

2026-1 전 공 심 화 **중 간 평 가** 시 간 표(야간)

시간		월(4/27)						화(4/21)						수(4/22)						목(4/23)						금(4/24)						
		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													
전공교과화	3	AI 활용 맛연구개발론			외식경영마케팅과 소비자행동론			고급조리 기술훈련		한식연구개발자 이론 및 실무		식품재료학 및 구매		고급외식경영문서작성 및 관리																		
		이종필 E0107 18:00~20:25			김영신 E0107 20:30~21:30			김현식 세미나1실 18:00~19:00		김형철 세미나1실 19:00~20:00		왕철주 세미나1실 20:00~21:00		정상민 과제대체																		
	4	일식매뉴개발 및 실습			조사방법론과 실무			디저트 매뉴개발 및 실습		외식서비스 실무영어																						
		유택용 C0303 18:00~19:00			박혜연 C0303 19:00~20:00			이재환 C0303 18:00~19:00		TOMMY C0303 19:00~20:00																						

2026-1기 술 석 사 **중 간 평 가** 시 간 표(야간)

	시간	월(4/27)						화(4/21)						수(4/22)						목(4/23)						금(4/24)					
		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												
기술석사	1													미래푸드산업 특허이론 및 실무		연구개발조사 방법론															
													조성광		이근철																
	3							상품개발 및 컨설팅		식품품질분석 및 평가연구		프로젝트연구1																			
								이종필		이수정		논문지도																			
								E0107 18:00~19:00		E0107 19:00~20:00																					

2026-1 산업체 위탁 **중 간 평 가** 시 간 표(야간)

		월(4/27)					화(4/21)					수(4/22)					목(4/23)					금(4/24)				
		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	
산업체 위탁	1	한식 전문가 이론 및 실무 윤상진 C0302 18:00~19:00		일식 전문가 이론 및 실무 유택용 C0302 19:00~20:00		양식 전문가 이론 및 실무 안정화 세미나2실 18:00~19:00		제과 전문가 이론 및 실습 안지현 세미나2실 19:00~20:00		교 양					외식경영문서 이론 및 실무 김진수 C0302 18:00~19:00		식품영양학 윤혜영 C0302 19:00~20:00		공중보건 및 법규 윤혜영 C0302 20:00~21:00							
	2	파스타실습 조성현 세미나1실 18:00~19:00		한식 웰빙요리 전문가 이론 및 실무 윤상진 세미나1실 19:00~20:00		비즈니스 일본조리 전문가 이론 및 실무 이상민 C0302 18:00~19:00		바리스타실습 박한 C0302 19:00~20:00							Kitchen English Daniel C0303 18:00~19:00		디지털 전문가 이론 및 실무 안지현 C0303 19:00~20:00									