

2023 - 2 중 간 고 사 시간표

시 간	월									화									수									목									금																								
	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 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																
본 반	1	A	기초일본조리 유택용 세미나5실				제빵실습 조원길 세미나3실				맛 조리기술체계론 이종필 세미나2실				디자인과 푸드플레이팅 이필우 세미나2실				조리과학및 실험조리 김형철 세미나2실				위생학과 법규 실무 박혜연 세미나3실				조리용어와 스토리텔링 Tommy E0115				교양									대인 관계 능력 김진수																					
							제빵실습 조원길 세미나3실								기초일본조리 유택용 세미나5실				맛 조리기술체계론 안정화 세미나2실				조리용어와 스토리텔링 Tommy E0115				조리과학및 실험조리 전상훈 세미나5실													위생학과 법규 실무 전상훈 세미나5실				대인 관계 능력 김진수																	
			기초일본조리 유택용 세미나5실				디자인과 푸드플레이팅 황경환 세미나5실				맛 조리기술체계론 이종필 세미나2실				제빵실습 조원길 세미나3실								위생학과 법규 실무 박혜연 세미나3실																	조리과학및 실험조리 전상훈 세미나5실				조리용어와 스토리텔링 Daniel C0302				대인 관계 능력 김진수													
							디자인과 푸드플레이팅 황경환 세미나5실								위생학과 법규 실무 김지영 C0302/C0303				제빵실습 조원길 세미나3실				기초일본조리 유택용 세미나5실				맛 조리기술체계론 안정화 세미나2실																	조리과학및 실험조리 전상훈 세미나5실				조리용어와 스토리텔링 Daniel C0302				대인 관계 능력 김진수									
	1	외식 조리 산업 과									일식레스토랑조리실습 유택용 세미나5실				문제 해결 능력 김영신				대인 관계 능력 김형철								디자인과 푸드플레이팅 이종필 세미나3실				위생학과 법규 실무 박혜연 세미나3실																														
시 간									화									수									목									금																									
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 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 세미나3실				호텔연회기획 및 실무 이상인 세미나1실				세계식 문화와 와인실습 정상민 세미나3실				주방관리 실무 김영신 세미나3실								직업 탐색과 자기 개발2 김형철 C0303				향토 및 궁중 요리실습 김경림 C0303								교양									외식산업 경영 및 창업 김진수 시험C0302 수업C0205																
	소스와 양념 체계론 왕철주 세미나3실				호텔연회기획 및 실무 조성현 세미나2실				외식산업 경영 및 창업 김진수 세미나3실				세계식 문화와 와인실습 정상민 세미나3실												향토 및 궁중 요리실습 김남희 C0302				직업 탐색과 자기 개발2 이종필				주방관리 실무 김영신 시험C0302 수업C0303																												
	향토 및 궁중요리실습 이승일 C0302				호텔연회기획 및 실무 조성현 세미나2실												주방관리 실무 김영신 세미나3실				소스와 양념 체계론 조성균 세미나1실				직업 탐색과 자기 개발2 조원길								외식산업 경영 및 창업 김진수 C0205												세계식 문화와 와인실습 박창수 세미나2실																
					호텔연회기획 및 실무 이상인 세미나1실				외식산업 경영 및 창업 김진수 세미나3실				향토 및 궁중 요리실습 김지영 C0302				소스와 양념 체계론 조성균 세미나1실				직업 탐색과 자기 개발2 유택용								주방관리 실무 김영신 C0303																					세계식 문화와 와인실습 박창수 세미나2실											