

2 各学科の教育内容

(2) 各学科の時間割

調理師科 4月14日～9月26日(19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 (大武) ～10:40	食品の安全 と衛生(実)③ (木村) 9:50	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 세미나 (孫田) ☆6月～	食品と栄養 の特性 (大武) ～10:40
	休憩・着替え(15分)					
2	10:05 ∩ 10:55	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)	休憩(10分)
3	10:55 ∩ 11:45					
4	11:45 ∩ 12:35	12:30～13:20 ランチタイム (50分)			12:30～13:20 ランチタイム (50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 (笠原) ～15:00	調理理論と 食文化概論 (石山) ～15:00	食生活と 健康 (楠本) ～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	総合調理 実習① (木村) ～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 (大武)		
7	15:10 ∩ 16:00	12:35～13:20 ランチタイム(45分)			12:30～13:20 ランチタイム (50分)	

(\*)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。

調理高度技術科(2年) 4月14日～9月26日(19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)	休憩(10分)	9:50～ 調理理論と 食文化概論 (石山)	休憩(10分)
2	10:05 ∩ 10:55					
3	10:55 ∩ 11:45	(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)	(高度調理) めん実習 (佐藤悟)	
4	11:45 ∩ 12:35	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	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 (林)	食品と栄養 の特性 (大武) ～15:00
6	14:10 ∩ 15:00					
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14日～9月26日(19週)

時限	曜日 時間	月	火	水	木	金
1	9:00 ∩ 9:50	休憩	食品の安全 と衛生(実)③ (木村) 9:50	休憩(10分)	フランス語 (後藤J 4・5月) キャリア 세미나 (孫田) ☆6月～	国際コミュニ ケーション (後藤J)
2	10:05 ∩ 10:55					
3	10:55 ∩ 11:45	10:50～ 食品の安全 と衛生① (保科) ～12:30	10:00～ 食品と栄養 の特性 (大武)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 (林) ～12:35	10:05～ (調理実習) すし実習 (西田) ～12:35
4	11:45 ∩ 12:35					
	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	食品と栄養 の特性 (大武)	(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 (楠本) ～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				

調理師科 9月29日～12月8日(10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 (大武) ～10:40	食品と栄養 の特性 (大武)	キャリア 세미나 (孫田)	食品の安全 と衛生② (笠原)	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	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) ～12:30	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 (大武) ～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	総合調理 実習② (加藤) 15:00	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 (楠本) ～15:50	食品の安全 と衛生(実)③ (木村) 14:10
6	14:10 ∩ 15:00		休憩(15分)			14:25～ 総合調理 実習① (木村) ～16:05
	休憩					
7	15:10 ∩ 16:00					

調理高度技術科(2年) 9月29日～12月8日(10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) ～11:30	(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 (大武) 10:50	(高度調理) めん実習 (佐藤悟)
3	10:55 ∩ 11:45				休憩(10分)	
4	11:45 ∩ 12:35	11:40～ 食品と栄養 の特性 (大武) 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) (小関)	(選 択) 日本料理 実習 (佐藤貞)	(高度調理) 西洋料理 実習 (林)	調理理論と 食文化概論 (石山)
6	14:10 ∩ 15:00					
7	15:10 ∩ 16:00					
～15:50 終業						

調理高度技術科(1年) 9月29日～12月8日(10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		キャリアセミナー (孫田)		国際コミュニ ケーション (後藤J)
	休憩			休憩(10分)		休憩・着替え15分
2	10:05 ∩ 10:55	休憩(10分)		10:00～ 食品と栄養 の特性 (大武) 10:50	(調理実習) 西洋料理 実習 (林)	(調理実習) すし実習 (西山)
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 (大武) ～12:30	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 (加藤) 15:00	(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 (楠本) ～15:50	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					
7	15:10 ∩ 16:00					
～15:50 終業						

調理師科 12月9日～3月11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 (大武) ～10:40	食品と栄養 の特性 (大武)	キャリア 세미나 (孫田)	食品の安全 と衛生② (笠原)	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	10:50～ 食品の安全 と衛生① (保科) ～12:30	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)
3	10:55 ∩ 11:45					10:50～ 食品と栄養 の特性 (大武) ～12:30
4	11:45 ∩ 12:35	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 (笠原) ～15:00	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 (楠本) ～15:50	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 (木村) ～16:05
7	15:10 ∩ 16:00					

調理高度技術科(2年) 12月9日～3月11日(11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) ～11:30	(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 (大武)10:50	(高度調理) めん実習 (佐藤悟)
3	10:55 ∩ 11:45				休憩(10分)	
4	11:45 ∩ 12:35	11:40～ 食品と栄養 の特性 (大武)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 小関)	(選 択) 日本料理 実習 (佐藤貞)	(高度調理) 西洋料理 実習 (林)	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9日～3月11日(11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			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 (大武)10:50		
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 (大武) ～12:30	11:00～ 調理理論と 食文化概論 (石山) ～12:40	(調理実習) 西洋料理 実習 (林)	(調理実習) すし実習 (西山)
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	調理理論と 食文化概論 (石山) ～15:00	(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(15分)
	休憩					14:25～ 総合調理 実習① (木村) ～16:05
7	15:10 ∩ 16:00					