

2025 - 1 전공 심화 시간표(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	AI 활용 맞연구개발론 이종필 C0303			외식경영마케팅과 소비자행동론 김영신 C0303			고급외식경영문서작성 및 관리 김미선 E0125			식품재료학 및 구매 왕철주 C0303			고급조리 기술훈련 조성균 1~3주차 C0303 C0201			한식연구개발자 이론 및 실무 김형렬 1~3주차 C0303 C0502														
	4	일식메뉴개발 및 실습 유탉용 1~3주차 C0302 C0401			조사방법론과 실무 박혜연 E0125			외식서비스 실무영어 TOMMY C0302			디지털 메뉴개발 및 실습 김지영 1~3주차 C0205 C0401																				

2025 - 1 기술 석사 시간표(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													미래푸드산업 특허이론 및 실무 조성광 E0107			연구개발조사 방법론 신경은 E0107														
	2							상품개발 및 컨설팅 이종필, 김형렬 김영신, 유탉용 E0107			식품품질분석 및 평가연구 이수정 E0107																				

2025 - 1 산업체 위탁 시간표(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
1		한식 전문가 이론 및 실무 윤상진 1~3주차 C0205 C0502			일식 전문가 이론 및 실무 유탉용 1~3주차 C0302 C0401			양식 전문가 이론 및 실무 안정화 1~3주차 C0302 C0301			제과 전문가 이론 및 실습 조원길 1~3주차 C0302 C0203			교 양						외식경영문서 이론 및 실무 김진수 E0533		식품영양학 윤혜영 C0302		공중보건 및 법규 윤혜영 C0302							