

夏のオープンキャンパス

7月20日(日)



午前と午後で
異なる内容!

<午前> 10:00~12:10

管理栄養士課程の流れを体験できる

スペシャルプログラムを開催 **36組限定**

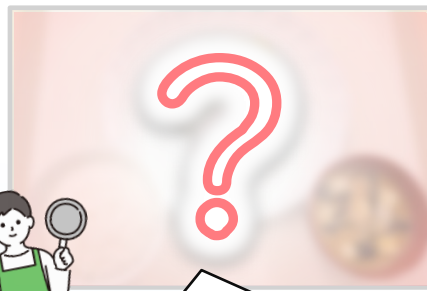
患者さんの治療に必要な食事はどのように考えるのか…

生化学や臨床栄養学のミニミニ講義を少しだけ受講して、理論に触れてみよう!

その後は、実際に献立を作成して、その料理を調理実習室で作って一緒に食べます。

- (1) ミニミニ講義「生化学:ナトリウムの働き」
- (2) ミニミニ講義「疾患の説明と治療食の献立作成方法について」
- (3) 演習「献立作成:普通の食事を治療食に変えてみよう」
- (4) 演習「考えたメニューを実際に調理してみよう」
- (5) まとめ&学科説明・入試説明 ※作った食事を食べながら

☆演習の際は教員・卒業生・学生がサポートします!演習しながら、大学のことなど質問もできます



今回は塩分を調整した治療食
(1品のみ)にチャレンジします!
食事は1食分ご用意します!🍴

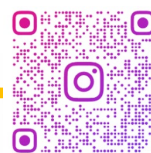
<午後> 13:00~15:00

通常のプログラム

- (1) 管理栄養学専攻の紹介
- (2) 入試説明
- (3) 体験授業・実験「消化の第一歩!アミラーゼによるデンプン分解のメカニズム」
- (4) 体験授業・実習「回転釜ってなんだろう?野菜炒めを作ってみよう!」
- (5) 個別相談



管理栄養学専攻のインスタもチェックしてね→



@THCU_NUTRITION