

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 18:00~19:00 C0302			디자인과 푸드플레이팅 김진중/조예지 19:10~20:10 C0302				조리과학및 실험조리 전상훈 18:00~19:00 C0302			제빵실습 조원길 19:10~ C0302			교양						조리용어와 스토리텔링 Daniel 18:00~19:00 C0303		기초일본조리 안정화 19:10~20:10 C0303				위생학과 법규 실무 김지영 18:00~ C0302						
	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 18:00~19:00 세미나3실		호텔연회기획 및 실무 김은비/조예지 20:20~ C0302					외식산업 경영 및 창업 김진수 18:00~19:00 세미나2실		직업탐색과 자기개발2 유탉용 19:10~ 세미나2실					교양						세계식 문화와 와인실습 정상민 18:00~19:00 세미나1실		소스와 양념 체계론 김영신 19:10~ 세미나1실				향토시절음식실 습 김경림 18:00~ 세미나1실					
2	F	주방관리 실무 김영신 18:00~19:00 세미나3실		호텔연회기획 및 실무 조성현 19:10~ C0303					외식산업 경영 및 창업 김진수 18:00~19:00 세미나2실		직업탐색과 자기개발2 유탉용 19:10~ 세미나2실											세계식 문화와 와인실습 정상민 18:00~19:00 세미나1실		소스와 양념 체계론 김영신 19:10~ 세미나1실				향토시절음식실 습 김경림 18:00~ 세미나1실					
	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 18:00~19:00 세미나1실		주장관리실무 박한 19:10~ C0205					메뉴기획 및 사례연구 김형렬 18:00~19:00 C0303			제과제빵 메뉴개발 및 실습 조원길/조예지 19:10~ C0303			중식메뉴개발 및 실습 김영신 18:00~19:00 C0302		미디어와 조리 김양수 19:30시작 E0415				공강						공강						
	4	카페창업과 메뉴개발 박한 18:00~19:00 C0205		HACCP실무 박혜연 19:10~ 세미나1실					상품포장기술론 김지영 18:00~19:00 C0205			조리외식 경영실무 김진수 19:10~ C0205			공강																		