

2026-2학기 시간표(1·2·3학년)

실습교과목(11과목), 이론교과목(3개)

	월		화		수		목		금
1	9:00-13:00 디저트 플레이팅실습 11분반 (2학년) Prof.신범주	9:00-13:00 향토음식조리 실습 11분반 (3학년) Prof.김동진	9:00-13:00 서양조리실습 11분반 (1학년) Prof.이기성	이론 10:00-13:00 식품위생안전 관리 11분반 (3학년) Prof.고수정	9:00-13:00 한식조리실습 11분반 (1학년) Prof.미정		9:00-12:00 카페크래프트 실습 11분반 (1학년) Prof.김세환	10:00-13:00 동남아조리실습 12분반 (2학년) Prof.고수정	
2									
3									
4							12:00-15:00 카페크래프트 실습 12분반 (1학년) Prof.김세환		
5									
6	14:00-18:00 빵공예 및 케이크실습 11분반 (3학년) Prof.신범주		이론 14:00-17:00 글로벌식품 유통관리 11분반 (1학년) Prof.고수정		14:00-18:00 동남아조리 실습 11분반 (2학년) Prof.이기성	14:00-18:00 한식조리실습 12분반 (1학년) Prof.미정	14:00-18:00 서양조리실습 12분반 (1학년) Prof.이기성		
7								15:00-18:00 이론+실습 15:00-18:00 식공간서비스 연출 11분반 (2학년) Prof.김세환	
8									
9									

* 분반일 경우 과대 / 부과대는 나눠서 수강신청 하시기 바랍니다.