

구분	월														화														수														목														금														지도교수																																																																								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14																																																																									
1학년	A	1	중식조리실습 박은애 301호														3D장의실습 편집실 1-8주 컴퓨터강의실														일식조리실습 유상환 201호														글로벌 조리용어 관경민 411호														양식조리기조실습 김용식 601호														한식조리기조실습 김업식 201호														대학직종과진로탐색2 이만수 411호 1-8주														식품학 이상준 414호														이민수																												
		2	중식조리실습 박준영 201호														3D장의실습 편집실 1-8주 컴퓨터강의실														식품학 이상준 414호														일식조리실습 김성훈 201호														한식조리기조실습 김업식 201호														양식조리기조실습 관경민 401호														대학직종과진로탐색2 관경민 411호 1-8주														글로벌 조리용어 관경민 411호															권경민																											
	3	중식조리실습 박준영 201호														글로벌 조리용어 관경민 414호														일식조리실습 유상환 201호														3D장의실습 편집실 1-8주 컴퓨터강의실														일식조리실습 김성훈 201호														양식조리기조실습 관경민 401호														한식조리기조실습 김업식 201호														식품학 이상준 414호														대학직종과진로탐색2 이상준 414호 1-8주														한식조리기조실습 김업식 201호														이상준	
	4	중식조리실습 박은애 301호														글로벌 조리용어 관경민 414호														일식조리실습 유상환 201호														3D장의실습 편집실 1-8주 컴퓨터강의실														일식조리실습 김성훈 201호														양식조리기조실습 김업식 301호														식품학 이상준 414호														대학직종과진로탐색2 이상준 414호 1-8주														한식조리기조실습 김업식 201호														김업식															
P (피택)	기업맞춤OJT교육 김업식														스톡조리실무 관경민														글로벌 조리용어 관경민 407호														AI와 함께하는 캠퍼스 라이프 김진숙 407호														Fond&Sauce 실습 심우진 401호														대학생활과 자기개발 김업식 411호														서비스비즈니스 커리어 개발 김업식 411호														디지털 커뮤니케이션 김업식 411호														가드망게조리실무 이만수														이민수																
2학년	A	1	케익및디저트실습 진윤선 401호														AI푸드메이킹 표영현 104호														스페인요리실습 고준영 301호														외식상업트렌드이해 신수정 411호														헬스톤디자인1 이만수 301호														식품위생학 이상준 414호														이태리요리실습 허정 301호														권경민																																										
		2	케익및디저트실습 진윤선 401호														AI푸드메이킹 이만수 601호														스페인요리실습 고준영 301호														스페인요리실습 정윤식 601호														외식상업트렌드이해 신수정 411호														이태리요리실습 허정 301호														AI푸드메이킹 이만수 401호															케익및디저트실습 정해광 401호														이상준																											
	3	프랑스 Escoffier 실습 최재영 601호														Gastronomic 실습 최재영 601호														Bou langer 실습 박은애 401호														헬스톤디자인1 이만수 301호														이탈리안 Pasta 실습 허정 601호														기업문화의 이해 이상준 414호														유러피안 F&B 서비스 박은애 411호														김업식																																											
2P (피택)	주방조리실무 김업식														브렉퍼스트조리실무 관경민														샌드위치조리실무 이만수														케익및디저트실습 정해광 401호														AI푸드메이킹실습 이상준 301호														위업과창업 김업식 411호														외식기업트렌드이해 이만수 411호														이상준																																												
산학협력실	김업식, 이만수														관경민														이상준														이상준														이상준														이상준														이상준																																																										

외경 피택 601호

외경 피택 414호

교시 주간

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

교시 야간

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