

# 2022-2호 텔외식조리학과

		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			18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55		18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55						
1	E		맛 조리기술 체계론  황경환  C0401			디자인과 푸드플레이팅  김진종 1주차 C0303 C0401				조리과학및 실험조리  전상훈 1주차 C0302 C0502			위생학과 법규 실무  김지영  세미나1실				교양						조리용어와 스토리텔링  Daniel  C0303		기초일본조리  안정화  C0401				제빵실습  조원길  C0203										
		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			18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55		18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55						
2	E		주방관리 실무  김영신  세미나3실		외식산업 경영 및 창업  김진수  C0302					호텔연회기획 및 실무  김은비  C0201			직업탐색과 자기개발2  김영신  온라인				교양						향토시절음식실습  김경림 1주차 C0302 C0201			세계식 문화와 와인실습  정상민  C0205			소스와 양념 체계론  김영신  C0301										
2	F		호텔연회기획 및 실무  조성현  C0201			주방관리 실무  김영신  세미나3실					외식산업 경영 및 창업  김진수  세미나2실		직업탐색과 자기개발2  유탉용  온라인											세계식 문화와 와인실습  정상민  C0205		향토시절음식실습  김경림 1주차 C0302 C0201						소스와 양념 체계론  김영신  C0301							
		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			18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55		18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55	18:00-18:45	18:50-19:35	19:40-20:25	20:30-21:15	21:20-22:05	22:10-22:55						
전공심화	3		식품관능검사  박혜연  세미나1실			주장관리실무  박한  C0205				메뉴기획 및 사례연구  김형렬  C0303			제과제빵 메뉴개발 및 실습  조원길  C0203			중식메뉴개발 및 실습  김영신  C0301			미디어와 조리  김양수  E0415			공강						공강											
	4		카페창업과 메뉴개발  박한  C0205			HACCP실무  박혜연  세미나1실				상품포장기술론  김지영  C0205			조리외식 경영실무  김진수 C0302 세미나2실			공강																							