

		월									화									수									목									금											
교 시		1	2	3	4	5	6	7	8	야1	1	2	3	4	5	6	7	8	야1	1	2	3	4	5	6	7	8	야1	1	2	3	4	5	6	7	8	야1	1	2	3	4	5	6	7	8	야1			
시 간		9:30 ↓ 10:20	10:30 ↓ 11:20	11:30 ↓ 12:20	12:30 ↓ 13:20	13:30 ↓ 14:20	14:30 ↓ 15:20	15:30 ↓ 16:20	16:30 ↓ 17:20	17:30 ↓ 18:20	9:30 ↓ 10:20	10:30 ↓ 11:20	11:30 ↓ 12:20	12:30 ↓ 13:20	13:30 ↓ 14:20	14:30 ↓ 15:20	15:30 ↓ 16:20	16:30 ↓ 17:20	17:30 ↓ 18:20	9:30 ↓ 10:20	10:30 ↓ 11:20	11:30 ↓ 12:20	12:30 ↓ 13:20	13:30 ↓ 14:20	14:30 ↓ 15:20	15:30 ↓ 16:20	16:30 ↓ 17:20	17:30 ↓ 18:20	9:30 ↓ 10:20	10:30 ↓ 11:20	11:30 ↓ 12:20	12:30 ↓ 13:20	13:30 ↓ 14:20	14:30 ↓ 15:20	15:30 ↓ 16:20	16:30 ↓ 17:20	17:30 ↓ 18:20	9:30 ↓ 10:20	10:30 ↓ 11:20	11:30 ↓ 12:20	12:30 ↓ 13:20	13:30 ↓ 14:20	14:30 ↓ 15:20	15:30 ↓ 16:20	16:30 ↓ 17:20	17:30 ↓ 18:20			
1 학 년	호텔 조리	이태리조리 인 110 황지훈			칵테일실습 생 201 김건휘			제과제빵(2) 생 304 양진호			영양학 인 217 박경란			세계음식과 문화 인 217 박경란						호텔서비스 실무 생 201 송흥규			글로벌한식조리 생 301 장정민						세계 음식 과문 화 인 217 박경 란			셀프리더쉽 과 대인관계 인 217 이소미																	
	호텔 조리 외국 인 A	제과제빵(2) 생 304 양진호			이태리조리 인 110 황지훈			셀프리더쉽 과 대인관계 인 217 이소미			칵테일실습 인 219 김건휘			글로벌한식조리 생 301 장정민			사회통합 프로그램 생 203 박정선			세계음식과 문화 (온라인) 박경란			호텔서비스 실무 (온라인) 송흥규																										
	호텔 조리 외국 인 B	사회통합 프로그램 인 217 조은경		제과제빵(2) 생 304 양진호			이태리조리 인 110 황지훈			셀프리더쉽 과 대인관계 생 203 이소미			칵테일실습 인 219 김건휘			글로벌한식조리 생 301 장정민																																	
	카페 베이 커리	라떼아트실습 생 201 정유현			식품과영양 생 203 박경란						호텔서비스 실무 생 201 송흥규			셀프리더쉽 과 대인관계 생 201 김건휘						한식디저트실습 인 220 장수영			식품 과 영양 인 217 박경 란						고급제과실습 인 221 이선목			고급제빵실습 인 221 이선목																	
	카페 베이 커리 외국 인 A	사회통합 프로그램 인 219 김건휘		라떼아트실습 인 219 정유현			고급제과실습 인 221 김지영												셀프리더쉽 과 대인관계 생 203 이소미			한식디저트실습 인 220 장수영		고급제빵실습 인 221 문호경			호텔서비스 실무 (온라인) 송흥규		식품과영양 (온라인) 박경란																				
	카페 베이 커리 외국 인 B			고급제과실습 인 221 김지영			라떼아트실습 인 219 정유현																									고급제빵실습 인 221 문호경			한식디저트실습 인 220 장수영														

