

15주차 12/12~12/16

시간		월12/12									화12/13									수12/14									목12/15									금12/16																				
		1 9:10~ 10:00	2 10:10~ 11:00	3 11:10~ 12:00	4 12:10~ 13:00	5 13:10~ 14:00	6 14:10~ 15:00	7 15:10~ 16:00	8 16:10~ 17:00	9 17:10~ 18:00	1 9:10~ 10:00	2 10:10~ 11:00	3 11:10~ 12:00	4 12:10~ 13:00	5 13:10~ 14:00	6 14:10~ 15:00	7 15:10~ 16:00	8 16:10~ 17:00	9 17:10~ 18:00	1 9:10~ 10:00	2 10:10~ 11:00	3 11:10~ 12:00	4 12:10~ 13:00	5 13:10~ 14:00	6 14:10~ 15:00	7 15:10~ 16:00	8 16:10~ 17:00	9 17:10~ 18:00	1 9:10~ 10:00	2 10:10~ 11:00	3 11:10~ 12:00	4 12:10~ 13:00	5 13:10~ 14:00	6 14:10~ 15:00	7 15:10~ 16:00	8 16:10~ 17:00	9 17:10~ 18:00																					
1	A	조리과학 및 실험조리 김형철 세미나2실					디자인과 푸드플레이팅 황경환 17:00~18:00 세미나1실				기초일본조리 이상인 C0401				맛 조리기술체계론 이종필 수업 EB0108					제빵실습 조원길 C0203										교양						조리용어와 스토리텔링 Daniel 세미나1실			대인 관계 능력 김진 수																			
	B	기초일본조리 유택용 10:00~11:00 C0401									맛 조리기술체계론 이종필 수업 EB0108									제빵실습 조원길 C0203																조리용어와 스토리텔링 Daniel 세미나1실			대인 관계 능력 김진 수																			
	C							디자인과 푸드플레이팅 황경환 17:00~18:00 세미나1실		제빵실습 조원길 C0203						조리용어와 스토리텔링 Daniel 세미나3실		맛 조리기술체계론 이종필 수업 EB0108											기초일본조리 안정화 C0401							대인 관계 능력 김진 수																						
	D							맛 조리기술체계론 이종필 수업 EB0108		위생학과 법규 실무 김지영 세니마1실		기초일본조리 유택용 C0401				조리용어와 스토리텔링 Daniel 세미나3실											제빵실습 조원길 C0203									대인 관계 능력 김진 수																						
시간		월12/12									화12/13									수12/14									목12/15									금12/16																				
		1 9:10~ 10:00	2 10:10~ 11:00	3 11:10~ 12:00	4 12:10~ 13:00	5 13:10~ 14:00	6 14:10~ 15:00	7 15:10~ 16:00	8 16:10~ 17:00	9 17:10~ 18:00	1 9:10~ 10:00	2 10:10~ 11:00	3 11:10~ 12:00	4 12:10~ 13:00	5 13:10~ 14:00	6 14:10~ 15:00	7 15:10~ 16:00	8 16:10~ 17:00	9 17:10~ 18:00	1 9:10~ 10:00	2 10:10~ 11:00	3 11:10~ 12:00	4 12:10~ 13:00	5 13:10~ 14:00	6 14:10~ 15:00	7 15:10~ 16:00	8 16:10~ 17:00	9 17:10~ 18:00	1 9:10~ 10:00	2 10:10~ 11:00	3 11:10~ 12:00	4 12:10~ 13:00	5 13:10~ 14:00	6 14:10~ 15:00	7 15:10~ 16:00	8 16:10~ 17:00	9 17:10~ 18:00																					
2	A	소스와 양념 체계론 왕철주 C0301					직업탐색과 자기개발2 유택용 세미나3실								호텔연회기획 및 실무 김은비 과제대체														교양						외식산업 경영 및 창업 김진수 13:00~14:00 세미나2실			세계식 문화와 와인실습 정상민 C0205		향토시절음식실습 김남희 C0502																		
	B			직업탐색과 자기개발2 유택용 12:10~13:10 세미나3실		소스와 양념 체계론 왕철주 C0301				외식산업 경영 및 창업 김진수 세미나2실		향토시절음식실습 김지영 C0401													세계식 문화와 와인실습 윤상진 세미나1실																																	
	C									소스와 양념 체계론 왕철주 C0301																외식산업 경영 및 창업 김진수 13:00~14:00 세미나2실									직업탐색과 자기개발2 유택용 16:00~17:00 세미나1실		향토시절음식실습 유명곤 C0201			세계식 문화와 와인실습 박창수 C0205																		
	D											외식산업 경영 및 창업 김진수 세미나2실		소스와 양념 체계론 왕철주 C0301		호텔연회기획 및 실무 김은비 과제대체												직업탐색과 자기개발2 유택용 16:00~17:00 세미나1실							세계식 문화와 와인실습 박창수 C0205																							

15주차_12/12~12/16

	시간	월12/12						화12/13						수12/14						목12/15						금12/16									
		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						제빵실습		위생학과 법규 실무		교양				조리용어와 스토리텔링		기초일본조리																	
		황경환						조원길		김지영											안정화														
		C0302						C0203		C0302											Daniel 18:00~19:00 0 C0303		C0401												
	시간	월12/12						화12/13						수12/14						목12/15						금12/16									
		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						직업탐색과 자기개발2		호텔연회기획 및 실무		교양							세계식 문화와 와인실습																
		김진수 18:00~19:00 세미나3실						유택용		김은비												정상민													
								세미나2실		과제대체												C0205													
2	F	외식산업 경영 및 창업						직업탐색과 자기개발2						교양					세계식 문화와 와인실습																
		김진수 18:00~19:00 세미나3실						유택용														정상민													
								세미나2실														C0205													
	시간	월12/12						화12/13						수12/14						목12/15						금12/16									
		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							메뉴기획 및 사례연구		제과제빵 메뉴개발 및 실습		중식메뉴개발 및 실습		미디어와 조리		공강						공강													
								김형렬		조원길		김영신		김양수																					
								C0303		C0203		C0302		온라인																					
4								상품포장기술론		조리외식 경영실무		공강				공강																			
								김지영 18:00~20:00 C0205		김진수 20:10~C0205																									