



モデル時間割

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri		
1 09:10~10:00		調理理論と 食文化概論	食品の安全と衛生	食生活と健康	食品と栄養の特性		
2 10:05~10:55	調理実習			食品の安全と衛生			
3 11:00~11:50				食生活と健康		食品の安全と衛生/ 食品の安全と衛生実習	
4 11:55~12:45				食品と栄養の特性			
5 13:25~14:15	社会人基礎	調理実習	調理実習	総合調理実習/ 調理実習	調理理論と 食文化概論		
6 14:20~15:10	フォローアップ					フォローアップ	フォローアップ
7 15:15~16:05							
8 16:10~17:00	フォローアップ	フォローアップ	フォローアップ				

◆ 専門授業 ◆ マナー・就職関連授業 ※前年度実績に基づくモデルケースです。