

보강주_야간 12/5~12/9

	시간	월12/5						화12/6						수12/7						목12/8						금12/9							
		1	2	3	4	5	6	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						디자인과 푸드플레이팅			조리과학및 실험조리			교양													제빵실습			위생학과 법규 실무			
		황경환						김진중			전상훈									조원길			김지영										
		C0401						18:00~19:30 C0401			19:40~ C0302									C0203			C0302										
	시간	월12/5						화12/6						수12/7						목12/8						금12/9							
		1	2	3	4	5	6	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	외식산업 경영 및 창업			주방관리 실무			호텔연회기획 및 실무			향토시절음식실 습			교양													소스와 양념 체계론						
		김진수			김영신 19:40~ 세미나3실			김은비 발표(시험) 세미나2실			김경림 C0201									소스와 양념 체계론									김영신 C0301				
2	F	호텔연회기획 및 실무			주방관리 실무			향토시절음식실 습			호텔연회기획 및 실무			교양																	소스와 양념 체계론		
		조성현 발표(시험) C0302			김영신 19:40~ 세미나3실			김경림 C0201			조성현 발표(시험) C0302									김영신 C0301													
	시간	월12/5						화12/6						수12/7						목12/8						금12/9							
		1	2	3	4	5	6	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		주장관리실무				메뉴기획 및 사례연구			제과제빵 메뉴개발 및 실습			중식메뉴개발 및 실습						공강						공강							
		박혜연		박한				김형렬			조원길			김영신																			
		C0205		C0205				C0303			C0203			세미나3실																			
4		카페창업과 메뉴개발		HACCP실무				상품포장기술론						공강						공강													
		박한		박혜연				김지영																									
		C0205		C0205				C0205																									