

内容	担当者	時間	会場
体験講義・実習			
「アミノ酸で毎日健康！」アミノ酸の意外な働き	西村敏英教授・ 江草愛助教 食品機能化学教室	45分 11:15-12:00	501教室 ○棟5階
学科説明・入試説明会			
・食品科学科説明会 ・入試説明会	教員	30分 13:00-13:30 30分 13:30-14:00	501教室 ○棟5階
研究室紹介			
・パネル式研究室紹介 ・本学ブランドチーズの試食をしながら研究紹介	教員	10:30-16:00 入退場自由です。	503教室 ○棟5階
面談コーナー			
教員との面談コーナー	教員	10:30-16:00 入退場自由です。	第3会議室 ○棟5階
全学科共通			
何でも相談コーナー	事務員	10:30-16:00 入退場自由です。	応接室 ○棟5階
学長からのメッセージ	池本卯典学長	30分 13:00-13:30	502教室 ○棟5階



食品科学科特命レポーターのお薦めポイント！

こんにちは！特命レポーターのTMです。食品科学科が提供するオープンキャンパスイベントについて、お知らせします。

何と言ってもお薦めは、「**体験講義・実習**」です。今回のテーマは「アミノ酸」。

アミノ酸ってきくと、「体に良さそう！」って思う私ですが、この体験講義では、「アミノ酸」について、健康維持のためにどのような働きをしているのかについて少し詳しく学ぶと共に、「アミノ酸の意外な働き（塩味増強作用）」を勉強するそうです。

「アミノ酸と健康」や「アミノ酸の働き」にご興味のある方は、是非、ご参加下さい。

そしてもう一つ！お薦めしたいのが「**研究室紹介**」です。

え？難しそうじゃない？そんなイメージがあるかもしれませんが食品科学科の研究室紹介はひと味違います。

ひと「味」・・・そう！味です。食品科学科のオリジナルブランドチーズを味わえるのです。Staffが余ったら食べたいと狙っている逸品です。

でもそれだけじゃない！食品科学科って何？そんな疑問に、「研究」を切り口に、分かりやすく、優しく、笑顔で！皆様にご説明します。オープンキャンパスではおなじみの、オープンキャンパス隊長ことS先生やイケメンチーズ博士のM先生など多くの先生達が、皆様をお待ちしています。

食に興味のある高校生の皆様、いや、中学生も、小学生も、未来の自分を切り開くためにも、是非、食品科学科のイベントにご参加ください。お待ちしております。