

4期	月				火				水				木				金											
	栄養士		製菓	キャリア	栄養士		製菓	キャリア	栄養士		製菓	キャリア	栄養士		製菓	キャリア	栄養士		製菓	キャリア								
	1年	2年	1年	1年	2年	1年	2年	1年	2年	1年	2年	1年	2年	1年	2年	1年	2年	1年	2年	1年	2年							
	1・2組	3・4組	1・2組	3・4組		1・2組	3・4組	1・2組	3・4組	1・2組	3・4組	1・2組	3・4組	1・2組	3・4組	1・2組	3・4組	1・2組	3・4組	1・2組	3・4組							
1限	栄養指導論	臨床栄養学	製菓栄養学II	法学(日本国憲法)B	リラクゼーション論	コンピュータと情報B	臨床栄養学実習	給食管理実習II	「2回」	製菓食品衛生学I	学校栄養教育	応用栄養学	公衆栄養学	製菓食品衛生学I	ファッショニデザイン基礎	メイクセラピー実習	解剖生理学II	洋菓子専門実習III	ショップスタイルリスト及びディスプレイ実習応用	スポーツ実習B	給食管理実習II	「2回」						
9:00																				スボーツ実習B								
9:50																				コンピュータ演習II B(2)								
2限																												
10:00	203B	203A	201	104		101		101		201	視聴覚		104	204	104	101	201	視聴覚		講堂	101							
10:50	森	田中	花岡	則武		川田		山口		黒木	西岡		西	安富	花岡	西村	青山	白坂		高橋	山口							
3限	法学(日本国憲法)B	教職実践演習(栄養教諭)	臨床栄養学	法学(日本国憲法)B	マーケティング入門	心理学(ファ・ラ・ビュ)	生化学	コンピュータ演習II B(1)	2調202A	花岡	製菓食品衛生学II	ホスピタリティーコミュニケーションC(2)	ドレスフィットティング実習	応用栄養学	食品学II	英語II B	プロジェクト演習II B(ショップ)	ビュ実	忠岡	プライダルデザイン演習	生徒指導・教育相談の理論と方法	製菓理論III(製パン)	スポーツ実習B					
11:00																				203B	森							
11:50																												
4限																												
12:00	104	204	203A	104	202B		201	202B		給実102	201	視聴覚	101	プラ実	104	203B	201	202B	201	202B	給実102	製実	講堂	104				
12:50	則武	川田・森	田中	則武	千田		永島	大西	上地	黒木	西岡	山口	向山	花岡	大西	青山	西村	山田	白坂		戎井	高橋	白坂	テープルコーディネート実習(フローワー含む)				
5限	食品学II	病態生理学	洋菓子専門実習II		マイクアップ演習B(1)	ビジネス実務演習II	コンピュータ実験	食品衛生学実験	調理実習III	ホスピタリティーコミュニケーションC	プロジェクト演習II A(ビュ)		調理実習II	食品学III	コンピュータと情報B	コンピュータと情報B	食事計画・献立作成実習	食事計画・献立作成実習	アバーレ構成実習応用B	アバーレ構成実習応用B	情報文化論	社会福祉概論	英語II B(1)	キヤリアプランニングB(2)	マッシュン企画実習			
13:30																								マッシュン企画実習				
14:20																								マッシュン企画実習				
6限																								マッシュン企画実習				
14:30	101						ビュ実	202B		視聴覚	101				104		201	視聴覚	視聴覚	*	104	202B		101	202B	マッシュン企画実習		
15:20	大西		永井(孝)				西	上田	西岡	山口					西						向山	西	山口	渋谷	向山	山田	マッシュン企画実習	
7限	教育の方法と技術	栄養指導論実習II	臨床栄養学実習			法学	コンピュータ演習II B	ホスピタリティーコミュニケーションC	1調栄実		104				公衆衛生学特論/食事摂取基準論(非開講)	製菓公衆衛生学II		長谷川※栄養教育実習(学内・学外)	1調	203A	201	1調	1調	1調	社会福祉概論			
15:30																												
16:20																												
8限																												
16:30	204						製実		104		101	視聴覚				203A/202B	201			204	川田		203A	101	製実104	202B		
17:20	川田						丹埜									山口		張野/森	北野				上地	洪谷	戎井	向山	山田	
9限																			202B	川田	104							
17:30							203B	2調202A							201/204													
18:20							森	花岡							橋本/大西													

本館2階… 1講: 第1調理実習室

本館3階… 栄実: 栄養学実験室

2講: 第2調理実習室

本館4階… 製実: 製菓実験室

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

ファ科: ファッション科学実習室

視聴覚: 視聴覚教室

ファ実: ファッショニデザイン実習室

* 食物栄養学科教員が担当、教室は別途指定

プロジェクト演習のクラスについて…【2年生】

(製): 製菓クリエイトコース・(ファ): ファッショニデザインインコース・

(プラ): プライダルデザインコース・(ビュ): ビューティーデザインコース・の各コースのクラスで受講してください。

【1年生】

(ショップ): ショップスタイルリストコース・(プラ): プライダルコーディネートコース・(ビュ): トータルビューティーコース

の各コースのクラスで受講してください。