

充実したキャンパスライフと入試を知る1日
 「小論文対策講座」で文章の種類や違いを理解しよう！
 「面接体験」で面接のスキルもアップさせよう！

	4 F 1407教室	3 F 1302教室	3 F 1303教室	5 F 1508教室	1 F~5 F その他
10:00	大学紹介 10:10~10:30 沿革・理念など大 学全体のことをお 伝えします。	現代家政学科 ★教員による 相談コーナー 気になることや疑 問をなんでも聞く ことができます。	人間栄養学科 ★教員による 相談コーナー 気になることや疑 問をなんでも聞く ことができます。		3 F 1303 教室 ★生活デ ザイン学 科・食物 栄養学 科の教 員による 相談 コーナ ー 気になる ことや疑 問をなん でも聞く ことがで きます。
10:30	人間栄養学科 学科説明会 10:40~11:10 教員が、学科の 学びについて説 明します。	★キャンパス ツアー 先輩がキャンパス の主要な施設など をご案内します。	★キャンパス ツアー 先輩がキャンパス の主要な施設など をご案内します。	現代家政学科 学科説明会 10:40~11:10 教員が、学科の 学びについて説 明します。	1 F ★入試相 談コー ナー 入試広報 グループ 職員に入 試のこ となど なんでも 相談でき ます。 終日受付
11:00		終日受付	終日受付		4 F ローズ ホール ★学食無 料体験 11:00~ 14:30 学食を無 料体験す ることが できます。
11:30	小論文 対策講座 11:20~12:20 今回のテーマは 「小論文の形 式~小論文と感 想文の違い~」 です。	現代家政学科 体験授業 受付 11:20~12:05 授業を体験でき ます。	人間栄養学科 体験授業 受付 11:20~12:05 授業を体験でき ます。	保護者 説明会 11:20~12:05 学費のことなど 気になることを 分かりやすく説 明します。	★学校生 活・就職 情報コー ナー 気になる ことにつ いてなん でもお答 えします。 終日受付
12:00					終日受付
12:30					1F ★面接 体験 12:30~ 13:30 面接を体 験できま す。 希望の方 は1Fロ ビー受付 でお申し 込みくだ さい。
13:00					5 F 1502教室 ★入試概要説明 会 13:00~13:30 2020年度入試 の最新情報をお 伝えします。
13:30	大学紹介 13:40~14:00 沿革・理念など大 学全体のことをお 伝えします。	現代家政学科 体験授業 受付 13:40~14:25 授業を体験でき ます。	人間栄養学科 体験授業 受付 13:40~14:25 授業を体験でき ます。		5 F 1502教室 ★面接基礎講座 13:45~14:15 面接の基本につ いて講義形式で お伝えします。
14:00	人間栄養学科 学科説明会 14:10~14:40 教員が、学科の 学びについて説 明します。			現代家政学科 学科説明会 14:10~14:40 教員が、学科の 学びについて説 明します。	
14:30					4F ローズ ホール 在学生との フリート ク 14:30~ 15:30 日々の生 活など気 軽に相談 できます。
15:00	小論文 対策講座 14:50~15:50 今回のテーマは 「小論文の形 式~小論文と感 想文の違い~」 です。			保護者 説明会 14:50~15:35 学費のことなど 気になることを 分かりやすく説 明します。	5 F 1502教室 ★入試概要説明 会 14:50~15:20 2020年度入試 の最新情報をお 伝えします。
15:30					
16:00					

★体験授業

〈現代家政学科〉

①お魚をもっと食べよう！(三宅 紀子)皆さんは、お肉とお魚、どちらをよく食べますか？魚離れが問題になっています。現代家政学科では、「食物学概論」「調理学実習」などで魚の栄養や調理について勉強します。魚の栄養素や成分が私たちの健康にどのように役立っているのかについて学んでみましょう。

②20世紀のデザイナーズチェア(大宮司 勝弘)いま、20世紀のデザイナーズチェアが人気です。インテリアコーディネータ試験でも出題され、素材や背景、デザインの流れについての知識が必要になります。この授業では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。

③家庭科の教師になるにはどうすればよいのか？(佐藤 広美)家庭科の先生になるためには資格が必要です。そのためには、大学でどんな講義(単位)をとればよいのでしょうか。大学で所定の講義(単位)を修得すれば東京都教育委員会から授与されます。実際に教師になるにはどうすればよいのでしょうか。県立や私立の教師の採用試験などについて話します。

〈人間栄養学科〉

①糖尿病の食事管理について学びましょう(金澤 良枝)糖尿病の食事管理の基本を学び、エネルギー摂取について考えてみましょう。

②応用食品学「発酵食品とは」(林 一也)加工食品は身近なものですが、日本には優れた伝統食品「発酵食品」が多くあります。発酵食品の発酵法、微生物、機能性などを学びましょう。