

[illegible][illegible]

호텔조리과 시간표_2020년 2학기

	월(11.2)		화(11.3)		수(11.4)		목(11.5)		금(11.6)	
	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년
1 9~9:50	중식조리 실습(차원)	와인 소믈리에 (박범우)	병과밋향 토음식실 습(허성미)	양식조리 실습4(차 원)	중식조리 실습(차원)	제과제빵 실습4(하 정열)	병과밋향 토음식실 습(허성미)	제과제빵 실습4(하 정열)	프랑스조 리실습(박 범우)	한식조리 실습4(허 성미)
2 ~10:50										
3 ~11:50										
4 ~12:50										
5 ~13:50										
6 ~14:50	병과밋향 토음식실 습(허성미)	양식조리 실습4(차 원)	중식조리 실습(차원)	한식조리 실습4(허 성미)	기초제과 실습(하정 열)	와인 소믈리에 (박범우)	기초제과 실습(하정 열)	한식조리 실습4(허 성미)		캡스톤 디 자인(박범 우)
7 ~15:50										
8 ~16:50										
9 ~17:50										
10 ~18:50										

	월(11.9)		화(11.10)		수(11.11)		목(11.12)		금(11.13)	
	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년
1 9~9:50	프랑스조 리실습(박 범우)	양식조리 실습4(차 원)	병과및향 토음식실 습(허성미)	양식조리 실습4(차 원)	기초제과 실습(하정 열)	캡스톤 디자인(박 범우)	프랑스조 리실습(박 범우)	제과제빵 실습4(하 정열)		한식조리 실습4(허 성미)
2 ~10:50										
3 ~11:50										
4 ~12:50										
5 ~13:50										
6 ~14:50	중식조리 실습(차원)	한식조리 실습4(허 성미)			양식조리 실습4(차 원)	프랑스조 리실습(박 범우)	제과제빵 실습4(하 정열)	기초제과 실습(하정 열)	캡스톤 디 자인(박범 우)	
7 ~15:50										
8 ~16:50										
9 ~17:50										
10 ~18:50										

	월(11.16)		화(11.17)		수(11.18)		목(11.19)		금(11.20)	
	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년
1 9~9:50		양식조리 실습4(차원)	병과및향 토음식실 습(허성미)	양식조리 실습4(차원)	중식조리 실습(차원)	제과제빵 실습4(하정열)	프랑스조 리실습(박범우)	제과제빵 실습4(하정열)		
2 ~10:50										
3 ~11:50										
4 ~12:50										
5 ~13:50										
6 ~14:50	중식조리 실습(차원)	캡스톤 디자인(박범우)	중식조리 실습(차원)	한식조리 실습4(허성미)	기초제과 실습(하정열)	한식조리 실습4(허성미)	기초제과 실습(하정열)	와인 소믈리에 (박범우)		
7 ~15:50										
8 ~16:50										
9 ~17:50										
10 ~18:50										