2 0 2 4 - 1 호 텔 외 식 조 리 학 과

	시간					월					화							<u></u>						목						급						
		1	2	3	4	5	6 7 8		8 9	1		2 3 4		5 6 7 8 9			1 2 3 4		4	5 6 7 8 9		8 9	1 2 3 4	5	5 6 7 8		9 1		2 3 4		5	6	7 8	9		
분반		9:10~ 10:00		11:10~ 12:00			14:10~ 15:00	15:10~ 16:00	16:10~ 17: 17:00 18	10~ 9:1 :00 10	0~ 10:1 00 11:0	0~ 11:10~ 00 12:00	12:10~ 13:00	13:10~ 14:00	14:10~ 15:10 15:00 16:0	16:10~ 17:10~ 17:00 18:00	9:10~ 10:00	10:10~ 11:00	11:10~ 1 12:00		3:10~ 14:00	14:10~ 15:10~ 1 15:00 16:00	16:10~ 17:10~ 17:00 18:00	9:10~ 10:10~ 11:10~ 12:10~ 10:00 11:00 12:00 13:00	13:10~ 14:00	14:10~ 15:00	15:10~ 16:1 16:00 17:	0~ 17:1 00 18:	0~ 9:10~ 00 10:00	10:10~ 11:00	11:10~ 12:10~ 12:00 13:00		14:10~ 1 15:00 1	5:10~ 16:10 6:00 17:00	~ 17:10~ 0 18:00	
1			양식	양식조리					공중보건	의		기초외식						한국	조리			제과실	실습			품과			진로		중국조리					
	٨	이종필 1~3주차 세미나4실							실무	소년 능년		문서작성	8				김형렬			박기석			식품명	양실무			탐색		김영신							
	Α					ł		박혜연	김김	민수	김진수					1~3주차 E0102			1~3주차 E0539			전성	전상훈			유택용		1~3주차 C0302								
				EB108					E0124	온급	·H인	B1101							502			EB11			C0	302			온라인		C0301					
								한국	조리			중국조리					양식조리			공중보건	식품과				초외식경영	의 소	신도					제과실습				
	D						이승일 1~3주차 E0312 EB114		승일			김영신 1~3주차 C0302					안정화 1~3주차 C0303				실무 4	식품영양실무			-	문서작성	능	탐색				고영준				
	В									١,									박혜연 전상		전상훈			김진수			수 이종필	≝			1~3주차 세미나1실		1신			
												C0301		교양			C0301				B0101	E0102	교양			B1007	온리	·인 온라인	21				EB114			
		한국		조리							ò	양식조리 이종필 ~3주차 세미나4실 EB108			ж о			제과	제과실습			식품과	공중보건	жо				이	u.		초외식경영	진로	중	국조리		
	С		이동	이승일														박기	기석			식품영양실무	실무	l			1	소	통		문서작성	탐색	겉	영신	4	
	C		1~3주차 E0312 EB114		2						1~3주							1~3주차 E0539 EB114				전상훈	박혜연					유탁			고성민	조원길	1~3주	차 C0302	4	
																						E0102	B0101						18		B1007		C0301			
				중국조리				한국	조리									공중보건				양식조리				의사	식품과 식품영양실무			제과	실습			외식경영	진로	
	D	김영신 1~3주차 C03		김영신	김영신			권미인											실무			안정호	화			소통 능력		Ť		고영	고영준		군-	서작성	탐색	
	D			0302		1~3주차 세미나5실												박혜연		1~3주차 C0303				^{8 기} 전상훈 유택용				1~3주차 /	~3주차 세미나1실		1	성민	유택용			
			C0301				C0502											B0101			C0301				규칙용 C0302				EB114			В	1007	온라인		
	시간					월							화							수				목	목				Ē							
		9:10~ 10:10~		3	4	5	6	7	7 8 9 10~ 16:10~ 17:10		2	2 3		5	5 6 7 8 9 :10~ 14:10~ 15:10~ 16:10~ 17:10~		1	1 2	3 4 11:10~ 12:10~ 13:		5	6 7	8 9	1 2 3 4	5	6	7 8	8 9		2	2 3 4 10:10~ 11:10~ 12:10~		6	7 8	9	
분반		10:00		12:00		14:00	14:10~ 15:00			10~ 9:1 :00 10		0~ 11:10~				17:00 18:00			11:10~ 1 12:00	13:00	3:10~ 14:00		16:10~ 17:10~ 17:00 18:00		14:00	15:00	16:00 17:	0~ 17:1 00 18:			11:10~ 12:10~ 12:00 13:00		15:00	5:10~ 16:10 16:00 17:00		
												Kitchen				바리스타실습		고급일본조리 유택용		4		파스타실습	+		디저트실습							직업		식웰빙 리실습	4	
	Α											English				정상민						조성균			3		조원길					탐색	z	남희	4	
	,,											Daniel				C0205		1~3주	차 세미니	14 실		1~3주차 C03	:02		1-	~3주차 /	차 세미나2실					유택용			4	
												C0303				C0205			C0401			C0201				C02	03					온라인		차 C0303 0201	4	
2				비리스티시스			디저		실습						파스타	실습						고급일본조리	2			Kito	en				한식웰빙		직업			
				바리스타실습			조·		김						김현	J						유택용				Eng	lish				요리실습		탐색			
	В			정상민			1~3주차 C0303 C0203																		Dar	niel				김남희		유택용				
			C0205											1~3주차 세미나4실 C0301							1~3주차 세미니 C0401	· 14실		C0303					1~3주차 C0303 C0201		온라인	인				
															한식월	빙								교양											+	
			파스타실습 조성현		급			급일본조	:=1				Kitcl Eng		n 요리실습			디저트실습												직업 탐색			바리:	바리스타실습		
	С					유택용					Daniel	niel	윤상진			조원길												유택용			박창수					
				~3주차 세미나2실 C0201			1~3주차 세미나4실 C0401							1~3주차 세미나1실		1	1~3주차 세미나2실 C0203											온라인			с	0205				
				1 1			,	C0401				C03		503	C0201																				4	
							파스	스타실	실습			한식웰빙 요리실습 김경림						고	고급일본조리			디저트	실습		바	리스타실	실습 Kitc				직업					
	D							조성현										이상인				조원	길			박한		nglish			탐색					
							1~3주	두차 세미나2실	나2실								İ	1~3	주차 C02	05		1~3주차 세	미나2실			D					유택용					
								C0201			1~	1~3주차 세미나1실 C0201							C0201			C0203			C0205			C0303			온라인					
									나2실		1~	1~3주차 세미나1실 C0201						1~3		05						C0205		C0303			온라인					