

令和 6 年度 前期 時間割表

(*)：網掛けは1年課程と2年課程の合同授業で、3階教室で行います。

調理師科 4月12日～9月30日(20週)

調理高度技術科(2年) 4月12日～9月30日(20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)	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J4・5月) キャリア 세미나 (孫田)☆6月～	食品の安全 と衛生(実)③ (木村) 9:50
	休憩					
2	10:05 ┆ 10:55	～10:40 休憩(10分)	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
3	10:55 ┆ 11:45	10:50～ 食品の安全 と衛生① (保科)				休憩(10分)
4	11:45 ┆ 12:35	～12:30				11:50～ 食品と栄養 の特性 (渡辺)12:40
屋食休憩	12:30～13:20 ランチタイム (50分)	12:35～13:20 ランチタイム(45分)				12:40～13:20 ランチタイム (40分)
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)	調理理論と 食文化概論 (石山)	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
6	14:10 ┆ 15:00	休憩(10分) 14:20～ 総合調理 実習① (木村)	～15:00	～15:00		～15:00
	休憩	休憩(10分)	休憩(10分)			
7	15:10 ┆ 16:00	～16:00	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)		

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) 休憩(10分)
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)		10:50～ 食品の安全 と衛生② (笠原) ～12:30	
3	10:55 ┆ 11:45					(高度調理) めん実習 (佐藤悟)	
4	11:45 ┆ 12:35						
屋食休憩	12:30～13:20 ランチタイム (45分)					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 (加藤)	(高度調理) 製菓実習 (菅野) (小関)	(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(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(1年) 4月12日～9月30日(20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J4・5月) キャリア 세미나 (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	食品と栄養 の特性 (渡辺)	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		休憩(10分) 11:00～	休憩(10分) 11:00～			
4	11:45 ┆ 12:35		調理理論と 食文化概論 (石山) ～12:40	調理理論と 食文化概論 (石山) ～12:40			
屋食休憩	12:30～13:20 ランチタイム (50分)		12:40～13:20 ランチタイム (40分)	12:35～13:20 ランチタイム (45分)			
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						
7	15:10 ┆ 16:00						～15:50 終業

(*)：チャイムは、9時始業時と午後始業時の2回だけ鳴らします。

令和 6 年度 後期 時間割表

(*):網掛けは1年課程と2年課程の合同授業で、3階教室で行います。

調理師科 10月1日～12月13日(11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)	食品と栄養 の特性 (渡辺)	キャリア 세미나 (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	～10:40 休憩(10分)			西洋料理 実習 (柏倉)	休憩(10分)
3	10:55 ～ 11:45	10:50～ 食品の安全 と衛生① (保科)	中国料理 実習 (高橋)	日本料理 実習 (会田)		10:50～ 食品と栄養 の特性 (渡辺)
4	11:45 ～ 12:35	～12:30				～12:30
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	総合調理 実習② (加藤)	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)	食品の安全 と衛生(実)③ (木村) 14:10
6	14:10 ～ 15:00					休憩(15分)
	休憩					14:25～ 総合調理 実習① (大井)
7	15:10 ～ 16:00					～16:05

調理高度技術科(2年) 10月1日～12月13日(11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)	(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)
2	10:05 ～ 10:55	～11:30			休憩(10分)	
3	10:55 ～ 11:45				11:00～ 食品の安全 と衛生② (笠原)	
4	11:45 ～ 12:35	11:40～ 食品と栄養 の特性 (渡辺) 12:30			～12:40	
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 小関)	(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					
7	15:10 ～ 16:00					

調理高度技術科(1年) 10月1日～12月13日(11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)		キャリアセミナー (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	～10:40 休憩(10分)		10:00～ 食品と栄養 の特性 (渡辺) 10:50	(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)	10:50～ 食品と栄養 の特性 (渡辺)	11:00～ 調理理論と 食文化概論 (石山)		
4	11:45 ～ 12:35	～12:30	～12:30	～12:40		
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 (加藤)	(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)	食品の安全 と衛生(実)③ (木村) 14:10
6	14:10 ～ 15:00					休憩(15分)
	休憩					14:25～ 総合調理 実習① (大井)
7	15:10 ～ 16:00					～16:05

※:チャイムは、9時始業時と午後始業時の2回だけ鳴らします。

令和 6 年度 後期 時間割表

(*):網掛けは1年課程と2年課程の合同授業で、3階教室で行います。

調理師科 12月16日～3月7日(9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)	食品と栄養 の特性 (渡辺)	キャリア 세미나 (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	～10:40 休憩(10分)			西洋料理 実習 (柏倉)	休憩(10分)
3	10:55 ～ 11:45	10:50～ 食品の安全 と衛生① (保科)	中国料理 実習 (高橋)	日本料理 実習 (会田)		10:50～ 食品と栄養 の特性 (渡辺)
4	11:45 ～ 12:35	～12:30				～12:30
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)	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)	食品の安全 と衛生(実)③ (木村) 14:10
6	14:10 ～ 15:00					～15:00
	休憩					14:25～ 総合調理 実習① (大井)
7	15:10 ～ 16:00					～16:05

調理高度技術科(2年) 12月16日～3月7日(9週)

時限	曜日 時間	月	火	水	木	金
1	9:00 ～ 9:50					
	休憩					
2	10:05 ～ 10:55	9:50～ フード サービス② (佐藤茂)	(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				～11:30 休憩(10分)	
4	11:45 ～ 12:35	11:40～ 食品と栄養 の特性 (渡辺)12:30			11:00～ 食品の安全 と衛生② (笠原)	～12:40
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 小関)	(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					
7	15:10 ～ 16:00					

調理高度技術科(1年) 12月16日～3月7日(9週)

時限	曜日 時間	月	火	水	木	金
1	9:00 ～ 9:50			キャリアセミナー (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			10:00～ 食品と栄養 の特性 (渡辺)10:50	(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)	10:50～ 食品と栄養 の特性 (渡辺)	休憩(10分)		
4	11:45 ～ 12:35	～12:30	～12:30	11:00～ 調理理論と 食文化概論 (石山)		
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	調理理論と 食文化概論 (石山)	(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)	食品の安全 と衛生(実)③ (木村) 14:10
6	14:10 ～ 15:00					～15:00
	休憩					14:25～ 総合調理 実習① (大井)
7	15:10 ～ 16:00					～16:05

※:チャイムは、9時始業時と午後始業時の2回だけ鳴らします。