

2022학년도 1학기 시간표

	월		화		수		목			금		
	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	2학년	1학년	1학년	2학년	1학년	2학년	2학년
1 (9시~9시50분)	식품 미생물학 (박옥연) 219호	캡스톤 디자인 (최근표) 232호		식품위생 학 및 실 험 (박옥연) 219호		커피음료 및 배버 리지 실습 (김기일) 225호 (20명)	초급제과 실습A (전규환) 221	초급제빵 실습A (정기순) 232		베이직 제빵학 (박영범) 219호	제라또 및 디저트 실 습 (강소성) 232호 (20명)	홈카페 디 자인 및 커피매장 운영 (임동건) 225호
2 (10시~10시50분)												
3 (11시~11시50분)			에스프레 소 실습 (김기일)									
4 (12시~12시50분)												
5 (13시~13시50분)	기초부터 배우는 바 리스타 입문 (최근표) 222호	식품 영양학 (박영범) 219호	에스프레 소 실습 (김기일) 225호			브루잉 실습 (김기일) 225호 (20명)			식품 영양학 (박영범)			
6 (14시~14시50분)				고급제빵 실습 (이득길) 232호 (20명)								
7 (15시~15시50분)		베이커리 카페										
8 (16시~16시50분)	음악과 생활 (이재현) 222호	마케팅 매장경영 (윤하정) 232호	교양영어 219호				초급제빵 실습B (정기순) 232	초급제과 실습B (전규환) A221	떡 및 화 과자 실습 (박수금) 225호 (20명)	파티시에 크리에이터 입문 (최근표) 222호	초콜릿 실습 (강소성) 232호 (20명)	커피기계 운영 및 테이스팅 실습 (임동건) 225호
9 (17시~17시50분)												