2021年度　前期　時間割

大阪夕陽丘学園短期大学

			8:30 第1限 10:15			10:25 第2限 12:10			13:00 第3限 14:45			14:55 第4限 16:40			16:50 第5限 18:35			オンライン科目・その他	
			科　目	教室	担当	科　目	教室	担当	科　目	教室	担当	科　目	教室	担当	科　目	教室	担当	科　目	担当
月	1年	食栄 A	1																	
			2	ホスピタリティーコミュニケーションⅠ	104	西岡	栄養学	視聴覚	治京						食物基礎科学	101	山﨑・治京	英語Ⅰ	木村
			3															英語Ⅰ	木村
		食栄 B	4						栄養学	視聴覚	治京								
			5	栄養学	視聴覚	治京	ホスピタリティーコミュニケーションⅠ	104	西岡	13:30 調理実習Ⅰ【12回】				1調	橋本			給食管理論	岡村
			6															給食管理論	岡村
		キャ 製		製菓基礎実習(洋)				製実	齋藤									給食管理論	岡村
		キャ					ウォーキング実習	203	三浦	ワークエコノミクス	203	東田	美容概論	202	千田	プロジェクト演習ⅠA(ビュ)	ビュ実	千田		
				プロジェクト演習ⅠA/プロジェクト演習ⅠB(産学)	連携1	神殿	プロジェクト演習ⅡA/プロジェクト演習ⅡB(産学)	連携1	神殿											
	2年	食栄 A	1																	
			2				食品学Ⅲ	202	青山	栄養教育実習(学内)	201	小笠原	栄養教育実習(学内)【4回】/栄養教育実習(学外)【2回】	201	山﨑					
			3																	
			4							13:00 解剖生理学実習 15:40				栄実	成田					
		食栄 B	5	9:00 解剖生理学実習 11:40				栄実	成田	13:00 給食管理実習Ⅰ 16:10【12回】				給実	高嶋					
			6																	
		キャ 製								製菓実習Ⅴ(和)				製実	藤原・松下					
		キャ		9:30 メイク実習Ⅱ				ビュ実	岡	パーソナルカラー実習	ビュ実	川澤								
				服飾造形実習Ⅲ				ファ実	中西	プレゼンテーション演習	連携1	神殿	パーソナルカラー実習	ビュ実	川澤					
火	1年	食栄 A	1							食品学Ⅰ	視聴覚	大西	コンピュータ演習Ⅰ	コ実	山口	献立作成論(基礎)【7回】	204	橋本		
			2																	
			3	9:00 調理実習Ⅰ				1調	橋本	コンピュータ演習Ⅰ	コ実	山口	献立作成論(基礎)【7回】	204	橋本					
		食栄 B	4																	
			5				コンピュータ演習Ⅰ	コ実	山口	献立作成論(基礎)【7回】	204	橋本	食品学Ⅰ	視聴覚	大西					
			6																	
		キャ 製								製菓実習Ⅰ(洋)				製実	齋藤	プロジェクト演習ⅠA(製)	製実	齋藤		
		キャ		国語表現法	104	森﨑	キャリアデザイン概論	101	神殿	国語表現法	104	森﨑								
				キャリアデザイン概論	101	神殿	国語表現法	104	森﨑	キャリアデザイン概論	101	神殿	14:55 ブライダルスタイリング実習 17:35				ファ実	白坂		
				ビジネス実務概論	202	向山	ビジネス実務概論	202	向山											
	2年	食栄 A	1	9:00 給食管理実習Ⅰ【12回】				給実	高嶋	病態生理学	202	森田	栄養指導各論	203	櫻井					
			2																	
			3	9:00 食品学実験Ⅱ【12回】				食実	大西							食品の官能評価Ⅰ	101	柳瀬		
		食栄 B	4																	
			5							栄養指導各論	203	櫻井	病態生理学	202	森田					
			6																	
		キャ 製					プロジェクト演習Ⅱ(製)	製実	齋藤	社会	201	出口	食品衛生学実習	栄実	黒木	食品衛生学Ⅱ	201	黒木		
		キャ								13:00 ブライダルプロデュース実習 15:40				ブラ実	向山					
							ビューティービジネス論	203	千田	化粧文化論	102	千田								
水	1年	食栄 A	1	9:00 調理実習Ⅰ【12回】				1調	橋本				心理学	203	道盛					
			2																	
			3				食物基礎科学	101	山﨑・治京	教職概論【7回】/教育課程論【7回】	104	山﨑						夕陽学	東田他
		食栄 B	4																	
			5	食物基礎科学	101	山﨑・治京				心理学	203	道盛								
			6																	
		キャ 製					心理学(製菓・産学連携)	201	道盛											
		キャ		色彩学	104	中村				13:00 ネイル実習Ⅰ 15:40			202 青野						夕陽学	東田他
							色彩学	104	中村	食と健康	101	青山	15:50 ネイル実習Ⅰ 18:30				202	青野		
	2年	食栄 A	1	9:00 ライフステージ栄養学実習 11:40				2調	田中											
			2																	
			3													給食管理実習Ⅲ(学外)		高嶋・田中		
		食栄 B	4																	
			5	9:00 食品学実験Ⅱ【12回】				食実	大西	特別研究Ⅰ	＊	食物教員	食品学Ⅲ	101	青山					
			6																	
		キャ 製		製菓実習Ⅶ(洋)				製実	齋藤											
		キャ					ファッションビジネス論	204	柳橋	ファッション科学実習				ファ科	中村					
										プロジェクト演習Ⅱ(ブラ)	ブラ実	向山								
				9:30 ネイル実習Ⅲ				ビュ実	青野	プロジェクト演習Ⅱ(ビュ)	ビュ実	千田								
木	1年	食栄 A	1	生化学	視聴覚	治京	キャリアガイダンス	204	植田	調理学	101	山本							フードスペシャリスト論	青山
			2																	
			3	調理学	101	山本	生化学	視聴覚	治京	キャリアガイダンス	204	植田	食品学Ⅰ	101	大西					
		食栄 B	4																	
			5				調理学	101	山本	生化学	視聴覚	治京	キャリアガイダンス	204	植田					
			6																	
		キャ 製																		
		キャ		ホスピタリティーコミュニケーションⅠ	202	西岡	ホスピタリティーコミュニケーションⅠ	202	西岡	ホスピタリティーコミュニケーションⅠ	202	西岡	基礎デザイン論	202	山口	ワークエシックス	視聴覚	東田		
				情報リテラシー演習Ⅰ	コ実	山口	情報リテラシー演習Ⅰ	コ実	山口	情報リテラシー演習Ⅰ	コ実	山口	ブライダルスタイリング実習 17:35				ファ実	白坂		
				キャリア基礎演習Ⅰ	203	山﨑	キャリア基礎演習Ⅰ	203	山﨑	キャリア基礎演習Ⅰ	203	山﨑								
	2年	食栄 A	1	9:00 食品学実験Ⅱ【12回】				食実	大西	13:30 調理実習Ⅲ【12回】				1調	橋本					
			2																	
			3	9:30 栄養指導論実習Ⅰ				104	森	13:30 ライフステージ栄養学実習 16:10				2調	田中					
			4					102												
		食栄 B	5	9:00 ライフステージ栄養学実習 11:40				2調	田中	13:00 栄養指導論実習Ⅰ 15:40				104	森	ライフステージ栄養学	203	田中・森		
			6											102						
		キャ 製		公衆衛生学	201	牧野	公衆衛生学	201	牧野	衛生法規	201	牧野	ホスピタリティー論	連携2	向山					
		キャ		ブライダルビジネス論	204	向山	ドレスフィッティング演習	ブラ実	中薗・渡邊	ホスピタリティー論	連携2	向山								
							プロジェクト演習Ⅱ(ファ)	ファ実	白坂	ブライダルサービス演習	ブラ実	田嶋								
金	1年	食栄 A	1																法学(日本国憲法)	則武
			2				化学	104	中西	フィットネス	講堂	髙橋	国語表現法	104	森﨑				法学(日本国憲法)	則武
			3																	
		食栄 B	4																	
			5	化学	104	中西	フィットネス	講堂	髙橋	国語表現法	104	森﨑								
			6																	
		キャ 製		生命科学と倫理(製菓・産学連携)	101	永井				製菓理論Ⅰ(洋)	201	粟野	製菓理論Ⅱ(洋)	201	粟野					
		キャ					食と健康	202	青山	ベーシック・イングリッシュ	202	杉	ベーシック・イングリッシュ	202	杉	ベーシック・イングリッシュ	202	杉		
				プロジェクト演習ⅠA(ブラ)	視聴覚	向山	ブライダル概論	視聴覚	向山	ファッションコーディネート演習	ファ実	白坂	ファッションコーディネート演習	ファ実	白坂					
				服飾造形論及び実習Ⅰ				ファ実	白坂	ビューティー基礎実習	ビュ実	千田	ビューティー基礎実習	ビュ実	千田	プロジェクト演習ⅠA(ファ)	ファ実	白坂		
	2年	食栄 A	1	9:30 栄養指導論実習Ⅰ				203	森	13:00 解剖生理学実習 15:40				栄実	成田	ライフステージ栄養学	203	田中・森		
			2					コ実												
			3	9:00 給食管理実習Ⅰ【12回】				給実	高嶋	13:30 調理実習Ⅲ【12回】				1調	大島					
		食栄 B	4																	
			5	9:00 調理実習Ⅲ【12回】				1調	大島											
			6																	
		キャ 製		製菓実習Ⅳ(製パン)				製実	西垣	製菓総合演習	204	青山								
		キャ		フィットネスⅠ	講堂	髙橋	生命科学と倫理(製菓以外)	101	永井	ビジネス実務演習Ⅱ	101	神殿	CG実習	コ実	山口	法学	104	有江		
										CG実習	コ実	山口	ビジネス実務演習Ⅱ	101	神殿					

本館2階・・1調：第1調理実習室　　本館3階・栄実：栄養学実験室　　本館4階・・製実　製菓実習室　　本館5階・・・視聴覚：視聴覚教室　　東館1階・・・給実：給食管理実習室
2調：第2調理実習室　　食実：食品学実験室　　ビュ実　ビューティーデザイン実習室　　ファ実　ファッションデザイン実習室　東館2階・・・コ実：コンピュータ室1
ブラ実　ブライダルデザイン実習室　　連携館・・・　連携1：連携教室　連携2：連携教室2
ファ科　ファッション科学実習室　　＊食物栄養学科専任教員が担当、教室は別途指定

☆プロジェクト演習のクラスについて・・・（製）：製菓クリエイトコース・（ファ）：ファッションデザインコース・（ビュ）：ビューティーデザインコース・
（ブラ）：ブライダルデザインコース（産学）：　産学連携キャリア創造コース　の各コースのクラスで受講してください。

☆食物栄養学科のA，Bクラス分けについて・・・A：1組、2組、3組　B：4組、5組、6組

2021/3/22