

2023年度 後期 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		担当		
月	1年	食米	1	9:00 食品学実験Ⅰ【12回】				食実	大西	生徒指導・教育相談の理論と方法				204	永島	特別支援教育論【7回】				204	高岡	
			2	応用栄養学				204	花岡	13:00 調理実習Ⅱ【12回】 16:10				1調	橋本							
			3	情報リテラシー演習Ⅱ				コ実	藤井宏	201 丹登 食品学				201	青山	201 青山 製菓理論Ⅴ(和)				201	丹登	
	2年	食米	4	臨床栄養学				101	田中	14:00 食品衛生学実験 16:40				栄実	成田	フードコーディネータ論 101 長尾 生化学特論 203A 大西						
			5	食品学Ⅲ				104	青山	13:00 ファッションドローイング 15:40				2調	花岡							
			6	臨床栄養学				101	田中	13:00 臨床栄養学実習 15:40				203B	森							
火	1年	食米	1	教育心理学				204	永島	13:00 哲学				101	永島	13:00 食品衛生学				201	黒木	
			2	食品衛生学Ⅰ				201	黒木	13:00 食品衛生学				201	黒木	13:00 解剖生理学				203B	成田	
			3	テキスタイル学				104	中村	13:00 製菓実習Ⅱ(洋)				201	黒木	13:00 製菓理論Ⅳ(製パン)				201	丹登	
	2年	食米	4	情報リテラシー演習Ⅲ				コ実	山口	14:55 ディスプレイ実習 17:35				202B	中村	14:55 アロマセラピー実習 17:35				202B	山下	
			5	健康栄養論				202B	青山	13:00 プライダルプランニング実習 15:40				202B	宇都宮	13:00 マーケティング論				202B	山下	
			6	給食管理実習Ⅱ【12回】				給実	高嶋	13:00 ファッション企画実習				203B	藤井雅	13:00 ビジネスコミュニケーション				202B	山下	
水	1年	食米	1	学校栄養教育				204	安富	13:00 栄養学実験 15:40				栄実	黒木	教育の方法と技術・道徳・総合的な学習の時間・特別活動の理論と方法				204	山崎・山口/山崎	
			2	9:00 栄養学実験 11:40				栄実	黒木	食品学Ⅱ				101	大西	13:00 献立作成論(給食)【7回】				101	高嶋	
			3	製菓実習Ⅲ(洋)				製実	丹登	現代社会と生活				104	松井	13:00 栄養学				201	清水	
	2年	食米	4	9:00 給食管理実習Ⅱ【12回】				201	山崎	特別研究Ⅱ				*	食物教員	13:00 給食管理実習Ⅲ(学外)				高嶋・橋本		
			5	9:00 臨床栄養学実習 11:40				2調	花岡	キャリアデザイン特論				*	キャリア教員	13:00 給食管理実習Ⅲ(学外)				高嶋・橋本		
			6	9:00 給食管理実習Ⅱ【12回】				201	山崎	キャリアデザイン特論				*	キャリア教員	13:00 給食管理実習Ⅲ(学外)				高嶋・橋本		
木	1年	食米	1	9:00 調理実習Ⅱ【12回】				1調	橋本	英語Ⅱ				視聴覚	木村	ホスピタリティーコミュニケーションⅡ				203B	鴨頭	
			2	9:00 食品学実験Ⅰ【12回】				食実	大西	ホスピタリティーコミュニケーションⅡ				203B	鴨頭	英語Ⅱ				視聴覚	木村	
			3	キャリアプランニング				101	向山	スタンダード・イングリッシュ				201	小川							
	2年	食米	4	9:30 栄養指導論実習Ⅱ				203B	森	運動生理学				101	長谷川							
			5	ファッションクラフト実習				ファ実	白坂	13:00 テーブルコーディネータ実習(フラワーを含む) 15:40				ファ実	白坂							
			6	スポーツ実習				講堂	高橋	栄養指導論				101	森	コンピュータ演習Ⅱ				コ実	打田	
金	1年	食米	1	スポーツ実習				講堂	高橋	哲学				201	永島	栄養指導論				101	森	
			2	コンピュータと情報				202B	山口	製菓実習Ⅵ(洋)				104	鴨頭	ビジネス実務演習Ⅰ				製実	鴨頭	
			3	ホスピタリティーコミュニケーションⅡ				104	鴨頭	13:00 テーブルコーディネータ実習(フラワーを含む) 15:40				ファ実	白坂	13:00 アパレル構成学実習Ⅱ				14:55	メイク実習Ⅰ	17:35
	2年	食米	4	9:30 栄養指導論実習Ⅱ				203B	森	病態生理学				視聴覚	石川	病態生理学				視聴覚	石川	
			5	9:00 給食管理実習Ⅱ【12回】				給実	102	病態生理学				視聴覚	石川	病態生理学				視聴覚	石川	
			6	9:00 食品衛生学実験 11:40				栄実	成田	フィットネスⅡ				講堂	高橋	情報文化論				203A	山口	

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:プライダルデザイン実習室 ファ実:ファッションデザイン実習室 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 東館2階...コ実:コンピュータ室

☆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 (プラ):プ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