

		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	科目	担当	
月	1年	食栄 A 1 2 3 4 5 6 製	生徒指導・教育相談の理論と方法		204	永島	献立作成論(給食)【7回】	104	高嶋	食品衛生学	104	黒木	食品衛生学	104	黒木	応用栄養学	101	岩井圭	
			9:00 栄養学実験【12回】				栄実	治京	食品衛生学	104	黒木	教育の方法と技術/運徳・総合的な学習の時間・特別活動の理論と方法	204	山崎・治京	特別支援教育論【7回】	204	高岡		
			情報リテラシー演習Ⅱ キャリア基礎演習Ⅱ		コ実 101	藤井宏 山崎	社会 情報リテラシー演習Ⅱ キャリア基礎演習Ⅱ	201 コ実 101	丹莚 藤井宏 山崎	製菓実習Ⅲ(洋)			製菓	丹莚	献立作成論(給食)【7回】	104	高嶋		
	2年	食栄 A 1 2 3 4 5 6 製	9:30 栄養指導論実習Ⅱ				203 102	森	13:00 栄養指導論実習Ⅱ 15:40			203 102	森	フードコーディネーター論	201	長尾			
									13:00 給食管理実習Ⅱ 16:10 【12回】			給実 102	高嶋						
			ファッション企画実習				ファ実	藤井雅	リラクゼーション論	101	永島								
火	1年	食栄 A 1 2 3 4 5 6 製	ホスピタリティーコミュニケーションⅡ		視聴覚	西岡	食品学Ⅱ	202A	大西	献立作成論(給食)【7回】	104	高嶋			生物学	101	渡		
			食品学Ⅱ		202A	大西	ホスピタリティーコミュニケーションⅡ	視聴覚	西岡	食品学Ⅱ	202A	大西	生物学	101	渡				
			コンピュータと情報 色彩学演習		104 101	山口 中村	色彩学演習 コンピュータと情報	101 104	中村 山口	製菓実習Ⅱ(洋)			製菓	齋藤	プロジェクト演習ⅠB(製) 17:45	製菓	丹莚		
	2年	食栄 A 1 2 3 4 5 6 製	9:00 臨床栄養学実習 11:40				203 2調	田中	13:00 食品衛生学実験 15:40			203	青山			臨床栄養学	203	田中	
			9:00 食品衛生学実験 11:40				栄実	成田	食品学Ⅲ	203	青山					病態生理学	視聴覚	未定	
			9:00 給食管理実習Ⅱ【12回】				給実 102	高嶋	情報文化論	204	山口	14:55 メイクセラピー実習 17:35						ビュ実	忠岡
水	1年	食栄 A 1 2 3 4 5 6 製	9:00 食品学実験Ⅰ【12回】				食実	大西	教育原理	204	山崎	英語Ⅱ	視聴覚	木村	コンピュータ演習Ⅱ	コ実	打田		
			9:00 調理実習Ⅱ【12回】				1調	橋本	食品衛生学	202A	黒木	コンピュータ演習Ⅱ	コ実	打田	英語Ⅱ	視聴覚	木村		
			食品衛生学Ⅰ 現代社会と生活 9:00 ネイル実習Ⅱ 11:40		201 101	黒木 西山	食品衛生学Ⅰ ビジネス実務演習Ⅰ	201 101 104	黒木 西山 青野	栄養学 ビジネス実務演習Ⅰ ホテルビジネス論	201 101 104	清水 西山 改発	栄養学 現代社会と生活	201 101	清水 西山			企業研究Ⅰ 企業研究Ⅱ・Ⅲ(学外)	神殿 西山
	2年	食栄 A 1 2 3 4 5 6 製	9:00 臨床栄養学実習 11:40				203 2調	田中	特別研究Ⅱ	*	食物教員	204	山崎・永島	公衆栄養学	203	黒川			
									キャリアデザイン特論	*	キャリア教員			丹莚 白坂 向山 千田			給食管理実習Ⅲ(学外)	高嶋・橋本	
							視聴覚	千田	化粧品化学										
木	1年	食栄 A 1 2 3 4 5 6 製	9:00 調理実習Ⅱ【12回】				1調	橋本	栄養指導論	202A	森	哲学(1,2組)	203	岩井謙					
			9:00 食品学実験Ⅰ【12回】				食実	大西	学校栄養教育	102	小笠原	栄養指導論	202A	森	哲学(3~6組)	203	岩井謙		
			解剖生理学		104	成田	栄養指導論	202A	森	13:30 食品学実験Ⅰ【12回】			食実	大西					
	2年	食栄 A 1 2 3 4 5 6 製	栄養教育実習(学内)【2回】/栄養教育実習(学外)		204	山崎	運動生理学	視聴覚	西田	社会福祉概論	104	山村	食品学Ⅲ	101	青山	食品の官能評価Ⅱ	104	柳瀬	
			9:00 臨床栄養学実習 11:40				101 2調	田中	運動生理学	視聴覚	西田	社会福祉概論	104	山村					
			キャリア創造概論A		203	東田	キャリア創造概論B	203	東田	13:00 テーブルコーディネーター実習(フラワーを含む) ビジネスコミュニケーション	203	西岡	204 齊ノ内	15:50 ブライダルマーケティング論 17:35	204 向山				
金	1年	食栄 A 1 2 3 4 5 6 製	9:00 栄養学実験【12回】				栄実	治京	スポーツ実習(1,2組)	講堂	高橋	解剖生理学	104	成田					
			解剖生理学		104	成田	スポーツ実習(3~6組)	講堂	高橋	13:00 栄養学実験 16:10 【12回】			栄実	治京	応用栄養学	101	岩井圭		
			製菓実習Ⅵ(洋) ヘアースタyling実習 アパレル構成学実習Ⅱ ブライダルデザイン実習 コラボ実践特論Ⅰ		ビュ実 千田	情報リテラシー演習Ⅲ	製菓 コ実 コ実 白坂	齋藤 山口 白坂	製菓理論Ⅳ(製パン) 情報リテラシー演習Ⅲ	201 コ実 山口	丹莚 山口	製菓理論Ⅴ(和) スタンダード・イングリッシュ	201 202A	丹莚 杉	スタンダード・イングリッシュ	202A	杉		
	2年	食栄 A 1 2 3 4 5 6 製	9:00 給食管理実習Ⅱ【12回】				203 102	森	食料経済	104	水野	公衆衛生学	203	北野	病態生理学	視聴覚	未定		
			9:30 栄養指導論実習Ⅱ				203 102	森					視聴覚	田中	公衆衛生学	203	北野		
			フィットネスⅡ		講堂	高橋	マーケティング論	101	千田	コラボ実践特論Ⅴ	連携1	神殿	コラボ実践特論Ⅵ	連携1	神殿				

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:実:栄養学実験室 食実:食品学実験室
 本館4階...製菓 製菓実習室 ビュー実 ビューティーデザイン実習室
 プラ実 プ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 * 教室は別途指定
 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
 ☆ プロジェクト演習のクラスについて... (製):製菓クリエイティブコース (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 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