2023 학년도 1 학기

전공명 : 호텔조리전공 **학과장 : 이 민 수** (인)

구 분			월	화	수	목	금	지도교수
1학년	A	1	글로벌 조리용어 표명현 411호	중식 조리실습 채봉수 201호	식품학 이상준 411호 대학생활과자기개발 김업식 407호	3D창의실습 (8~15주) 이미숙 공학2관 101호	양식조리기초 실습 김용식 401호	한식조리기초 실습 김업식 201호 일식조리실습 이상훈 401호	김업식
								글쓰기와 말하기 안용선 온라인 녹화	
	B	2	대학생활과자기개발 이상준 407호 중식 조리실습 박준형 301호 4차산업혁명과인공지능이해 (1~8주) 이무진 온라인 녹화	식품학 이상준 411호 글로벌 조리용어 이상준 411호	양식조리기초 실습 김용식 401호	3D창의실습 (8~15주) 이미숙 공학2관 101호 일식조리실습 김성훈 201호	한식조리기초 실습 김업식 201호	이상준
		3		중식 조리실습 채봉수 201호	한식조리기초 실습 김업식 201호	양식조리기초 실습 김용식 401호	일식 조리실습 이상훈 401호	
	C	4	중식 조리실습 박준형 301호 식품학 이상준 414호 글로벌 조리용어 이효순 407호		한식조리기초 실습 김업식 201호 양식조리기초 실습 김용식 401호	일식조리실습 김성훈 201호 대학생활과자기개발 김업식 407호 3D창의실습 (8~15주) 이미숙 공학2관 101호	글쓰기와 말하기 유용태 온라인 녹화	김업식
	P-Tech (Off-JT)		글로벌 조라용어 이효순 414호 Fond&Soupe 실습 김용식 401호 대학생활과자기개발 이민수 4차산업혁명과인공지능의 이해 우호진 407호					이민수
	P-Tech (OJT)			교양블럭	스톡조리실무 박은애 (교외실습)	가드망제조리실무1 이민수 (교외실습) 기업맞춤OJT 교과목1 최재영 (교외실습)		
2학년	A	1	창업연회 요리실습 이민수 201호 식품위생학 411호 이상준	AI푸드페어링 최재영 401호 글로벌 조리용어 이효순 414호	이태리 요리실습 정윤식 301호 교육학개론 목정연 새미나 실C	케이크 및 디저트 실습 이갑용 파티셰 실습실	궁중음식 조리실습 301호 신수정	김용식
		2	이태리 요리실습 고준영 401호	창업연회 요리실습 이민수 301호	교육학개론 목정연 새미나 실C AI푸드페어링 정윤식 301호 글로벌 조리용어 이효순 414호	케이크 및 디저트 실습 이갑용 파티셰 실습실	AI푸드페어링 최재영 301호 궁중음식조리실습 301호 신수정	이상준
	B	3	식품위생학 411호 이상준 이태리 요리실습 고준영 201호			궁중음식조리실습 301호 신수정 케이크 및 디저트 실습 이갑용 파티셰실습	창업연회 요리실습 이민수 601호	
	C (사맞춤)		유러피안 F&B 서비스 407호 표명현 Boulanger실습 박은애 501호	Gastronomic 실습 최재영 401호	이탈리안 Pasta실습 박은애 601호 AI창업 PAIRING실습 이민수 301호	기업문화의이해 김업식 407호 프랑스 Escoffier실습 최재영 301호		이민수
	H			호텔레스토랑실무 김업식 온라인녹화				김업식
산학협력일			김업식	김용식	이민수	이상준	이상준	

교 시 주 간
1 교시 09:30 ~ 10:20
2 교시 10:30 ~ 11:20
3 교시 11:30 ~ 12:20
4 교시 12:30 ~ 13:20
5 교시 13:30 ~ 14:20
6 교시 14:30 ~ 15:20
7 교시 15:30 ~ 16:20
8 교시 16:30 ~ 17:20

교 시 야 간
9 교시 17:30 ~ 18:15
10 교시 18:20 ~ 19:05
11 교시 19:10 ~ 19:55
12 교시 20:00 ~ 20:45
13 교시 20:50 ~ 21:35
14 교시 21:40 ~ 22:25