

千代田三番町キャンパスオープンキャンパス

6月10日(日) 10:00～16:00 タイムスケジュール

入退場自由・事前申込不要

イベント名	階	時間	内容	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00	12:15	12:30	12:45	13:00	13:15	13:30	13:45	14:00	14:15	14:30	14:45	15:00	15:15	15:30	15:45	16:00
大学紹介	4F	①10:10～10:30 ②13:10～13:30	東京家政学院大学の沿革・理念などをお伝えします。初めて来た方にはオスメのイベントです。																									
保護者説明会	5F	①11:20～12:05 ②14:20～15:05	学納金・奨学金・住まい・就職状況など、保護者の方に分かりやすく説明します。																									
現代家政学 学科説明会	5F	①10:40～11:10 ②13:40～14:10	現代家政学学科の教員が、学科の学びについて説明します。現代家政学学科を知るには最適なイベントです。																									
現代家政学 進学個別相談 キャンパスツアー	3F	10:00～16:00	(進学個別相談) 現代家政学学科の学び、学生の雰囲気など、気になることや疑問をなんでも聞くことができます。 (キャンパスツアー) 現代家政学学科の先輩がガイド役、各キャンパスの主要な施設や、実際に授業で使用している実習室、演習室を案内します。																									
現代家政学 ミニ体験授業	3F	①10:10～10:30 ②11:20～12:00 ③12:50～13:30 ④14:20～15:00	現代家政学学科の授業をミニ体験できます。 ・和服のことを学んでみよう①②③ ・フードスペシャリストってどんな資格?①②③④ ・20世紀のデザイナーズチェア①②③④ ・「良い先生」ってどんな先生?②③④ ※現代家政学学科のミニ体験授業は、前後半各20分です。詳細は当日、ご確認ください。																									
人間栄養学 学科説明会	4F	①10:40～11:10 ②13:40～14:10	人間栄養学学科の教員が、学科の学びについて説明します。人間栄養学学科を知るには最適なイベントです。																									
人間栄養学 進学個別相談 キャンパスツアー	3F	10:00～16:00	(進学個別相談) 人間栄養学学科の学び、学生の雰囲気など、気になることや疑問をなんでも聞くことができます。 (キャンパスツアー) 人間栄養学学科の先輩がガイド役、各キャンパスの主要な施設や、実際に授業で使用している実習室、演習室を案内します。																									
人間栄養学 体験授業	3F	①11:20～12:20 ②14:20～15:20	人間栄養学学科の授業を体験できます。 ・食品表示を学ぼう																									
人間栄養学 ミニ体験授業	3F	②11:20～12:00 ③12:50～13:30 ④14:20～15:00	人間栄養学学科の授業をミニ体験できます。 ・あなたの「食べる」を考えよう②③④ ・加工食品あれこれ②③④																									
町田3学科 進学個別相談	3F	10:00～16:00	町田キャンパスにある「生活デザイン学科」「食物学科」「児童学科」の教員が、学科の学びなどを紹介します。																									
①学食無料体験 ②ティータイムコーナー	4F	①11:00～14:30 ②14:30～15:30	(学食無料体験) 普段学生や教員が利用している学食を無料体験することができます。 (ティータイムコーナー) 学生たちに学びや日々の生活など気軽に相談できます。																									
学生生活・ 就職情報コーナー	1F	10:00～16:00	気になる学生生活についてはもちろん、最新の就職状況などもお答えします。																									

現代家政学科

ミニ体験授業：和服のことを学んでみよう (松本幸子助教)
日本民族衣装である和服の起源と近年和服の種類と特徴を学び、身近な夏衣装の用途の変化を学んでみよう。
ミニ体験授業：フードスペシャリストってどんな資格? (竹中真紀子准教授)
フードスペシャリストになるために学ぶべきことや、フードスペシャリストの活躍が期待される職域などについて解説します。
ミニ体験授業：20世紀のデザイナーズチェア (大宮司勝助助教)
いまインテリアのアクセントとしてデザイナーズチェアが人気です。この授業ではインテリアコーディネーター資格試験でも出題される20世紀の著名なデザイナーズチェアについて、模型を使って解説します。
ミニ体験授業：「良い先生」ってどんな先生? (木村文香准教授)
あなたのなりたい「良い先生」と、大学で学ぶ「良い先生」には、違いがあるのでしょうか? 考えてみましょう。

人間栄養学科

体験授業：食品表示を学ぼう (海野知紀教授)
賞味期限、カロリーゼロなど、スーパーマーケットやコンビニで食品を買うときに必ず確認するものです。これらは食品表示法によって定められています。食品に記載されている表示の内容を勉強してみましょう。
ミニ体験授業：あなたの「食べる」を考えよう (會退友美助教)
赤ちゃんだったあなたの「食べる」行動はどのように変化したか、今のあなたの「食べる」にはどんなことが関わっているのか、一緒に考えて見ましょう。
ミニ体験授業：加工食品あれこれ (綿貫仁美助教)
私たちの身の回りは、加工食品であふれています。味噌や酢といった調味料も加工食品の一つです。ここでは身近な調味料である味噌のお話と、料理をするときの酢の活用術についてお話しします。