

2022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 集中・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		
月	1年	食 米	1	ホスピタリティーコミュニケーション I	視聴覚	西岡	給食管理論	201	高嶋	調理学	104	八木											
			2																				
			3																				
	2年	食 米	4				ホスピタリティーコミュニケーション I	視聴覚	西岡														
			5																				
			6																				
火	1年	食 米	1				栄養学	視聴覚	治京	食品学 I	203	大西	コンピュータ演習 I	コ実	山口・村尾								
			2	9:00 調理実習 I					1調	橋本	コンピュータ演習 I	コ実	山口・村尾	栄養学	視聴覚	治京	夕陽学	101	小久保				
			3	栄養学	視聴覚	治京	コンピュータ演習 I	コ実	山口・村尾	給食管理論	202A	高嶋	食品学 I	203	大西								
	2年	食 米	4	9:00 給食管理実習 I【12回】					給実	102	高嶋												
			5	9:00 食品学実験 II【12回】						食実	大西	食品の官能評価 I	204	柳瀬	給食管理実習 III(学外)	101 104	高嶋・橋本						
			6	9:30 解剖生理学実習 12:10						栄実	成田	13:00 給食管理実習 I 16:10【12回】			給実	高嶋	栄養指導各論	203	森				
水	1年	食 米	1				栄養学	視聴覚	治京	食品学 I	203	大西	コンピュータ演習 I	コ実	山口・村尾								
			2	9:00 調理実習 I【12回】					1調	橋本	コンピュータ演習 I	コ実	山口・村尾	栄養学	視聴覚	治京	夕陽学	101	小久保				
			3	食物基礎科学	視聴覚	山崎・治京	キャリアガイダンス	104	植田	食物基礎科学	204	山崎	献立作成論(基礎)【7回】	204	橋本								
	2年	食 米	4	9:00 ライフステージ栄養学実習 11:40					2調	田中	特別研究 I	*	食物教員	14:55 食品加工学実習 17:35			食実	青山					
			5	9:00 給食管理実習 I【12回】						給実	102	高嶋											
			6	9:00 食品学実験 II【12回】						食実	大西	食品衛生学 II	201	黒木	食品衛生学実習	栄実	黒木						
木	1年	食 米	1	生化学	視聴覚	治京	献立作成論(基礎)【7回】	204	橋本	心理学	101	永島	英語 I	コ実	木村								
			2	献立作成論(基礎)【7回】																			
			3	情報リテラシー演習 I	コ実	山口・村尾	情報リテラシー演習 I	コ実	山口・村尾	情報リテラシー演習 I	コ実	山口・村尾	基礎デザイン論	201	丹莚	製菓理論 II(洋)	201	丹莚					
	2年	食 米	4	9:00 食品学実験 II【12回】					食実	大西	13:30 調理実習 III【12回】												
			5	9:30 栄養指導論実習 I						203	森	栄養教育実習(学内)	204	小笠原	栄養教育実習(学内)【4回】/栄養教育実習(学外)【2回】	204	山崎	ライフステージ栄養学	203	田中			
			6	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											
金	1年	食 米	1	化学	104	中西垂	フィットネス	講堂	高橋	国語表現法	104	森崎	法学(日本国憲法)	101	則武								
			2	フィットネス	講堂	高橋	化学	104	中西垂	法学(日本国憲法)	101	則武	国語表現法	104	森崎								
			3	心理学(製菓・産学)	視聴覚	永島	生命科学と倫理(製菓・産学)	101	永井	製菓基礎実習	視聴覚	向山	ベーシック・イングリッシュ	製菓	204	杉	ベーシック・イングリッシュ	204	杉				
	2年	食 米	4	9:30 栄養指導論実習 I					203	森	13:00 解剖生理学実習 15:40												
			5	9:00 ライフステージ栄養学実習 11:40						2調	田中	13:30 調理実習 III【12回】											
			6	9:00 調理実習 III【12回】						1調	大島												

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

☆ 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・(ピュ):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。