2021 학년도 1학기 호텔조리과 시간표(5주차 3/29~4/2)

학과장 : 허 성 미 (인)

	교시	1교시	2교시	3교시	4교시	5교시	6교시	7교시	8교시	9교시	야간1교시	야간2교시
	학반	09:00-09:50	10:00-10:50	11:00-11:50	12:00-12:50	13:00-13:50	14:00-14:50	15:00-15:50	16:00-16:50	17:00-17:50	18:30~19:20	19:20~20:00
월	1A	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)		Basic 조리실 무 (허성미)	Basic 조리실 무 (허성미)				
	2A						이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	식품가공및저장학 (박미혜, 온라인)	
화	1A											
	2A										식품위생학및법규 (차원, 온라인)	
수	1A	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)		Basic 조리실 무 (허성미)	Basic 조리실 무 (허성미)	진로탐색및설 계(박범우, 5514)			
	2A	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)						세계음식문화 (차원, 온라인)	
목	1A	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)		Basic 조리실 무 (허성미)	Basic 조리실 무 (허성미)				
	2A	커피바리스타 (황성호, 본관 4101호)						고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	
금	1A	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)		조리원리및실습 (허성미, 온라인)				조리용어해설 (박범우, 온라인)	
	2A	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)							

2021학년도 1학기 호텔조리과 시간표(6주차 4/5~9)

학과장 : 허 성 미 (인)

	교시	1교시	2교시	3교시	4교시	5교시	6교시	7교시	8교시	9교시	야간1교시	야간2교시
	학반	09:00~09:50	10:00~10:50	11:00~11:50	12:00~12:50	13:00~13:50	14:00~14:50	15:00~15:50	16:00~16:50	17:00~17:50	18:30~19:20	19:20~20:00
월	1A	기초양식조리 실습 (박범우,	기초양식조리 실습 (박범우,	기초양식조리 실습 (박범우,	기초양식조리 실습 (박범우,		기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)		
	2A										식품가공및저장학 (박미혜, 온라인)	
화	1A	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)							
	2A	커피바리스타 (황성호, 본관 4101호)					이태리조리실 습 (박범우,	이태리조리실 습 (박범우,	이태리조리실 습 (박범우,	이태리조리실 습 (박범우,	식품위생학및법규 (차원, 온라인)	
수	1A		Basic 조리실 무 (허성미,	Basic 조리실 무 (허성미,								
	2A	이태리조리실 습 (박범우,	이태리조리실 습 (박범우,	이태리조리실 습 (박범우,	이태리조리실 습 (박범우,		고급한정식실 습 (허성미,	고급한정식실 습 (허성미,	고급한정식실 습 (허성미,	고급한정식실 습 (허성미,	세계음식문화 (차원, 온라인)	
목	1A	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)		Basic 조리실 무 (허성미,	Basic 조리실 무 (허성미,				
	2A	커피바리스타 (황성호, 본관 4101호)					고급제과제빵 실습 (하정열,	고급제과제빵 실습 (하정열,	고급제과제빵 실습 (하정열,	고급제과제빵 실습 (하정열,		
금	1A	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)		조리원리및실습 (허성미, 온라인)				조리용어해설 (박범우, 온라인)	
	2A	고급한정식실 습 (허성미,	고급한정식실 습 (허성미,	고급한정식실 습 (허성미,	고급한정식실 습 (허성미,		고급제과제빵 실습 (하정열,	고급제과제빵 실습 (하정열,	고급제과제빵 실습 (하정열,	고급제과제빵 실습 (하정열,		

2021학년도 1학기 호텔조리과 시간표(7주차 4/12~16)

학과장 : 허 성 미 (인)

	교시	1교시	2교시	3교시	4교시	5교시	6교시	7교시	8교시	9교시	야간1교시	야간2교시
	학반	09:00~09:50	10:00~10:50	11:00~11:50	12:00~12:50	13:00~13:50	14:00~14:50	15:00~15:50	16:00~16:50	17:00~17:50	18:30~19:20	19:20~20:00
월	1A		Basic 조리실 무 (허성미)	Basic 조리실 무 (허성미)			기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)		
	2A	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)		고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	식품가공및저장학 (박미혜, 온라인)	
화	1A	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)							
	2A	커피바리스타 (황성호, 본관 4101호)										식품위생학및법규 (차원, 온라인)
수	1A	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)		진로탐색및설 계(박범우, 5514)					
	2A	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)							세계음식문화 (차원, 온라인)
목	1A	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)		Basic 조리실 무 (허성미)	Basic 조리실 무 (허성미)				
	2A	커피바리스타 (황성호, 본관 4101호)					고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)		
금	1A	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)		조리원리및실습 (허성미, 온라인)					조리용어해설 (박범우, 온라인)
	2A						고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)		

2021학년도 1학기 호텔조리과 시간표(8주차 4/19~23)

학과장 : 허 성 미 (인)

	교시	1교시	2교시	3교시	4교시	5교시	6교시	7교시	8교시	9교시	야간1교시	야간2교시
	학반	09:00~09:50	10:00~10:50	11:00~11:50	12:00~12:50	13:00~13:50	14:00~14:50	15:00~15:50	16:00~16:50	17:00~17:50	18:30~19:20	19:20~20:00
월	1A	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)		기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)		
	2A						고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	식품가공및저장학 (박미혜, 온라인)	
화	1A	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)							
	2A	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)						식품위생학및법규 (차원, 온라인)	
수	1A	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)		Basic 조리실 무 (허성미)	Basic 조리실 무 (허성미)	진로탐색및설 계(박범우, 5514)			
	2A	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)						세계음식문화 (차원, 온라인)	
목	1A	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)		Basic 조리실 무 (허성미)	Basic 조리실 무 (허성미)				
	2A	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)		고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)		
금	1A	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)		조리원리및실습 (허성미, 온라인)				조리용어해설 (박범우, 온라인)	
	2A						고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)		

2021학년도 1학기 호텔조리과 시간표(9주차 4/26~30)

학과장 : 허 성 미 (인)

	교시	1교시	2교시	3교시	4교시	5교시	6교시	7교시	8교시	9교시	야간1교시	야간2교시
	학반	09:00-09:50	10:00-10:50	11:00-11:50	12:00-12:50	13:00-13:50	14:00-14:50	15:00-15:50	16:00-16:50	17:00-17:50	18:30~19:20	19:20~20:00
월	1A	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)		기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)		
	2A						이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	식품가공및저장학 (박미혜, 온라인)	
화	1A	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)							
	2A	커피바리스타 (황성호, 본관 4101호)					고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	식품위생학및법규 (차원, 온라인)	
수	1A	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)		Basic 조리실 무 (허성미)	Basic 조리실 무 (허성미)	진로탐색및설 계(박범우, 5514)	진로탐색및설 계(박범우, 5514)		
	2A	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)						세계음식문화 (차원, 온라인)	
목	1A	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)		Basic 조리실 무 (허성미)	Basic 조리실 무 (허성미)				
	2A	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)		고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)		
금	1A	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)		조리원리및실습 (허성미, 온라인)				조리용어해설 (박범우, 온라인)	
	2A						고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)		

2021 학년도 1학기 호텔조리과 시간표(10주차 5/3~7)

학과장 : 허 성 미 (인)

	교시	1교시	2교시	3교시	4교시	5교시	6교시	7교시	8교시	9교시	야간1교시	야간2교시
	학반	09:00-09:50	10:00-10:50	11:00-11:50	12:00-12:50	13:00-13:50	14:00-14:50	15:00-15:50	16:00-16:50	17:00-17:50	18:30~19:20	19:20~20:00
월	1A	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)	기초양식조리 실습 (박범우)		기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)		
	2A						이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	식품가공및저장학 (박미혜, 온라인)	
화	1A	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)							
	2A	커피바리스타 (황성호, 본관 4101호)					고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	고급한정식실 습 (허성미)	식품위생학및법규 (차원, 온라인)	
수	1A											
	2A										세계음식문화 (차원, 온라인)	
목	1A	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)		Basic 조리실 무 (허성미)	Basic 조리실 무 (허성미)				
	2A	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)	이태리조리실 습 (박범우)		고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)		
금	1A	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)		진로탐색및설 계(박범우, 5514)	진로탐색및설 계(박범우, 5514)			조리용어해설 (박범우, 온라인)	
	2A						고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)	고급제과제빵 실습 (하정열)		

2021학년도 1학기 호텔조리과 시간표(11주차 5/10~14)

학과장 : 허 성 미 (인)

	교시	1교시	2교시	3교시	4교시	5교시	6교시	7교시	8교시	9교시	야간1교시	야간2교시
	학반	09:00-09:50	10:00-10:50	11:00-11:50	12:00-12:50	13:00-13:50	14:00-14:50	15:00-15:50	16:00-16:50	17:00-17:50	18:30~19:20	19:20~20:00
월	1A	기초양식조리 실습 (박범우,	기초양식조리 실습 (박범우,	기초양식조리 실습 (박범우,	기초양식조리 실습 (박범우,		기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)		
	2A										식품가공및저장학 (박미혜, 온라인)	
화	1A	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)	기초한식조리 실습 (차원, 5510)							
	2A	이태리조리실 습 (박범우,	이태리조리실 습 (박범우,	이태리조리실 습 (박범우,	이태리조리실 습 (박범우,		고급한정식실 습 (허성미,	고급한정식실 습 (허성미,	고급한정식실 습 (허성미,	고급한정식실 습 (허성미,	식품위생학및법규 (차원, 온라인)	
수	1A		조리원리및실습 (허성미, 5510)				조리원리및실습 (허성미, 5510)					
	2A	커피바리스타 (황성호, 본관 4101호)										세계음식문화 (차원, 온라인)
목	1A		Basic 조리실 무 (허성미,	Basic 조리실 무 (허성미,			기초양식조리 실습 (박범우,	기초양식조리 실습 (박범우,	기초양식조리 실습 (박범우,	기초양식조리 실습 (박범우,		
	2A	이태리조리실 습 (박범우,	이태리조리실 습 (박범우,	이태리조리실 습 (박범우,	이태리조리실 습 (박범우,							
금	1A	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)	기초제빵실습 (하정열, 5505)		진로탐색및설 계(박범우, 5514)				조리용어해설 (박범우, 온라인)	
	2A						고급제과제빵 실습 (하정열,	고급제과제빵 실습 (하정열,	고급제과제빵 실습 (하정열,	고급제과제빵 실습 (하정열,		