

2022-2 호텔외식조리학과

시간 분반		월									화									수									목									금																														
		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	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	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	A	대인 관계 능력 김진 수	조리과학 및 실험조리 김형렬 세미나1실						디자인과 푸드플레이팅 황경환 세미나2실			기초일본조리 이상인 10:00~11:00 세미나1실			맛 조리기술체계론 이종필 발표 C0303									제빵실습 조원길 세미나3실			교양					조리용어와 스토리텔링 Daniel 13:10~14:10 세미나1실					위생학과 법규 실무 박혜연 세미나1실																															
	B	대인 관계 능력 김진 수	기초일본조리 유택용 세미나2실						맛 조리기술체계론 이종필 발표 C0303			조리과학및 실험조리 전상훈 15:30~17:00 세미나4실						디자인과 푸드플레이팅 김진중 세미나1실			제빵실습 조원길 세미나3실																																															
	C	대인 관계 능력 김진 수				디자인과 푸드플레이팅 황경환 세미나2실			제빵실습 조원길 9:30~11:00 세미나2실			조리용어와 스토리텔링 Daniel 14:00~15:10 세미나4실						맛 조리기술체계론 이종필 발표 C0303			조리과학및 실험조리 전상훈 15:00~ 세미나1실																																															
	D	대인 관계 능력 김진 수	기초일본조리 유택용 세미나2실			맛 조리기술체계론 이종필 발표 C0303			제빵실습 조원길 9:30~11:00 세미나2실			조리용어와 스토리텔링 Daniel 14:00~15:10 세미나4실						디자인과 푸드플레이팅 김진중 세미나1실			조리과학및 실험조리 전상훈 15:00~ 세미나1실																																															
시간 분반		월									화									수									목									금																														
		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	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	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																															
2	A	소스와 양념 체계론 왕철주 세미나4실									주방관리 실무 김영신 세미나4실			외식산업 경영 및 창업 김진수 세미나2실			호텔연회기획 및 실무 김은비 14:00~15:00 세미나3실			공강									직업탐색과 자기개발2 유택용/조예지 세미나5실					세계식 문화와 와인실습 정상민/최건웅 16:30~17:30 C0302/C0303					향토시절음식실습 김남희 C0302																													
	B	소스와 양념 체계론 왕철주 세미나4실			호텔연회기획 및 실무 조성현 세미나3실			주방관리 실무 김영신 세미나4실			외식산업 경영 및 창업 김진수 세미나2실			향토시절음식실습 김지영/조예지 15:30~16:30 세미나3실																																																						
	C				주방관리 실무 김영신 세미나3실			호텔연회기획 및 실무 조성현 세미나3실			소스와 양념 체계론 왕철주 세미나3실																																						직업탐색과 자기개발2 유택용/조예지 세미나5실					외식산업 경영 및 창업 김진수 15:10~16:10 C0302					향토시절음식실습 유명곤 실습 C0201					세계식 문화와 와인실습 박창수 세미나1실				
	D				주방관리 실무 김영신 세미나3실			향토시절음식실습 이승일 16:00~18:00 세미나1실			소스와 양념 체계론 왕철주 세미나3실			호텔연회기획 및 실무 김은비 14:00~15:00 세미나3실			직업탐색과 자기개발2 유택용/조예지 세미나5실																																외식산업 경영 및 창업 김진수/최건웅 15:10~16:10 C0303										세계식 문화와 와인실습 박창수 세미나1실									