

2026-2 전공심화시간표(야간)

	시간	월						화						수						목						금						
		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													
전공심화	3	식품료연구개발자 이론 및 실무 박한 C0205			식품관능검사 및 품질관리 박해연 C0302 C0201			제과제빵연구개발자 이론 및 실무 이진형 C0203 1~3주차 세미나1			매뉴기획 및 사례연구 김형철 C0302			중식 연구개발자 이론 및 실무 김영신 C0301 1~3주차 C0303			AI 활용 미디어와 조리 박연조 E0120															
	4	HACCP실무 및 식품안전관리 박해연 C0302			외식창업 및 경영연구 이론과 실무 김진수 E0115			F&B 비즈니스 디자인과 상품포장 이종락 E0126			외식사업 프로젝트실무 황철주 C0303																					

2026-2 기술석사시간표(야간)

	시간	월						화						수						목						금					
		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													푸드산업통계 박해연(1~8주) 정상민(9주~15주) E0101 B1007			푸드테크실무 및 세미나 이종필(1~3주 / 6~8주) 조성광(4~5주 / 11~12주) 김형철(9~10주 / 13~15주) E0101														
	3							프로젝트연구2 논문지도 김형철						푸드케어조리연구 이종필(1~3주/8~11주/15주) 안정화(4~7주) 박해연(12~14주) E0107			미래푸드산업마케팅 김형철(1~3주 / 8주) 정상민(4~7주) 김영신(9~12주) 이근철(13~15주) E0107														

2026-2 산업체위탁시간표(야간)

	시간	월						화						수						목						금					
		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	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
산업체위탁	1	실형조리와 셰프렘 김형철 C0502 1~3주차 세미나3			푸드플레이팅 전문가 이론 및 실무 윤상진 C0301 1~3주차 C0303			제빵 전문가 이론 및 실무 이재환 EB114 1~3주차 C0303			중식 전문가 이론 및 실무 김영신 C0301 1~3주차 C0205			교양						Restaurant English Daniel C0302		식품위생 및 법규 윤혜영 C0302			AI 및 전문가 이론 및 실무 이종필 EB108						
	2	외식산업 창업과 마케팅 김진수 E0115		향토 및 궁중요리실습 김남희 C0201 1~3주차 C0302				소스마스터 전문가 이론 및 실무 이종필 EB108 1~3주차 세미나2						교양						주방관리실무 김영신 C0303		세계식문화와 와인실습 박한 C0205									