

# パティシエ専攻 調理・パリスト専攻 3年次 5月授業一覧&ミーティングID表

5月にオリエンテーションや通常授業が予定されています。  
下記にオリエンテーション期間を含めた授業一覧表を記載しますので、日程や時間を確認の上でZoomで参加するようにしてください。

## ①オリエンテーションスケジュール

クラス名 (略称)	日付	曜日	時限	時間	校舎・フロア	教室	授業名	ミーティングID ※ZOOMで使用
3S・3T 合同	5月12日	火	2-3	10:30-12:20	Dキューブ 2階	ドリンク 教室	オリエンテーション	***_***_****
	5月18日	月	3-4	11:30-13:20	Dキューブ 1階	ロースト教室	講義(就職について) 福永講師	***_***_****
3S	5月20日	水	1-3	9:30-12:20	Dキューブ 4階	製菓教室	製菓実習(導入アイテム) 水越講師	***_***_****
	5月21日	木	1-3	9:30-12:20	Dキューブ 2階	製菓教室	製菓実習(導入アイテム) 田中講師	***_***_****
3T	5月18日	月	6-8	14:30-17:20	Dキューブ 1階	エスプリ教室	ドリンク実習(導入アイテム) 大野講師	***_***_****
	5月19日	火	2-4	10:30-13:20	Dキューブ 3階	調理実習	調理実習(2年次の復習) 杉本講師	***_***_****

※以前に連絡しているスケジュールから一部変更があります。こちらの表を最新のものとご参照ください。

※ミーティングIDは郵送物に記載がございます(不明な場合は通学先校舎までお問合せください)

**5月25日以降**の通常授業期間は、下記の授業一覧表を参考にオンライン授業に参加するようにしてください。

## ②授業スケジュール

クラス名 (略称)	日付	曜日	時限	時間	校舎・フロア	教室	授業名	ミーティングID ※ZOOMで使用
3S・3T 合同	5月25日	月	3-4	11:30-13:20	Dキューブ 1階	ロースト教室	講義(就職について) 福永講師	***_***_****
3S	5月26日	火	2-5	10:30-14:20	Dキューブ 4階	製菓教室	製菓実習(基礎の応用) 庄村講師	***_***_****
	5月27日	水	1-5	9:30-14:20	Dキューブ 3階	製パン 教室	製パン実習(基礎の応用) 米澤講師	***_***_****
	5月28日	木	1-4	9:30-13:20	Dキューブ 2階	製菓教室	製菓実習(基礎の応用) 水越講師	***_***_****
3T	5月25日	月	6-8	14:30-17:20	Dキューブ 1階	エスプリ教室	ドリンク実習(2年次の復習) 大野講師	***_***_****
	5月26日	火	2-5	10:30-14:20	Dキューブ 3階	調理教室	調理実習(2年次の復習) 杉本講師	***_***_****
	5月27日	水	6-8	14:30-17:20	Dキューブ 3階	調理教室	調理テクニカル(2年次の復習) 徳田講師	***_***_****
	5月28日	木	1-3	9:30-12:20	Dキューブ 1階	エスプリ教室	ドリンクテクニカル (2年次の復習) 鈴木講師	***_***_****

※ミーティングIDは郵送物に記載がございます(不明な場合は通学先校舎までお問合せください)