

- 조리A

일 정		1교시	2교시	3교시	점심	4교시	5교시	6교시	7교시	8교시	수업 방식
		09:00~ 09:50	10:00~ 10:50	11:00~ 11:50	12:00~ 12:50	13:00~ 13:50	14:00~ 14:50	15:00~ 15:50	16:00~ 16:50	17:00~ 17:50	
7. 24.	월	창의적 교직생활을 위한 메타버스와 ChatGPT 활용 (이용욱)			점심 시간	4차산업혁명과 인공지능 (이근호)					비대면 (실시간)
7. 25.	화	미래사회와 시민교육역량 (서재복)			점심 시간	학교 교육과정성 이해와 적용 (김규태)					비대면 (실시간)
7. 26.	수	온라인 활용 수업설계와 교실 수업의 변화 (김보경)			점심 시간	교육매체(AR-VR-빅데이터) 활용 교육 방법 (윤한나)					비대면 (실시간)
7. 27.	목	아동학대 예방 및 신고의무자 교육 (임명희)			점심 시간	장애인 학대와 성범죄 예방 및 안전 교육 (이옥인)					비대면 (실시간)
7. 28.	금	미래사회의 학습자 역량 교육 (윤마병)			점심 시간	(디지털) 성희롱·성폭력 예방 교육 (김미라)	학교 안전사 고에 대한 이해 및 사례 (오석진)			비대면 (실시간)	
7. 31.	월	옛음식책 속 콘텐츠와 조리원리(차경희) 창조관 204호			점심 시간	와인의이해와 페어링 (인병윤)-창조관 306호					대면
8. 1.	화	궁중병과실습 (이종민)-창조관 205호				점심 시간	김치와 발효음식문화 (박채린)-창조관 204호				대면
8. 2.	수	프렌치 파인다이닝 요리실습 (박민재)-창조관 205호				점심 시간	고급중국요리실습 (진가휘)-창조관 306호				대면
8. 3.	목	음식과 색채 (김수인)-창조관 204호			점심 시간	카페창업 음료개발 (이채선)-창조관 205호				대면	
8. 4.	금	베이커리창업메뉴 장슬기-창조관 306호									대면
8. 7.	월	푸드 스타일링 (김수인)-노동찬, 김동훈 창조관 205호			점심 시간	푸드테크, 미래의 먹거리 산업 (정혜정)-창조관 204호				대면	
8. 8.	화	소비자 중심 식품상품개발 전략(신정규) 창조관 204호			점심 시간	카이세키요리실습 (박성웅)-창조관 306호				대면	
8. 9.	수	견학				점심 시간	견학				대면
8. 10.	목	전통주 트렌드와 페어링 (차진아)-창조관 204호			점심 시간	소스개발과 응용 (박지인)-창조관 205호				대면	
8. 11.	금	이탈리안요리실습 (도현욱)-창조관 306호			점심 시간	시험					대면