

2026 - 2 호텔 외식조리학 과 시간표

시간		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	A	실험조리와 셰프렙 김형렬 C0502 1~3주차 C0303				식물위생 및 법규 권미연 C0302				제빵 전문가 이론 및 실무 박선유 C0203 1~3주차 세미나2				푸드플레이팅 전문가 이론 및 실무 김현식 C0201 1~3주차 세미나1				AI 맛 전문가 이론 및 실무 안정화 C0301 1~3주차 E0107				일식 전문가 이론 및 실무 유택용 C0401 1~3주차 C0302				교양									Restaurant English Tommy C0303				대인 관계 능력 김진수											
	B	식물위생 및 법규 권미연 C0302		AI 맛 전문가 이론 및 실무 이종필 EB108 1~3주차 E0107				푸드플레이팅 전문가 이론 및 실무 김현식 C0201 1~3주차 세미나1				실험조리와 셰프렙 전상훈 C0502 1~3주차 C0302				일식 전문가 이론 및 실무 유택용 C0401 1~3주차 C0302				제빵 전문가 이론 및 실무 김현우 C0203 1~3주차 세미나2				대인 관계 능력 김진수											Restaurant English Tommy C0303															
	C	식물위생 및 법규 박혜연 C0303		실험조리와 셰프렙 김형렬 C0502 1~3주차 C0302				푸드플레이팅 전문가 이론 및 실무 안지현 C0301 1~3주차 세미나4				제빵 전문가 이론 및 실무 김현우 C0203 1~3주차 세미나2				AI 맛 전문가 이론 및 실무 안정화 C0301 1~3주차 E0107				Restaurant English Daniel C0302				대인 관계 능력 김진수											일식 전문가 이론 및 실무 유택용 C0401 1~3주차 C0302															
	D	AI 맛 전문가 이론 및 실무 이종필 EB108 1~3주차 E0107				푸드플레이팅 전문가 이론 및 실무 안지현 C0301 1~3주차 세미나4				제빵 전문가 이론 및 실무 박선유 C0203 1~3주차 세미나2				식물위생 및 법규 전상훈 C0303				실험조리와 셰프렙 전상훈 C0502 1~3주차 C0303				Restaurant English Daniel C0302													대인 관계 능력 김진수				일식 전문가 이론 및 실무 유택용 C0401 1~3주차 C0302											
2	시간	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													
		A					소스마스터 전문가 이론 및 실무 조성균 C0301 1~3주차 세미나1				랩스톤디자인 및 호텔연회실무 이상인 EB108 1~3주차 세미나5								향토 및 궁중요리실습 김남희 C0502 1~3주차 세미나4				세계식문화와 와인실습 정상민 C0205				교양									외식산업 창업과 마케팅 김진수 E0102				주방관리실무 김영신 C0303				직업 탐색과 자기 개발2 김형렬						
		B	소스마스터 전문가 이론 및 실무 조성균 C0301 1~3주차 세미나1				향토 및 궁중요리실습 김남희 C0502 1~3주차 세미나3								랩스톤디자인 및 호텔연회실무 이상인 EB108 1~3주차 세미나5				세계식문화와 와인실습 정상민 C0205																	주방관리실무 김영신 C0303				외식산업 창업과 마케팅 김진수 E0102				직업 탐색과 자기 개발2 이종필						
C	랩스톤디자인 및 호텔연회실무 조성현 C0201 1~3주차 세미나2				외식산업 창업과 마케팅 김진수 E0102								주방관리실무 김영신 C0303				소스마스터 전문가 이론 및 실무 윤상진 EB108 1~3주차 세미나3				향토 및 궁중요리실습 김경림 C0201 1~3주차 세미나1															세계식문화와 와인실습 박창수 C0205				직업 탐색과 자기 개발2 김형렬										
D	외식산업 창업과 마케팅 김진수 E0102				랩스톤디자인 및 호텔연회실무 조성현 C0201 1~3주차 세미나2								주방관리실무 김영신 C0303				향토 및 궁중요리실습 김경림 C0201 1~3주차 세미나1				소스마스터 전문가 이론 및 실무 윤상진 EB108 1~3주차 세미나3																			직업 탐색과 자기 개발2 유택용				세계식문화와 와인실습 박창수 C0205						