

2023 - 2 중 간 고 사 시간표 [산업체위탁/전공심화]

	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
2	E	호텔연회기획 및 실무 조성현 C0205			주방관리 실무 김영신 C0205			외식산업 경영 및 창업 김진수 C0205		소스와 양념 체계론 김영신 C0205				교양						향토 및 궁중 요리실습 윤상진 C0205		세계식 문화와 와인실습 이종필 온라인		직업 탐색과 자기 개발2 김영신							
	시간	월						화						수						목						주장과					
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
전공 심화	3	식품관능검사 박혜연 C0302			주장관리실무 박한 C0302			메뉴기획 및 사례연구 김형렬 C0302		제과제빵 메뉴개발 및 실습 조원길 C0302				중식메뉴개발 및 실습 김영신 C0302		미디어와 조리 김양수 E0415															
	4	카페창업과 메뉴개발 박한 C0303			HACCP실무 박혜연 C0303			외식디자인비즈니스창업 김지영 C0303		조리외식 경영실무 김진수 C0303																					