

2023-2 호텔외식카페창업과 통합 시간표(0822_최종))

구분	월			화			수				목		
	1-A	2-A	2-B	1-A	2-A	2-B	1-A	2-A	2-B	2-F	1-A	2-A	2-F
1교시 (09:00~09:50)													
2교시 (10:00~10:50)							라떼아트실습 김학재 SS315호		여행영어회화(2) 박재온 SS502	호텔리어 커뮤니케이션 이상훈 SS313호	제과제빵실습 이규현 SS3212호		
3교시 (11:00~11:50)			항공예약실습 김혜정 SS502호	바리스타서비스 리더십 임봉영 SS314호		서비스실무 박재온 SS502	라떼아트실습 김학재 SS315호	호텔리어 커뮤니케이션 임봉영 SS314호	여행영어회화(2) 박재온 SS502	호텔리어 커뮤니케이션 이상훈 SS313호	제과제빵실습 이규현 SS3212호		호텔외식매니저 실무 이상훈 SS313호
4교시 (12:00~12:50)			항공예약실습 김혜정 SS502호	바리스타서비스 리더십 임봉영 SS314호		서비스실무 박재온 SS502	라떼아트실습 김학재 SS315호	호텔리어 커뮤니케이션 임봉영 SS314호	외식문화이해 류지원 SS308호	호텔리어 커뮤니케이션 이상훈 SS313호	제과제빵실습 이규현 SS3212호	카페베이커리실습 류지원 SS310호	호텔외식매니저 실무 이상훈 SS313호
5교시 (13:00~13:50)	취창업과진로(1) 박영배 SS308호		SNS와여행 박재온 SS502	바리스타서비스 리더십 임봉영 SS314호	카페일바창업 운영실습 박영배 SS315호	서비스실무 박재온 SS502		호텔리어 커뮤니케이션 임봉영 SS314호	외식문화이해 류지원 SS308호			카페베이커리실습 류지원 SS310호	호텔외식매니저 실무 이상훈 SS313호
6교시 (14:00~14:50)	취창업과진로(1) 박영배 SS308호	호텔외식 매니저실무 김혜정 SS314호	SNS와여행 박재온 SS502		카페일바창업 운영실습 박영배 SS315호				외식문화이해 류지원 SS308호	카페일바창업 운영실습 박영배 SS315호	테이블매너실무 박영배 SS308호	카페베이커리실습 류지원 SS310호	
7교시 (15:00~15:50)	와인소믈리에실습 김학재 SS308호	호텔외식 매니저실무 김혜정 SS314호			카페일바창업 운영실습 박영배 SS315호		외식카페창업실무 류지원 SS314호	호텔외식 서비스마케팅 김학재 SS308호		카페일바창업 운영실습 박영배 SS315호	테이블매너실무 박영배 SS308호		카페베이커리실습 류지원 SS310호
8교시 (16:00~16:50)	와인소믈리에실습 김학재 SS308호	호텔외식 매니저실무 김혜정 SS314호					외식카페창업실무 류지원 SS314호	호텔외식 서비스마케팅 김학재 SS308호		카페일바창업 운영실습 박영배 SS315호	테이블매너실무 박영배 SS308호		카페베이커리실습 류지원 SS310호
9교시 (17:00~17:50)	와인소믈리에실습 김학재 SS308호						외식카페창업실무 류지원 SS314호	호텔외식 서비스마케팅 김학재 SS308호		호텔외식 서비스마케팅 이상훈 SS313호			
10교시 (18:00~18:50)										호텔외식 서비스마케팅 이상훈 SS313호			
11교시 (18:55~19:45)										호텔외식 서비스마케팅 이상훈 SS313호			