2.（2） 各学科の時間割

調理師科　前期　　4 月 10日 ～　9月 29日 （ 18週 ）

時限	曜日 時間	月	火	水	木	金
1	9:00 ～ 9:50	食品と栄養の特性 （渡辺） ～10:40	食品と栄養の特性 （渡辺）	総合調理実習② （佐藤茂）	フランス語 （後藤J 4・5月） キャリアセミナ （孫田）☆6月～	食品の安全と衛生(実)③ （木村） 9:50
	休憩		休憩・着替え(15分)			休憩(10分)
2	10:05 ～ 10:55		中国料理実習 （高橋）	日本料理実習 （会田）	西洋料理実習 （柏倉）	10:00～ 調理理論と食文化概論 （石山） ～11:40
		休憩(10分)				休憩(10分)
3	10:55 ～ 11:45	10:50～ 食品の安全と衛生① （保科） ～12:30				11:50～ 食品と栄養の特性 （渡辺）12:40
4	11:45 ～ 12:35					
昼食休憩		12:30～13:20 ランチタイム	12:35～13:20 ランチタイム(45分)			12:40～13:20 ランチタイム
5	13:20 ～ 14:10	調理理論と食文化概論 (石山)14:10	食品の安全と衛生② （渡辺） ～15:00	調理理論と食文化概論 （石山） ～15:00	食生活と健康 （柿崎） ～15:50	13:20～ 調理実習 すし・そば （西田） （佐藤悟） ～15:00
		休憩(10分)				
6	14:10 ～ 15:00	14:20～ 総合調理実習① （木村） ～16:00	休憩(10分)	休憩(10分)		
	休憩		15:10～ 調理理論と食文化概論 （石山）	15:10～ 食品と栄養の特性 （渡辺）		
7	15:10 ～ 16:00					

調理師科　後期　　10月 2日 ～　3月 7日 （ 20週 ）

時限	曜日 時間	月	火	水	木	金
1	9:00 ～ 9:50	食品の安全と衛生② （渡辺） ～10:40	食品と栄養の特性 （渡辺）	キャリアセミナ （孫田）	食品の安全と衛生② （渡辺）	調理理論と食文化概論 （石山）
	休憩		着替え・休憩(15分)			
2	10:05 ～ 10:55		中国料理実習 （高橋）	日本料理実習 （会田）	西洋料理実習 （柏倉）	
		休憩(10分)				休憩(10分)
3	10:55 ～ 11:45	10:50～ 食品の安全と衛生① （保科） ～12:30				10:50～ 食品と栄養の特性 （渡辺） ～12:30
4	11:45 ～ 12:35					
昼食休憩		12:30～13:20 ランチタイム (50分)	12:35～13:20 ランチタイム(45分)			12:30～13:20 ランチタイム (50分)
5	13:20 ～ 14:10	食品の安全と衛生② （渡辺）14:10	調理理論と食文化概論 （石山）	調理理論と食文化概論 （石山）	食生活と健康 （柿崎） ～15:50	食品の安全と衛生(実)③ （木村） 14:10
		休憩(10分)				休憩(15分)
6	14:10 ～ 15:00	14:20～ 総合調理実習② （板垣）				14:25～ 総合調理実習① （大井） ～16:05
	休憩					
7	15:10 ～ 16:00					

2.（2） 各学科の時間割

調理高度技術科 （1年） 前期 4月 10日 ～ 9 月 29日 （ 18週 ）

時限	曜日 時間	月	火	水	木	金
1	9:00 ～ 9:50			国際コミュニケーション （後藤J）	フランス語 （後藤J 4・5月） キャリアセミナ （孫田）☆6月～	食品の安全と衛生(実)③ （木村） 9:50
	休憩			休憩(10分)	休憩・着替え(15分)	
2	10:05 ～ 10:55		10:00～ 食品と栄養の特性 （渡辺）10:50	10:00～ 総合調理実習② （佐藤茂）10:50	10:05～ （調理実習） 西洋料理実習 （大井） ～12:35	10:05～ （調理実習） すし実習 （西田） ～12:35
3	10:55 ～ 11:45	10:50～ 食品の安全と衛生① （保科） ～12:30	休憩(10分) 11:00～ 調理理論と食文化概論 （石山） ～12:39	休憩(10分) 11:00～ 調理理論と食文化概論 （石山） ～12:40		
4	11:45 ～ 12:35					
昼食休憩		12:30～13:20 ランチタイム （50分）	12:40～13:20 ランチタイム		12:35～13:20 ランチタイム	
5	13:20 ～ 14:10	食品と栄養の特性 （渡辺）	（調理実習） 日本料理実習 （伊藤）	（調理実習） 中国料理実習 （鈴木）	食生活と健康 （柿崎） ～15:50	総合調理実習① （木村）
6	14:10 ～ 15:00					
	休憩					
7	15:10 ～ 16:00		～15:50 終業			

調理高度技術科 （1年） 後期 10月 2日 ～ 3 月 7日 （ 20週 ）

時限	曜日 時間	月	火	水	木	金
1	9:00 ～ 9:50	調理理論と食文化概論 （石山） ～10:40		キャリアセミナ （孫田）	国際コミュニケーション （後藤J）	
	休憩			着替え・休憩(15分)		
2	10:05 ～ 10:55	休憩(10分)		10:00～ 食品と栄養の特性	（調理実習） 西洋料理実習 （大井）	（調理実習） すし実習 （西田）
3	10:55 ～ 11:45	10:50～ 食品の安全と衛生① （保科） ～12:30	食品と栄養の特性 （渡辺） ～12:30	休憩(10分) 11:00～ 調理理論と食文化概論 （石山） ～12:40		
4	11:45 ～ 12:35					
昼食休憩		12:30～13:20 ランチタイム （50分）		12:35～13:20 ランチタイム （45分）		
5	13:20 ～ 14:10	総合調理実習② （板垣）14:10	（調理実習） 日本料理実習 （伊藤）	（調理実習） 中国料理実習 （鈴木）	食生活と健康 （柿崎） ～15:50	食品の安全と衛生(実)③ （木村） 14:10
6	14:10 ～ 15:00	休憩(10分) 14:20～ 総合調理実習① （大井） ～16:00				
	休憩					
7	15:10 ～ 16:00					

2.（2） 各学科の時間割

調理高度技術科 （2年） 前期 4月 10日 ～ 9 月 29日 （ 18週 ）

時限	曜日 時間	月	火	水	木	金
1	9:00 ～ 9:50					
	休憩				9:50～ 調理理論と 食文化概論 （石山）	
2	10:05 ～ 10:55	（選 択） 西洋料理 実習 （林）	（高度調理） 日本料理 実習 （佐藤貞）	（高度調理） 中国料理 実習 （鈴木）	休憩(10分)	（高度調理） めん実習 （佐藤悟）
3	10:55 ～ 11:45				10:50～ 食品の安全 と衛生② （笠原） ～12:30	
4	11:45 ～ 12:35					
昼食休憩		12:35～13:20 ランチタイム(45分)				
5	13:20 ～ 14:10	フード サービス① （板垣）	（高度調理） 製菓実習 （菅野）	（高度調理） 集団調理 実習 （木村）	（高度調理） 西洋料理 実習 （大井）	食品と栄養 の特性 （渡辺） ～15:00
6	14:10 ～ 15:00					
	休憩	休憩(10分)				
7	15:10 ～ 16:00	調理理論と 食文化概論 （石山）	～15:50 終業			

調理高度技術科 （2年） 10月 2日 ～ 3 月 7日 （ 20週 ）

時限	曜日 時間	月	火	水	木	金
1	9:00 ～ 9:50					
	休憩	9:50～ フード サービス② （佐藤茂） ～11:30				
2	10:05 ～ 10:55		（高度調理） 日本料理 実習 （佐藤貞）	（高度調理） 中国料理 実習 （鈴木）	10:00～ 食品と栄養 の特性 （渡辺）10:50	（高度調理） めん実習 （佐藤悟）
3	10:55 ～ 11:45				休憩(10分) 11:00～ 食品の安全 と衛生② （笠原） ～12:40	
		休憩(10分)				
4	11:45 ～ 12:35	11:40～ 食品と栄養 の特性 （渡辺）12:30				
昼食休憩		12:35～13:20 ランチタイム(45分)		12:30～13:20 ランチタイム （50分）	12:40～13:20 ランチタイム （40分）	12:35～13:20 ランチタイム （45分）
5	13:20 ～ 14:10	（高度調理） 集団調理 実習 （木村）	（高度調理） 製菓実習 （菅野）	（選 択） 日本料理 実習 （佐藤貞）	（高度調理） 西洋料理 実習 （大井）	調理理論と 食文化概論 （石山）
6	14:10 ～ 15:00					
	休憩					
7	15:10 ～ 16:00					