

2020학년도 2학기 시간표

	일			화		수		목		금				
	1학년	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년			
1 (09시~9시50분)	푸드코 디네이 션 (박옥연) 219호 20명	제과제 빵재료 학 및 구 매관리 (최근표) 222호	브런치 및 특수빵 (윤하정) 232호 20명	교양국어 (양언석) 222호	커팅 및 시그니처 메뉴실습 (김기일) 225호 20명			중급제빵 실습 (정기순) 232호	중급제과 실습 (전규환) 221호	케익데코 레이션 (강소성) 225호 20명	식품분 석학실 험 (임영선) 219호	제과제빵 제품개발 (최근표) 232호 20명	세계의 음식문화 (박수금) 222호	
2 (10시~10시50분)														
3 (11시~11시50분)				식품위생관리 (박옥연) 219호										
4 (12시~12시50분)													디지털 사이니즈 마케팅 (임동건) 225호	
5 (13시~13시50분)	커피매장 관리 및 영업관리 (김기일) 225호 20명			식품위생관리 (박옥연) 219호	캡스톤 디자인 (최근표) 222호					공예 과자 실습 (강소성) 225호	식품저장유통 219호			
6 (14시~14시50분)														
7 (15시~15시50분)				커팅 및 로스팅 실습 (김기일) 225호 20명									제과제빵 품질관리 (박영범) 219호	
8 (16시~16시50분)	식품저장유통 (박영범) 219호													
9 (17시~17시50분)	세계의 음식문화 222호													
			5		5					4			6	