2024-2 호텔외식조리학과 시간표

분반	시간	월	화	수	목	금
1	A	1 9:10~10:00 2 10:10~11:00 3 11:10~12:00 위생학과 법규 실무 권미연 C0303 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 기초일본조리 유택용 1~3주차 세미나4실 C0401 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 맛조리기술체계론 이종필 1~3주차 세미나4실 EB108 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 디자인과 푸드플레이팅 김현식 1~3주차 B0307 C0301 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 조리과학및 실험조리 김형렬 1~3주차 C0303 C0502 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 Restaurant English Tommy C0303 7 15:10~16:00 8 16:10~17:00 9 17:10~18:00	교양 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 제빵실습 조원길 1~3주차 세미나4실 C0203 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 대인 관계 능력 김진수 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
	B	1 9:10~10:00 제빵실습 조원길 1~3주차 세미나4실 C0203 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 맛 조리기술체계론 이종필 1~3주차 세미나3실 EB108 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 디자인과 푸드플레이팅 김현식 1~3주차 B0307 C0301 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 Restaurant English Tommy C0303 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 기초일본조리 유택용 1~3주차 세미나3실 C0401 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 조리과학및 실험조리 전상훈 1~3주차 C0302 C0502 6 14:10~15:00 7 15:10~16:00 8 16:10~17:00 위생학과 법규 실무 전상훈 C0302 9 17:10~18:00	1 9:10~10:00 2 10:10~11:00 대인 관계 능력 김진수 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
	C	1 9:10~10:00 위생학과 법규 실무 권미연 C0303 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 디자인과 푸드플레이팅 안지현 1~3주차 세미나1실 C0301 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 조리과학및 실험조리 전상훈 1~3주차 세미나2실 C0502 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 제빵실습 조원길 1~3주차 세미나4실 C0203 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 맛조리기술체계론 안정화 1~3주차 세미나5실 C0301 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 기초일본조리 유택용 1~3주차 세미나3실 C0401 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 Restaurant English Daniel C0303 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 대인 관계 능력 김진수 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
	D	1 9:10~10:00 2 10:10~11:00 디자인과 푸드플레이팅 안지현 1~3주차 세미나1실 C0301 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 위생학과 법규 실무 김지영 1~3주차 B0302 C0303 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 조리과학및 실험조리 전상훈 1~3주차 세미나2실 C0502 7 15:10~16:00 8 16:10~17:00 9 17:10~18:00	1 9:10~10:00 제빵실습 조원길 1~3주차 세미나4실 C0203 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 맛조리기술체계론 안정화 1~3주차 세미나5실 C0301 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 기초일본조리 유택용 1~3주차 세미나3실 C0401 6 14:10~15:00 7 15:10~16:00 8 16:10~17:00 Restaurant English Daniel C0303 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 대인 관계 능력 김진수 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

분반	시간	월	화	수	목	금
2	A	1 9:10~10:00 2 10:10~11:00 세계식문화와 와인실습 정상민 C0205 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 주방관리실무 김영신 C0302 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 소스와 양념체계론 윤상진 1~3주차 세미나5실 C0201 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 외식산업 경영 및 창업 김진수 C0302 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 향토 및 궁중요리실습 김경림 1~3주차 세미나2실 C0201 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 캡스톤디자인 및 호텔연회실무 이상인 1~3주차 C0205 EB108 7 15:10~16:00 8 16:10~17:00 9 17:10~18:00	교양 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 직업 탐색과 자기 개발2 김형렬 6 14:10~15:00 7 15:10~16:00 8 16:10~17:00 9 17:10~18:00
	B	1 9:10~10:00 2 10:10~11:00 캡스톤디자인 및 호텔연회실무 조성현 1~3주차 세미나2실 C0201 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 세계식문화와 와인실습 정상민 C0205 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 외식산업 경영 및 창업 김진수 C0302 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 소스와 양념체계론 윤상진 1~3주차 세미나5실 C0201 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 주방관리실무 김영신 C0302 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 향토 및 궁중요리실습 김남희 1~3주차 세미나2실 C0201 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 직업 탐색과 자기 개발2 이종필 6 14:10~15:00 7 15:10~16:00 8 16:10~17:00 9 17:10~18:00
	C	1 9:10~10:00 2 10:10~11:00 향토 및 궁중요리실습 이승일 1~3주차 세미나5실 C0502 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 캡스톤디자인 및 호텔연회실무 조성현 1~3주차 세미나2실 C0201 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 소스와 양념체계론 조성균 1~3주차 E0310 EB114 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 주방관리실무 김영신 C0302 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 외식산업 경영 및 창업 김진수 세미나1실 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 직업 탐색과 자기 개발2 조원길 6 14:10~15:00 세계식문화와 와인실습 박창수 C0205 7 15:10~16:00 8 16:10~17:00 9 17:10~18:00
	D	1 9:10~10:00 2 10:10~11:00 3 11:10~12:00 주방관리실무 김영신 C0302 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 향토 및 궁중요리실습 김지영 1~3주차 B0302 EB108 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 캡스톤디자인 및 호텔연회실무 이상인 1~3주차 C0205 EB108 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 6 14:10~15:00 소스와 양념체계론 조성균 1~3주차 E0310 EB114 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 외식산업 경영 및 창업 김진수 세미나1실 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 세계식문화와 와인실습 박창수 C0205 3 11:10~12:00 4 12:10~13:00 5 13:10~14:00 직업 탐색과 자기 개발2 유택용 6 14:10~15:00 7 15:10~16:00 8 16:10~17:00 9 17:10~18:00