

食品成分は、ヒトの身体に どのような影響を与えるか

5th of series

高大接続探究学習ワークショップ

高校生 × 大学生

栄養をUP DATE

2021.

9.26 SUN

13:00>16:00

場 所

中村学園大学 4号館
6階 4603教室

参加人数

最大30名(要事前予約)

※定員以上の申し込みがあった場合は、
事前予約締め切り後、抽選を行い、
参加者を確定します。

対 象

「栄養」「食」「健康」に
関心を持っている高校生

持 参 物

筆記用具

※詳細はホームページをご覧ください。

「コラーゲンを食べれば、
お肌がプルッ?」
「薬が苦いのはなぜ?」
「ヒトの皮膚呼吸?」



中村学園大学



◀事前予約はこちらから
事前予約受付期間

8/21(土)10:00から

9/5(日)まで

栄養をUP DATE

今回のワークショップでは、栄養素・食品成分がヒトのからだ・細胞に及ぼす影響について学ぶことを目的としています。管理栄養士として活躍するためには、栄養学・食品学・調理以外にも、ヒトのからだの形態とその組立てを学び、からだの働きを理解することが重要です。グループワークを中心とした大学生や他校の高校生たちとの協働学習で、皆さんの栄養に関する知識をアップデートする機会にしたいと思っています。

今回のワークショップで教えてくれるのは



Profile

大阪府出身。広島大学医学部卒業。広島大学大学院医学系研究科博士課程生理学専攻修了。博士(医学)。宮崎大学医学部医学科解剖学講座講師を経て、2016年4月から現職。専門は解剖学、組織学、分子生物学。授業では「人体の構造と機能」、「実習・人体の構造と機能」などを担当。

栄養科学部栄養科学科
日野 真一郎 准教授

●高大接続探究学習ワークショップイメージ



高校生の皆さんが、大学の学びに触れることで、自身の興味関心と大学の学びとの「つながり」を感じていただくためのワークショップです。学びを深め、課題を発見し、将来の目標をより明確にイメージする機会になります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



※SDGsとは…?

2015年9月の国連サミットで採択された2016年から2030年までの国際目標です。持続可能な社会をつくるために、17の目標と169のターゲットがあり、発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むもので、日本も取り組んでいます。

中村学園大学が、皆さんの学びをフォローアップします。

大学生と高校生が、ともに学ぶ中で様々な課題を発見し、考察・発表することで、問題解決能力・自己表現力を育成する。自らが生活する地域の課題に興味・関心を持つことで、将来、地域に貢献できる人材を育成することを目的としたワークショップです。ぜひ、中村学園大学と一緒に、「栄養」の知識をアップデートしませんか？高校生の皆さんのご参加お待ちしております。

前回実施のワークショップの様子を見たい方はこちら



新型コロナウイルス感染症の感染対策をしたうえで実施します。



<入試広報部> 〒814-0198 福岡市城南区別府 5-7-1
TEL 092-851-6762 (直通) / FAX 092-851-2539
https://www.nakamura-u.ac.jp
E-mail nyushi@nakamura-u.ac.jp

