実験を通して、栄養学の学問の重要性や学ぶことの意義や楽しさを知っていただくために、高校生を対象に学科教員による授業開放を開催します。

開催日：平成30年8月18日（土）10:00～16:00 ※受付は9:30より

場 所：岡山県立大学 学部共通棟北，学部共通棟南

総社市窪木111（JR桃太郎線・服部駅より徒歩5分，無料駐車場有）

受講料：無料 平成30年7月1日（日）～31日（火）の事前申し込みが必要です。

※ただし、締切日時前であっても定員に達し次第、募集を締め切りますので、お早めにお申込みください。

時間	申込番号	授業名	定員
10:00-10:10	開会／オリエンテーション（場所：学部共通棟北8201講義室）		
10:10-11:40 (授業)	1A	高校生のための生化学入門 （場所：保健福祉学部棟北8201講義室） （講師：高橋吉孝教授） 炭水化物を過剰に摂るとなぜ太るのかの解説を通して、 生物，化学の理解の重要性を認識するきっかけをつくる。 （※出前講義対応可）	先着100名
	1B	高校生のための食品学入門 （場所：学部共通棟北8202講義室） （講師：伊東秀之教授） 食品に含まれる成分の化学構造と機能性について例示し、 食品と化学との関わりを理解するきっかけをつくる。 （※出前講義対応可）	先着100名

時間	申込番号	授業名	定員
13:00-16:00 (実験)	2A	高校生のための分子生物学実験 （場所：学部共通棟南8207理化学実験室） （講師：山本登志子教授，津嘉山泉助教） 「生命の設計図DNA」について理解を深めるために、 自分のDNAを抽出する実験と、実際にDNA 鑑定を行って みる。	先着40名
	2B	高校生のための調理学実験 （場所：学部共通棟南8107調理実習室） （講師：新田陽子准教授） 種類の異なる小麦粉からグルテンを取り出し、グルテン の量や質の違いを把握し、調理における小麦粉の適切な 用途について考える。	先着40名

○お申し込み方法

本学のホームページ（<http://www.oka-pu.ac.jp/>）をご覧ください。

○お問い合わせ先

岡山県立大学 事務局教学課 TEL：0866-94-9161（直通） FAX：0866-94-2196