

2023 - 1 호텔외식조리학과/외식조리산업과 _ 산업체위탁/전공심화/계약학과 **기 말 평 가**

	시간	월 6/19						화 6/20						수 6/21						목 6/22						금 6/16						
		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					
2	E	디저트실습 조원길 C0203			파스타실습 조성현 과제			호텔조리실무영어 TOMMY C0303						교양						바리스타실습 정상민 C0205		고급일본조리 유탉용 과제			한식웰빙요리실습 김경림 과제							
	시간	월 6/19						화 6/20						수 6/21						목 6/22						금 6/16						
		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	고급조리기술훈련 황경환 C0302		식품재료학 및 구매 정상민 C0302				한식메뉴개발 및 실습 김형렬 C0502		소비자행동론과 실무 김영신 C0302			외식경영문서작성 및 관리 김진수 E0125																			
	4	조사방법론과 실무 박혜연 C0303		일식메뉴개발 및 실습 유탉용 과제				한식디저트메뉴개발 및 실습 김지영 C0205		외식서비스실무영어 TOMMY C0303																						
	시간	월 6/19												화 6/20																		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12							
분반		9:10~10:00	10:10~11:00	11:10~12:00	12:10~13:00	13:10~14:00	14:10~15:00	15:10~16:00	16:10~17:00					9:10~10:00	10:10~11:00	11:10~12:00	12:10~13:00	13:10~14:00	14:10~15:00	15:10~16:00	16:10~17:00	17:10~18:00										
1	계약학과	중식레스토랑조리실습 김영신 EB0108				양식레스토랑조리실습 서민석 EB0108			식품과 식품영양실무 박혜연 16:10~세미나1실					제과제빵실습 조원길 C0203			한식제철요리실습 김형렬 C0502		직업윤리 이종필 세미나1실	의사소통능력 유탉용 세미나1실												