



別府大学 News Letter



Vol. 10-6

食物栄養科学部

食物栄養学科



2011

第3回オープンキャンパス レポート

8月16日(火)、本年度3回目の別府大学オープンキャンパスが開催された。食物栄養学科のテーマは、「管理栄養士って何だろうー4年間で学ぶことを知ろうー」であった。参加者は70名に及んだ。在学生の司会進行で学科紹介、教員紹介、卒業生・在学生紹介が行われたのち、今回のテーマに沿って本学科の仙波和代、木村靖浩、樋園和仁、中村弘幸先生が、それぞれの担当専門科目である生化学、食品学、臨床栄養学、公衆栄養学の模擬授業を行った。ところどころで出てくる少し難しい専門用語に戸惑いながらも真剣に聞き入る参加者の姿が印象的だった。その後、昼食をとりながら卒業生、在学生による座談会



が催された。管理栄養士として働く卒業生の職場紹介や学生時代の思い出話、また在校生の管理栄養士になるために必要な科目の学習内容説明に皆、興味深く耳を傾けていた。

親子料理教室

7月30日(土)、食物栄養学科にて恒例の親子料理教室が行われた(別府市、大分合同新聞社後援)。講師は本学科の西澤千恵子先生が務めた。料理教室のテーマは「お昼ご飯はまかせて!~カレーライス~」で、試作メニューはチキンカレー、サラダ、ラッシー、クッキーであった。20組の親子が試作に臨んだ。試食後、保護者からは本格的なカレーの作り方が学べてよかった、親子で楽しい時間を過ごせたなど、子供からは楽しかった、カレーが美味しかったなどの感想が寄せられた。親子で仲睦まじく料理をする姿が微笑ましかった。



高等学校・特別支援学校担当教員学術交流会

8月8日(火)、食物栄養科学部主催の第10回高等学校・特別支援学校担当教員との学術交流会が開かれた。これは県内の高等学校・特別支援学校の理科、家庭科、養護担当教員と本学部教職員とが研究や学術情報の交換、またそれらの連携を図るため年一回行われる交流会である。食物栄養学科では、午前「生活習慣病予防のためのまごはやさしいメニュー」と題した講義および調理実習が行われた。講師は本学科の平川史子先生。実習メニューはしらす丼、シイタケつくね、おくらとトマトのもずく和え、枝豆和風スープ、黒ゴマ入豆乳寒天、ブドウであった。実習終了後、試食をしながら歓談や情報交換を行ったのち、午後からは樋園和仁先生が「メタボリックシンドロームと動脈硬化の病態について」というテーマで講演を行った。交流会終了後、調理実習では試作メニューが参考になった、美味しかった、講演ではメタボリックシンドロームに関する専門的な話がとても参考になった、また全体的には大学や他校の教員と交流が図れてよかったなどの感想が寄せられた。



2012年食物栄養学科入試スケジュール

2011年 10月 8日 指定校推薦

11月11日 推薦1期

12月10日 推薦2期

2012年 2月1日 A日程1/センター併用1期

2月2日 A日程2/センター併用1期

2月17日 B日程/センター利用1期・併用2期

3月 7日 C日程/センター利用2期

3月27日 センター利用3期

AO入試II期 (エントリー期間:入試広報課窓口)

