2026-1 호텔외식조리학과 중간평가 시간표

1 분반

시간	월(4/20) [7주차 정규수업]	화(4/21)	수(4/22)	목(4/23)	금(4/24)	월(4/27)
1 9:10~10:00		식품영양학 전상훈 세미나5실 10:00~11:00		교양	제과 전문가 이론 및 실무 고영준 세미나1실 9:00~10:00	
2 10:10~11:00						
3 11:10~12:00		한식 전문가 이론 및 실무 김형렬 세미나5실 11:00~12:00	양식 전문가 이론 및 실무 안정화 세미나1실 11:00~12:00		양식 전문가 이론 및 실무 이종필 E0107 9:00~10:00 EB108 10:00~13:00	
4 12:10~13:00						
5 13:10~14:00				양식 전문가 이론 및 실무 이종필 E0107 13:00~14:00 EB108 14:00~17:00		
6 14:10~15:00	중식 전문가 이론 및 실무 김영신 세미나 3실 [보강-3월 16일]		외식경영문서 이론 및 실무 김진수 세미나 2실 14:00~15:00			중식 전문가 이론 및 실무 김영신 세미나5실 14:00~15:00
7 15:10~16:00						
8 16:10~17:00				의사소통능력 김진수 온라인		
9 17:10~18:00						공중보건 및 법규 박혜연 세미나5실 16:00~17:00
A	중식 전문가 이론 및 실무 김영신 C0301					
B			제과 전문가 이론 및 실무 김현우 세미나1실 9:00~10:00	의사소통능력 김진수 온라인		
C	공중보건 및 법규 박혜연 C0302		외식경영문서 이론 및 실무 정상민 과제대체	식품영양학 전상훈 세미나1실 13:00~14:00		
D	한식 전문가 이론 및 실무 김형렬 C0502 / 공중보건 및 법규 박혜연 C0302	교양	양식 전문가 이론 및 실무 안정화 세미나1실 11:00~12:00 / 외식경영문서 이론 및 실무 김진수 세미나 2실 14:00~15:00	의사소통능력 유택용 세미나1실 15:00~16:00	제과 전문가 이론 및 실무 고영준 세미나1실 9:00~10:00	

2 분반

시간	월(4/20)	화(4/21)	수(4/22)	목(4/23)	금(4/24)	월(4/27)
1 9:10~10:00						
2 10:10~11:00			한식웰빙요리 전문가 이론 및 실무 김남희 C0205 10:00~11:00			파스타실습 조성균 세미나1실 10:00~11:00
3 11:10~12:00						
4 12:10~13:00						
5 13:10~14:00		디저트 전문가 이론 및 실무 이진형 세미나2실 13:00~14:00		Kitchen English Daniel C0303 13:00~14:00		바리스타 전문가 이론 및 실무 정상민 세미나1실 13:00~14:00
6 14:10~15:00						
7 15:10~16:00		고급일본조리 이상인 세미나2실 15:00~16:00				
8 16:10~17:00			고급일본조리 유택용 세미나3실 13:00~14:00			
9 17:10~18:00						
A	바리스타 전문가 이론 및 실무 정상민 C0205	파스타 전문가 이론 및 실무 조성균 EB108				
B	파스타 전문가 이론 및 실무 조성균 EB108	바리스타 전문가 이론 및 실무 정상민 C0205		교양		
C	디저트 전문가 이론 및 실무 박선유 C0203	파스타 전문가 이론 및 실무 조성현 C0201	바리스타실습 박한 C0303 15:00~16:00		직업탐색 및 자기개발1 과제제출 ~24일(금)까지	파스타실습 조성현 세미나2실 10:00~11:00 / 디저트 전문가 이론 및 실무 박선유 세미나2실 13:00~14:00
D	파스타 전문가 이론 및 실무 조성현 C0201	디저트 전문가 이론 및 실무 박선유 C0203	Kitchen English Daniel C0303 11:00~12:00 / 한식웰빙요리 전문가 이론 및 실무 김경림 세미나1실 13:00~14:00	한식웰빙요리 전문가 이론 및 실무 윤상진 C0302 15:00~16:00	고급일본조리 유택용 C0302 13:00~14:00	바리스타실습 박장수 C0302 14:00~15:00