曜日	回生	1 (8:50~10:20)			2 (10:30~12:00)			3 (12:50~14:20)			4 (14:30~16:00)			5 (16:10~17:40)		
		授業科目名	担当	教室	授業科目名	担当	教室	授業科目名	担当	教室	授業科目名	担当	教室	授業科目名	担当	教室
月	1															
	2															
	3	中国語会話A	張 凌志													
	4															
火	1															
	2															
	3							栽培学と植物栄養学	中村 考志		マーケティング	平本毅				
	4				博物館実習			大塚 活美		栽培学と植物栄養学	中村 考志					
水	1															
	2															
	3	和食と言葉	母利 司郎		博物館教育論 おいしさの科学	竹中 友里代 中村 考志				和食文化学演習Ⅳ(米餅酒)(一部集中講義)	石川智士ほか		和食文化学演習Ⅳ(米餅酒)(一部集中講義)	石川智士ほか		
	4				おいしさの科学	中村 考志										
木	1															
	2															
	3									和食の環境とデザイン 就活セミナー	松原斉樹		キャリアデザイン演習	森田 祐司		
	4															
金	1															
	2															
	3	英語で京都Ⅰ	山口 エレノア					和食文化インターンシップ	平本毅				就活セミナー			
	4															
集中講義	教養教育科目 授業科目名		担当	回生	専門科目 授業科目名		担当	回生	資格等 授業科目名		担当	回生				
	情報処理応用演習	池田 維	3回生	歴史の中の「病」と「食」	濱崎加奈子ほか	3回生	博物館資料論	平松 良雄	3回生	●博物館情報・メディア論Ⅰ	宮崎 幹子	3回生				
★飛翔なからぎ講座	学長・副学長	4回生	和食文化学演習Ⅳ(米餅酒)(4コマ開講)	石川智士ほか	3回生	専攻科目演習(卒業研究・論文)	石川 智士ほか	4回生								

【授業方法】 対面授業:右記以外の科目 オンライン授業:ピンク色網掛け及び●の付いた科目 オンデマンド授業:ピンク色網掛け及び★の付いた科目