2023-2 기말고사 시간표

분반	시간	12월11일_월								
		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						기초일본조리 유택용 C0401			
1	B	제빵실습 조원길 C0203								
1	C		기초일본조리 유택용 C0401				제빵실습 조원길 C0203			
1	D									
1	외식조리산업과									

분반	시간	12월12일_화								
		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		맛 조리기술체계론 이종필 세미나2실							
1	B									
1	C			조리과학및 실험조리 전상훈 세미나3실			제빵실습 조원길 C0203			
1	D			위생학과 법규 실무 김지영 E0115			조리과학및 실험조리 전상훈 세미나3실			
1	외식조리산업과	일식레스토랑조리실습 유택용 C0401		문제해결능력 김영신	대인관계능력 김형렬					

분반	시간	12월13일_수								
		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						위생학과 법규 실무 박혜연 E0124		조리용어와 스토리텔링 Tommy E0115	
1	B					조리용어와 스토리텔링 Tommy E0115		기초일본조리 유택용 C0401		
1	C				맛 조리기술체계론 이종필 세미나2실				위생학과 법규 실무 박혜연 E0124	
1	D	제빵실습 조원길 C0203					제빵실습 조원길 C0203			
1	외식조리산업과	디자인과 푸드플레이팅 이종필 세미나2실			위생학과 법규 실무 박혜연 E0124					

분반	시간	12월14일_목								
		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	교양				제빵실습 조원길 C0203				
1	B					조리과학및 실험조리 전상훈 C0303			위생학과 법규 실무 전상훈 C0303	
1	C								조리용어와 스토리텔링 Daniel C0302	
1	D					기초일본조리 유택용 C0401			조리용어와 스토리텔링 Daniel C0302	
1	외식조리산업과									

분반	시간	12월15일_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	A	제빵실습 조원길 C0203								대인관계능력 김진수
1	B									대인관계능력 김진수
1	C									대인관계능력 김진수
1	D									대인관계능력 김진수
1	외식조리산업과									

분반	시간	12월11일_월								
		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 C0301							
2	B		호텔연회기획 및 실무 조성현 C0302				소스와 양념 체계론 왕철주 C0301			
2	C		향토 및 궁중요리실습 이승일 C0502				호텔연회기획 및 실무 조성현 C0302			
2	D									

분반	시간	12월12일_화								
		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		세계식 문화와 와인실습 정상민 C0205				주방관리 실무 김영신 세미나1실			
2	B			외식산업 경영 및 창업 김진수 세미나1실			세계식 문화와 와인실습 정상민 C0205			
2	C						주방관리 실무 김영신 세미나1실			
2	D			외식산업 경영 및 창업 김진수 세미나1실			향토 및 궁중 요리실습 김지영 C0201			

분반	시간	12월13일_수								
		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					직업탐색과 자기개발2 김형렬				
2	B						향토 및 궁중 요리실습 김남희 C0502			직업탐색과 자기개발2 이종필
2	C		소스와 양념 체계론 조성균 EB114			직업탐색과 자기개발2 조원길				
2	D					직업탐색과 자기개발2 유택용	소스와 양념 체계론 조성균 EB114			

분반	시간	12월14일_목								
		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	교양						외식산업 경영 및 창업 김진수 세미나5실		
2	B					주방관리 실무 김영신 세미나5실				
2	C							외식산업 경영 및 창업 김진수 세미나5실		
2	D					주방관리 실무 김영신 세미나5실				

분반	시간	12월15일_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
2	A									
2	B									
2	C						세계식 문화와 와인실습 박창수 C0205			
2	D		세계식 문화와 와인실습 박창수 C0205							