

2023 - 2 호텔외식조리학과/외식조리산업과

시 간	월									화									수									목									금											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9			
분 반	9:10~ 10:00	10:10~ 11:00	11:10~ 12:00	12:10~ 13:00	13:10~ 14:00	14:10~ 15:00	15:10~ 16:00	16:10~ 17:00	17:10~ 18:00	9:10~ 10:00	10:10~ 11:00	11:10~ 12:00	12:10~ 13:00	13:10~ 14:00	14:10~ 15:00	15:10~ 16:00	16:10~ 17:00	17:10~ 18:00	9:10~ 10:00	10:10~ 11:00	11:10~ 12:00	12:10~ 13:00	13:10~ 14:00	14:10~ 15:00	15:10~ 16:00	16:10~ 17:00	17:10~ 18:00	9:10~ 10:00	10:10~ 11:00	11:10~ 12:00	12:10~ 13:00	13:10~ 14:00	14:10~ 15:00	15:10~ 16:00	16:10~ 17:00	17:10~ 18:00	9:10~ 10:00	10:10~ 11:00	11:10~ 12:00	12:10~ 13:00	13:10~ 14:00	14:10~ 15:00	15:10~ 16:00	16:10~ 17:00	17:10~ 18:00			
1	A					기초일본조리 유택용 1~3주차 C0302 C0401					맛 조리기술체계론 이종필 1~3주차 E0102 EB108					디자인과 푸드플레이팅 이필우 1~3주차 세미나2실 EB114					조리과학및 실험조리 김형철 1~3주차 C0303 C0502					위생학과 법규 실무 박혜연 E0124		조리용어와 스토리텔링 Tommy E0115		교양					제빵실습 조원길 1주차 C0205 C0203				대인 관계 능력 김진수	E0102 -> 한길관 1층 Project Lab실 EB108 -> 한길관 지하 108호 EB114 -> 한길관 지하 114호 E0124 -> 한길관 1층 융복합강의실 E0115 -> 한길관 1층 NCS공용세미나실								
						제빵실습 조원길 1주차 세미나1실 C0203					디자인과 푸드플레이팅 이필우 1~3주차 세미나2실 EB114					맛 조리기술체계론 안정화 1~3주차 C0303 C0301					조리용어와 스토리텔링 Tommy E0115		기초일본조리 유택용 1~3주차 C0302 C0401		조리과학및 실험조리 전상훈 1~3주차 G0511 4주차부터 1교시 C0205 2~3교시 C0502				위생학과 법규 실무 전상훈 1~3주차 G0511 C0303						대인 관계 능력 김진수	EB114 -> 한길관 지하 114호 E0115 -> 한길관 1층 NCS공용세미나실 G0511 -> 몽당도서관 5층 평생교육원 강의실2												
		기초일본조리 유택용 1~3주차 C0302 C0401					디자인과 푸드플레이팅 황경환 1~2주차 C0303 EB114					조리과학및 실험조리 전상훈 1~3주차 B0307 4주차부터 1교시 C0303 2~3교시 C0502					제빵실습 조원길 1주차 세미나3실 C0203					맛 조리기술체계론 이종필 1~3주차 세미나1실 EB108				위생학과 법규 실무 박혜연 E0124		대인 관계 능력 김진수	EB114 -> 한길관 지하 114호 B0307 -> 꿈집 3층 세무회계학과 강의실 EB108 -> 한길관 지하 108호 E0124 -> 한길관 1층 융복합강의실																			
		디자인과 푸드플레이팅 황경환 1~2주차 C0303 EB114										위생학과 법규 실무 김지영 E0115					조리과학및 실험조리 전상훈 1~3주차 B0307 4주차부터 1교시 C0303 2~3교시 C0502					제빵실습 조원길 1주차 세미나3실 C0203				맛 조리기술체계론 안정화 1~3주차 C0303 C0301										대인 관계 능력 김진수	EB114 -> 한길관 지하 114호 E0115 -> 한길관 1층 NCS공용세미나실 B0307 -> 꿈집 3층 세무회계학과 강의실 G0516 -> 몽당도서관 5층 요양보호사교육원 통합강의실											
1	외식 조리 산업 과									일식레스토랑조리실습 유택용 1~3주차 C0302 C0401				문제 해결 능력 김영신	대인 관계 능력 김형철				디자인과 푸드플레이팅 이종필 1~3주차 세미나1실 EB108				위생학과 법규 실무 박혜연 E0124																					EB108 -> 한길관 지하 108호 E0124 -> 한길관 1층 융복합강의실				
		월									화									수									목									금										
분 반	9:10~ 10:00	10:10~ 11:00	11:10~ 12:00	12:10~ 13:00	13:10~ 14:00	14:10~ 15:00	15:10~ 16:00	16:10~ 17:00	17:10~ 18:00	9:10~ 10:00	10:10~ 11:00	11:10~ 12:00	12:10~ 13:00	13:10~ 14:00	14:10~ 15:00	15:10~ 16:00	16:10~ 17:00	17:10~ 18:00	9:10~ 10:00	10:10~ 11:00	11:10~ 12:00	12:10~ 13:00	13:10~ 14:00	14:10~ 15:00	15:10~ 16:00	16:10~ 17:00	17:10~ 18:00	9:10~ 10:00	10:10~ 11:00	11:10~ 12:00	12:10~ 13:00	13:10~ 14:00	14:10~ 15:00	15:10~ 16:00	16:10~ 17:00	17:10~ 18:00	9:10~ 10:00	10:10~ 11:00	11:10~ 12:00	12:10~ 13:00	13:10~ 14:00	14:10~ 15:00	15:10~ 16:00	16:10~ 17:00	17:10~ 18:00			
2	A	소스와 양념 체계론 왕철주 1~3주차 E0115 C0301				호텔연회기획 및 실무 이상인 1~3주차 C0205 EB108					세계식 문화와 와인실습 정상민 C0205				주방관리 실무 김영신 C0302										직업 탐색과 자기 개발2 김형철	향토 및 궁중 요리실습 김경림 1~3주차 세미나2실 C0201		교양					외식산업 경영 및 창업 김진수 E0124			E0115 -> 한길관 1층 NCS공용세미나실 EB108 -> 한길관 지하 108호 E0124 -> 한길관 1층 융복합강의실												
		호텔연회기획 및 실무 조성현 1~2주차 세미나3실 C0201				소스와 양념 체계론 왕철주 1~3주차 E0115 C0301					외식산업 경영 및 창업 김진수 E0124				세계식 문화와 와인실습 정상민 C0205										직업 탐색과 자기 개발2 이종필	향토 및 궁중 요리실습 김남희 1~3주차 세미나3실 C0502							주방관리 실무 김영신 C0303		E0115 -> 한길관 NCS공용세미나실 E0124 -> 한길관 1층 융복합강의실													
		향토 및 궁중요리실습 이승일 1~3주차 E0120 C0502				호텔연회기획 및 실무 조성현 1~2주차 세미나3실 C0201									주방관리 실무 김영신 C0302					소스와 양념 체계론 조성균 1~3주차 C0205 EB114					직업 탐색과 자기 개발2 조원길													외식산업 경영 및 창업 김진수 E0124			E0120 -> 한길관 1층 공용절단실습실 EB114 -> 한길관 지하 114호 E0124 -> 한길관 1층 융복합강의실					세계식 문화와 와인실습 박창수 C0205		
		호텔연회기획 및 실무 이상인 1~3주차 C0205 EB108				주방관리 실무 김영신 E0120									외식산업 경영 및 창업 김진수 E0124					향토 및 궁중 요리실습 김지영 1~3주차 세미나4실 C0201							직업 탐색과 자기 개발2 유택용						소스와 양념 체계론 조성균 1~3주차 C0205 EB114						세계식 문화와 와인실습 박창수 C0205			EB108 -> 한길관 지하 108호 E0120 -> 한길관 1층 공용절단실습실 E0124 -> 한길관 1층 융복합강의실 EB114 -> 한길관 지하 114호						

2023 - 2 호 텔 외 식 조 리 학 과 [산업체위탁/전공심화]

	시간	월						화						수						목						금					
		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	호텔연회기획 및 실무 조성현 1~2주차 C0302 C0201			주방관리 실무 김영신 C0302			외식산업 경영 및 창업 김진수 C0303		소스와 양념 체계론 김영신 1~3주차 C0205 C0301				교양						향토 및 궁중 요리실습 윤상진 1~3주차 C0302 C0201		세계식 문화와 와인실습 이종필 온라인		직업 탐색과 자기 개발2 김영신							
	시간	월						화						수						목						금					
분반		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
		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 C0303			주장관리실무 박한 C0205			메뉴기획 및 사례연구 김형렬 C0302		제과제빵 메뉴개발 및 실습 조원길 1주차 C0302 C0203				중식메뉴개발 및 실습 김영신 1~3주차C0302 C0301		미디어와 조리 김양수 E0415															
	4	카페창업과 메뉴개발 박한 C0205			HACCP실무 박혜연 C0303			외식디자인비즈니스창업 김지영 C0205		조리외식 경영실무 김진수 C0303																					