

# 2026-1학기 시간표(1·2·3학년)

실습교과목(11과목), 이론교과목(2개)

월	화	수	목	금
1				
2	9:00-13:00 파티시에실습 11분반(1학년) Prof. 신범주	9:00-13:00 페이스트리실습 (2학년) Prof. 서동연	9:00-13:00 기초조리실습 12분반 (1학년) Prof. 김동진	9:00-13:00 아시안 조리실습 11분반 (3학년) Prof. 이기성
3				9:00-13:00 기초조리실습 11분반 (1학년) Prof. 미정
4				10:00-13:00 주방운영관리시스템 (1학년) Prof. 이기성
5	식재료 배분 시간(40분)	식재료 배분 시간(40분)	식재료 배분 시간(40분)	이론+실습 12:00-15:00 푸드연출 스타일링 (3학년) Prof. 김세환
6				
7	14:00-18:00 파티시에실습 12분반(1학년) Prof. 신범주	14:00-18:00 모던 파티세리 실습 Prof. 서동연 (3학년)	14:00-18:00 유러피안 조리실습 Prof. 이기성 (2학년)	14:00-18:00 아시안 조리실습 12분반 (3학년) Prof. 이기성
8				15:00-18:00 이론 15:00-18:00 식품유통관리 (2학년) Prof. 미정
9				15:00-18:00 커피 바리스타실습 (3학년) Prof. 김세환