

令和7年度 時間割

2025.3.27

前学期		1			2			3			4			5				
講義・演習	(100分)	8:45 ~ 10:25			10:35 ~ 12:15			13:00 ~ 14:40			14:50 ~ 16:30			16:40 ~ 18:20				
実験・実習・2コマ演習	(150分)	9:00 ~ 11:30 (休み時間無し)						13:00 ~ 15:30 (休み時間無し)										
		科目	担当	教室	科目	担当	教室	科目	担当	教室	科目	担当	教室	科目	担当	教室		
月	1生				1情報技術a (共:生デ必)	前田	情報室	1生活デザイン概論 (生デ必)	畑	AL室	1衣・住生活論(コア) (生デ必、食必)	山村/畑	201	1アロマテラピー概論(生デ) (履修P)	久保田	実験室		
	1食	1調理学実験(食必)			三星	調理室	1食品学各論(食必)	三星	201	1衣・住生活論(コア) (生デ必、食必)	山村/畑	201	1フードスペシャリスト論(食) FS	三星	201			
	2生	2ファッション造形実習(生デ)			畑	被服室	2フードコーディネート実習(生デ) (食) FC,RS 13:00~16:30(200分)			真島	情報・大	2福祉住環境コーディネート概論(生デ) (履修P)	山村	AL				
	2食						2フードコーディネート実習(生デ) (食) FC,RS 13:00~16:30(200分)			真島	情報・大							
	他																	
火	1生	1パティシエ実習Ⅰ(製菓製パン実習Ⅰ) (生デ・食) (履修P)			米山	調理室	1食ベ・ストラテジデザイン実習(生デ)			伊東	AL	1教養基礎演習(共必)	中、米、木	202,302,大情報				
	1食	1パティシエ実習Ⅰ(製菓製パン実習Ⅰ) (生デ・食) (履修P)			米山	調理室	1基礎栄養学(食必) FS,FC	佐藤清	302	1解剖生理学Ⅰ(食)	柴田	201	1教養基礎演習(共必)	中、米、木	202,302,大情報			
	2生	2テキスタイルデザイン実習Ⅱ(生デ) (履修P)			畑	被服室	2介護概論(生デ必) (履修P)	中野	201	2デジタルデザイン演習(生デ)	李	情報室						
	2食						2栄養指導論Ⅰ(食) 前半7回			古谷,井上	大教室・(情)							
	他	2栄養指導論Ⅰ(食) 後半7回			古谷,井上	201	2栄養指導論実習Ⅰ(食) 後半7回			古谷,井上	大教室・(情)							
		【公開講座】英会話(10:30~11:30)			オステン	AL室												
水	1生						1テキスタイルデザイン実習Ⅰ(生デ) (履修P)			秋山/木林	被服室	1家政学概論(家コア必)	木林	大教室				
	1食	1基礎調理学実習(食)			米山	調理室	1食品材料科学実験(食必)			井上	栄食・(情)	1家政学概論(家コア必)	木林	大教室				
	2生	2レストランサービス実習(生デ) RS 9:00~12:15(200分)			真島	学生ホール	2カラーコーディネート演習(生デ)	畑	AL室	2食品衛生学(生デ) FC,RS	三星	302						
	2食	2臨床栄養学実習(食)			小田島	栄食・情	2応用栄養学Ⅱ(食必)	小田島	201	2フードマーケティング論(食) FS	江木	201						
	他																	
木	1生	1英語基礎演習(共支援:生デ)			オステン	302	1社会福祉概論(生デ必)	中野	201	1調理学(生デ必)	平尾	大教室	1心理学(共)	原島/佐久間	大教室			
	1食	1給食計画・実務論実習Ⅰ(食)			佐藤清	給食室・情	1調理学(食必)	平尾	大教室	1英語基礎演習(共支援:食)	オステン	303	1心理学(共)	原島/佐久間	大教室			
	2生																	
	2食	2応用栄養学実習Ⅰ(食)			小田島	栄食・情	2公衆栄養学(食)	小田島	302・情報	2校外実習(食)	佐藤清	302・(情)	2公衆衛生学(食)	菅野	201			
	他						【公開講座】英会話(13:30~14:30)			オステン	AL室			【公開講座】子ども英会話(17:00~17:50)	オステン	AL室		
金	1生	1キャリア形成Ⅰ(共必)			佐藤清	大教室・(情)	1生活数理演習(生デ)	前田	被服室	1食生活論(家政科コア:生デのみ必)	江木	302・(情)	1.2食文化論(生デ・食) FC,RS	米山	大教室			
	1食	1給食計画・実務論Ⅰ(食)			佐藤清	201	1キャリア形成Ⅰ(共必)	佐藤清	大教室・(情)	1食品学総論(食必)	江木	201	1情報技術b(共:食必)	前田	情報室	1.2食文化論(生デ・食) FC	米山	大教室
	2生	2介護食実習(生デ) (履修P)			小田島	栄食	2子どもの福祉(生デ必)	川上	202	2SDGsと現代の社会問題	オステン	AL	1.2食文化論(生デ・食) FC,RS	米山	大教室			
	2食	2調理学実習Ⅱ(食必)			平尾	調理室	2食品の官能評価・鑑別論(食) FS	米山	AL室	2SDGsと現代の社会問題	オステン	AL	1.2食文化論(生デ・食) FC	米山	大教室			
	他																	
土	1生	1ボランティア論(共)			中野	情報室	1ビジネスマナー(共)	佐藤清	大教室	補講								
	1食	1ボランティア論(共)			中野	情報室	1ビジネスマナー(共)	佐藤清	大教室	補講								
	2生	2パティシエ実習Ⅱ(生デ・食栄)			森崎	調理室												
	2食	2応用英語スキルズ(共)			オステン	AL												
	他	2パティシエ実習Ⅱ(生デ・食栄)			森崎	調理室												
		2応用英語スキルズ(共)			オステン	AL												

