2 0 2 2 - 2 호 텔 외 식 조 리 학 과

	시간				월			화						수						목						금						
		1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
분반		18:0	0- 18:50-	19:40-		21:20-	22:10-		18:00-						18:00-	18:50-)- 21:20-			18:50-			21:20-			18:50-				22:10-
		18:45 19:35 20:25 맛 조리기술 체계론				21:15 22:05 22:55 디자인과 푸드플레이팅			18:45 19:35 20:25 조리과학및 실험조리			21:15 22:05 22:55 위생학과 법규 실무							조리용	조리요이다.			21:15 22:05 22:55 초일본조리		18:45 19:35 20:25 제빵실습			21:15	22:05	22:55		
1	1 E		황경환 C0401		김진종 1주차 C0303 C0401				전상훈 1주차 C0302 C0502		김지영 세미나1실			교양			:		Daniel C0303		안정화 C0401					5원길 0203						
	시간				월				<u> </u>			<u>i</u>			수				목				<u>.</u>	급								
		1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
분반		18:0 18:			20:30-		22:10- 22:55		18:00- 18:45		19:40- 20:25		21:20- 22:05		18:00- 18:45	18:50- 19:35		20:30 21:15)- 21:20- 5 22:05	22:10- 22:55	18:00- 18:45	18:50- 19:35			21:20- 22:05	22:10- 22:55		18:50- 19:35		20:30- 21:15		22:10- 22:55
2	E	7	주방관리 외 ^스 실무 경영 침 김영신 김		산업 병 및 업 지수			호텔연회기획 및 실무 김은비		획	직업 자기 김영	직업탐색과 자기개발2 김영신		10.45 19.55 20.25 21.15 22.05 22.55				18:45 19:35 20:25 향토시절음식실습 김경림 1주차 C0302 C0201			세계식		소스와 양념 체계론 김영신			21.13	22.03	22.33				
		세미나3실 _{C0})302	302				C0201		온라인		교양							C0205			C0301									
	F	호텔연회기획 및 실무			주방관리 실무				외식산업 경영 및 창업		직업탐색과 자기개발2			т. 9					세계식 문화와 향토 와인실습				토시절음식실습						스와 양 체계론			
2		조성현 C0201			김영신 세미나3실			김진수		유택용 온라인							김경림 정상민 1주차 C0302 C0201			302					김영신							
			C0201						세미나2실									C0205									C0301					
	시간	+	Ι.,	Ι,	월 4 5 6			l "	1 2 2			화 4 5			1 2 3		1	÷ 4 5 6		1 2 3			목 3 4 5 (1 2 3			日 4 5 6			
분반		18:0	_	3 19:40-	4 20:30-	_	6 22:10-	7		2 18:50-			21:20-		18:00-	18:50-	19:40-)- 21:20-	22:10-	18:00-	18:50-			21:20-		18:00-	18:50-		4 20:30-	21:20-	22:10-
전	3 전		18:45 19:35 20:25 식품관능검사 박혜연 세미나1실		주경	21:15 22:05 22:55 주장관리실무 박한 C0205			18:45 19:35 20:25 메뉴기획 및 사례연구 김형렬		제과제빵 메뉴개발 및 실습 조원길		빵o 함	18:45 19:35 20:25 중식메뉴개발 및 실습 김영신 C0301			21:15 22:05 22:55 미디어와 조리 김양수 E0415		18:45	19:35	5 20:25 21:15 22:05 22:55			18:45 19:35 20:25 21:15 22:05 2				22:55				
공 심 화			카페창업과 메뉴개발		HA	HACCP실무			상품포장기술론		술론	C0203조리외식경영실무		4						공강					1			강				
	4	박한 C0205			박혜연 세미나1실			김지영 C0205			김진수 C0302 세미나2실		공강																			