2023-2 보강시간표

시					12월5일_화 (10/3결강)						12월6일	П	12월7일_목 (9/28결강)							12월8일_금 (9/29결강)									
분반 9:1 10:		5 13:10~ 14:00	6 7 8 14:10~ 15:10~ 16:10~ 15:00 16:00 17:00		1 2 9:10~ 10:10~ 10:00 11:00	3 4 11:10~ 12:10~ 12:00 13:00	5 13:10~ 14:00	6 7 8 14:10~ 15:10~ 16:10 15:00 16:00 17:0		1 9:10~ 10:00	2 3 4 10:10~ 11:10~ 12:10~ 11:00 12:00 13:00	5 13:10~ 14:00	6 7 8 14:10~ 15:10~ 16:10~ 15:00 16:00 17:00			2 3 10:10~ 11:1 11:00 12:			6 7 14:10~ 15:10 15:00 16:0		9 17:10~ 18:00		2 10:10~ 11:00	3 11:10~ 12:00	4 12:10~ 13:00				8 9 16:10~ 17:10~ 17:00 18:00
	디자인과 푸드플레이팅 기초일본조리			맛 조리기술체계론			디자인과 푸드플레이팅			조리과학및 실험조리		기초일본조리						제빵실습											
A	이필우 시험		유택용 C0401			이종필 EB108	 	이필우 EB114			김형렬 <mark>발표,시험</mark> 10/11결강		유택용 C0401						조원길 C0203										
	세미나1실 디자인과 푸드플레이팅		제빵실습 조원길		디자인과			맛 조리기술체계론	<u>.</u>		C0302 맛 조리기술체계론		제빵실습						리과학및 실험조리		생학과								
В	이필우					드플레이팅 이필우		안정화			안정화 시 <u>험</u>		조원길						전상훈		구 실무								
	시험 세미나1실		C0203			EB114		C0301			9/5 결강 세미나1실		C0203					1.ī 2~3		0303									
1	기초일본조리		디자인과 푸드플레이팅		조리과학및 실험조리		제빵실습				기초일본조리		맛 조리기술체계론						조리용어와 스토리텔링										
С	유택용		황경환			전상훈		조원길			유택용		이종필 10/11결강			교양			Daniel										
	C0401	제량실습 조원길 C0203 디자인과 푸드플레이팅 황경환 시험 세미나1실 디자인과 푸드플레이팅 황경환 시험 세미나1실 네미나1실 4 15:10 15:10 16:10 17:13 17:00 16:00 17:00 18:10 17:13 18:10 16:10 16:10 17:10 17:11 18:10 17:11 18:10 17:11 18:10 17:11 18:10 18:			1교시 C0303 2~3교시 C0502		C0203			C0401		EB108				C0302													
						위생학과 법규 실무		조리과학및 실험조리			맛 조리기술체계론		맛 조리기술체계론								I용어와 리텔링								
D						김지영		전상훈			안정화		안정화 9/6결강								aniel								
						E0115		1교시 C0303 2~3교시 C0502			시험 세미나1실		C0301							CO	0302								
외 식				ç	일식레스토랑조	리실습				디자인	!과 푸드플레이팅																		
1 리					유택용						이종필 10/11결강																		
· 산 업 과					C0302						EB108																		
시 간						12월5일	10/3결강)	12월6일_수 (10/2결강)					12월7일_목 (9/28결강)						12월8일_금 (9/29결강)										
분 9:1 반 10:		13:10~		9 17:10~ 18:00	1 2 9:10~ 10:10~ 10:00 11:00	3 4 11:10~ 12:10~ 12:00 13:00	5 13:10~ 14:00	6 7 8 14:10~ 15:10~ 16:10 15:00 16:00 17:0	~ 17:10~	9:10~ 10:00		5 13:10~ 14:00	6 7 8 14:10~ 15:10~ 16:10- 15:00 16:00 17:00	~ 17:10~	9:10~ 10:00	2 3 10:10~ 11:1 11:00 12:	0~ 12:10~	5 13:10~ 14:00	6 7 14:10~ 15:10 15:00 16:0		9 17:10~ 18:00		2 10:10~ 11:00	3 11:10~ 12:00	4 12:10~ 13:00				8 9 16:10~ 17:10~ 17:00 18:00
	호텔연회기획 및 실무					세계식 문화와 와인실습		주방관리 실무			향토 및 궁중 요리실습		소스와 양념 체계론					외식 경영 5											
Α	이상인 시 <u>험</u>		왕철주			정상민		김영신			김경림 시 <u>험</u>		왕철주					김진	민수										
	세미나3실		C0301			C0205		C0302			C0201		C0301					EO.	124										
	소스와 양념 체계론	향토 및 궁중 요리실습			외식산업 경영 및 창업			세계식 문화와 와인실습			소스와 양념 체계론		향토 및 궁중 요리실습					주방 실	관리 무										
В	왕철주		김남희 9/27결강		김진수			정상민			왕철주		김남희 10/4결강					김영	병신										
2	C0301		C0201		E0124			C0205			C0301		C0201			교양		C0:	303									11-21-1-1	
	향토 및 궁중요리실습								방관리 실무		향토 및 궁중요리실습									식산업 명 및 창업							ŧ	세계식 문화와 인실습	
С	이승일							1	l영신		이승일									김진수								i a u	
	C0502								0302		C0502									E0124							C	0205	
	호텔연회기획 및 실무					외식산업 경영 및 창업		향토 및 궁중 요리실습						방관리 실무										세계식 문화와					
D	이상인 시 <u>험</u>					김진수		김지영					김영신 김	김영신										라인실습 박창수					
	세미나3실					E0124		C0201						/9결강 :0302										C0205					