

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	11월12일		11월13일		11월14일		11월15일		11월16일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	1400 ~ 15:00	비NCS이론	이현순	비상 식빵	이현순	비NCS이론	이현순	우유 식빵	이현순	비NCS이론	이현순
		제과이론		빵류 재료혼합		제과이론		빵류 재료혼합		제과이론	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
2	15:00 ~ 16:00	버터 쿠키	이현순	비상 식빵	이현순	마들렌	이현순	우유 식빵	이현순	파운드 케이크	이현순
		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
3	16:00 ~ 17:00	버터 쿠키	이현순	비상 식빵	이현순	마들렌	이현순	우유 식빵	이현순	파운드 케이크	이현순
		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
4	17:00 ~ 18:00	버터 쿠키	이현순	비상 식빵	이현순	마들렌	이현순	우유 식빵	이현순	파운드 케이크	이현순
		과자류 반죽인입		빵류 반죽인입		과자류 반죽인입		빵류 반죽인입		과자류 반죽인입	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	11월19일		11월20일		11월21일		11월22일		11월23일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	1400 ~ 15:00	비NCS이론	이현순	폴면식빵	이현순	비NCS이론	이현순	베이글	이현순	비NCS이론	이현순
		제빵학		빵류 재료혼합		제빵학		빵류 재료혼합		제빵학	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
2	15:00 ~ 16:00	버터 스펀지 (공립법)	이현순	폴면식빵	이현순	소프트 브레드 쿠키	이현순	베이글	이현순	초코롤 케이크	이현순
		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
3	16:00 ~ 17:00	버터 스펀지 (공립법)	이현순	폴면식빵	이현순	소프트 브레드 쿠키	이현순	베이글	이현순	초코롤 케이크	이현순
		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
4	17:00 ~ 18:00	버터 스펀지 (공립법)	이현순	폴면식빵	이현순	소프트 브레드 쿠키	이현순	베이글	이현순	초코롤 케이크	이현순
		과자류 반죽인입		빵류 반죽인입		과자류 반죽인입		빵류 반죽인입		과자류 반죽인입	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	11월26일		11월27일		11월28일		11월29일		11월30일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	1400 ~ 1500	비NCS이론	이현순	밤 식빵	이현순	비NCS이론	이현순	그리시니	이현순	비NCS이론	이현순
		재료학		빵류 재료혼합		재료학		빵류 재료혼합		위생학	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
2	1500 ~ 1600	젤리 롤 케이크	이현순	밤 식빵	이현순	멤쌀 스펀지 케이크	이현순	그리시니	이현순	버터 스펀지 (별립법)	이현순
		과자류 재료혼합		반죽발효		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
3	1600 ~ 1700	젤리 롤 케이크	이현순	밤 식빵	이현순	멤쌀 스펀지 케이크	이현순	그리시니	이현순	버터 스펀지 (별립법)	이현순
		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
4	17:00 ~ 18:00	젤리 롤 케이크	이현순	밤 식빵	이현순	멤쌀 스펀지 케이크	이현순	그리시니	이현순	버터 스펀지 (별립법)	이현순
		과자류 반죽인힘		빵류 반죽인힘		과자류 반죽인힘		빵류 반죽인힘		과자류 반죽인힘	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	12월03일		12월04일		12월05일		12월06일		12월07일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	1400 ~ 1500	비NCS이론	이현순	옥수수 식빵	이현순	비NCS이론	이현순	버터 롤 빵	이현순	비NCS이론	이현순
		위생학		빵류 재료혼합		영양학		빵류 재료혼합		영양학	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
2	15:00 ~ 16:00	브라우니	이현순	옥수수 식빵	이현순	초코 머핀 케이크	이현순	버터 롤 빵	이현순	마테라 컵 케이크	이현순
		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
3	16:00 ~ 17:00	브라우니	이현순	옥수수 식빵	이현순	초코 머핀 케이크	이현순	버터 롤 빵	이현순	마테라 컵 케이크	이현순
		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
4	17:00 ~ 18:00	브라우니	이현순	옥수수 식빵	이현순	초코 머핀 케이크	이현순	버터 롤 빵	이현순	마테라 컵 케이크	이현순
		과자류 반죽인힘		빵류 반죽인힘		과자류 반죽인힘		빵류 반죽인힘		과자류 반죽인힘	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	12월10일		12월11일		12월12일		12월13일		12월14일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	1400 ~ 1500	비NCS이론	이현순	불란서 빵	이현순	비NCS이론	이현순	더치 빵	이현순	소프트 롤	이현순
		케이크테크 이론		빵류 재료혼합		케이크테크 이론		빵류 재료혼합		과자류 재료혼합	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
2	1500 ~ 1600	슈 크림	이현순	불란서 빵	이현순	흑미쌀롤 케이크(공립)	이현순	더치 빵	이현순	소프트 롤	이현순
		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 반죽정형	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
3	1600 ~ 1700	슈 크림	이현순	불란서 빵	이현순	흑미쌀롤 케이크(공립)	이현순	더치 빵	이현순	소프트 롤	이현순
		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽익힘	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
4	1700 ~ 1800	슈 크림	이현순	불란서 빵	이현순	흑미쌀롤 케이크(공립)	이현순	더치 빵	이현순	소프트 롤	이현순
		과자류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		과자류 포장	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	12월17일		12월18일		12월19일		12월20일		12월21일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	1400 ~ 1500	마카롱	이현순	크림빵	이현순	밤 과자	이현순	소시지빵	이현순	다쿠와즈	이현순
		과자류 재료혼합		빵류 재료혼합		과자류 재료혼합		빵류 재료혼합		과자류 재료혼합	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
2	1500 ~ 1600	마카롱	이현순	크림빵	이현순	밤 과자	이현순	소시지빵	이현순	다쿠와즈	이현순
		과자류 반죽정형		빵류 반죽발효		과자류 반죽정형		빵류 반죽발효		과자류 반죽정형	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
3	1600 ~ 1700	마카롱	이현순	크림빵	이현순	밤 과자	이현순	소시지빵	이현순	다쿠와즈	이현순
		과자류 반죽익힘		빵류 반죽정형		과자류 반죽익힘		빵류 반죽정형		과자류 반죽익힘	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
4	1700 ~ 1800	마카롱	이현순	크림빵	이현순	밤 과자	이현순	소시지빵	이현순	다쿠와즈	이현순
		과자류 포장		빵류 반죽익힘		과자류 포장		빵류 반죽익힘		과자류 포장	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	12월24일		12월25일		12월26일		12월27일		12월28일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	14:00 ~ 15:00	과일 케이크	이현순	성		브리오슈	이현순	타르트	이현순	소보루빵	이현순
		과자류 재료혼합				빵류 재료혼합		과자류 재료혼합		빵류 재료혼합	
		실습실 401호				실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
2	15:00 ~ 16:00	과일 케이크	이현순	단		브리오슈	이현순	타르트	이현순	소보루빵	이현순
		과자류 반죽정형				빵류 반죽발효		과자류 반죽정형		빵류 반죽발효	
		실습실 401호				실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
3	16:00 ~ 17:00	과일 케이크	이현순			브리오슈	이현순	타르트	이현순	소보루빵	이현순
		과자류 반죽인형				빵류 반죽정형		과자류 반죽인형		빵류 반죽정형	
		실습실 401호				실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
4	17:00 ~ 18:00	과일 케이크	이현순			브리오슈	이현순	타르트	이현순	소보루빵	이현순
		과자류 포장				빵류 반죽인형		과자류 포장		빵류 반죽인형	
		실습실 401호				실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	12월31일		01월01일		01월02일		01월03일		01월04일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	14:00 ~ 15:00	시종 케이크	이현순	신		사과 파이	이현순	버터 롤 식빵	이현순	호두 파이	이현순
		과자류 재료혼합				과자류 재료혼합		빵류 재료혼합		과자류 재료혼합	
		실습실 401호				실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
2	15:00 ~ 16:00	시종 케이크	이현순	정		사과 파이	이현순	버터 롤 식빵	이현순	호두 파이	이현순
		과자류 반죽정형				과자류 반죽발효		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형	
		실습실 401호				실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
3	16:00 ~ 17:00	시종 케이크	이현순	무		사과 파이	이현순	버터 롤 식빵	이현순	호두 파이	이현순
		과자류 반죽인형				빵류 반죽정형		과자류 반죽인형		빵류 반죽정형	
		실습실 401호				실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
4	17:00 ~ 18:00	시종 케이크	이현순			사과 파이	이현순	버터 롤 식빵	이현순	호두 파이	이현순
		과자류 포장				빵류 반죽인형		과자류 포장		빵류 반죽인형	
		실습실 401호				실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	01월07일		01월08일		01월09일		01월10일		01월11일		
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일		
1	1400 ~ 1500	모카빵	이현순	치즈 케이크	이현순	찰쌀 도넛	이현순	단과자 트위스트	이현순	퍼프	이현순	
		빵류 재료혼합		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합		빵류 재료혼합		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호
2	1500 ~ 1600	모카빵	이현순	치즈 케이크	이현순	찰쌀 도넛	이현순	단과자 트위스트	이현순	퍼프	이현순	
		빵류 반죽발효		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽발효		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호
3	1600 ~ 1700	모카빵	이현순	치즈 케이크	이현순	찰쌀 도넛	이현순	단과자 트위스트	이현순	퍼프	이현순	
		빵류 반죽정형		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		빵류 반죽정형		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호
4	1700 ~ 1800	모카빵	이현순	치즈 케이크	이현순	찰쌀 도넛	이현순	단과자 트위스트	이현순	퍼프	이현순	
		빵류 반죽익힘		과자류 포장		과자류 포장		빵류 반죽익힘		과자류 포장		과자류 포장
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	01월14일		01월15일		01월16일		01월17일		01월18일		
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일		
1	1400 ~ 1500	통밀빵	이현순	쌀식빵	이현순	스위트롤빵	이현순	테니스시 페이스트리	이현순	빵 도넛	이현순	
		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호
2	1500 ~ 1600	통밀빵	이현순	쌀식빵	이현순	스위트롤빵	이현순	테니스시 페이스트리	이현순	빵 도넛	이현순	
		빵류 반죽발효		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호
3	1600 ~ 1700	통밀빵	이현순	쌀식빵	이현순	스위트롤빵	이현순	테니스시 페이스트리	이현순	빵 도넛	이현순	
		빵류 반죽정형		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호
4	1700 ~ 1800	통밀빵	이현순	쌀식빵	이현순	스위트롤빵	이현순	테니스시 페이스트리	이현순	빵 도넛	이현순	
		빵류 반죽익힘		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	01월21일		01월22일		01월23일		01월24일		01월25일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	1400 ~ 1500	페이스트리 식빵	이현순	호밀빵	이현순	치즈 케이크	이현순	단팥빵	이현순	비NCS실습 케이크테코	이현순
		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합		과자류 재료혼합		빵류 재료혼합		과자류 재료혼합	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
2	1500 ~ 1600	페이스트리 식빵	이현순	호밀빵	이현순	치즈 케이크	이현순	단팥빵	이현순	비NCS실습 케이크테코	이현순
		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		과자류 반죽정형		빵류 반죽발효		과자류 반죽정형	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
3	16:00 ~ 17:00	페이스트리 식빵	이현순	호밀빵	이현순	치즈 케이크	이현순	단팥빵	이현순	비NCS실습 케이크테코	이현순
		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽인월		빵류 반죽정형		과자류 반죽인월	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
4	17:00 ~ 18:00	페이스트리 식빵	이현순	호밀빵	이현순	치즈 케이크	이현순	단팥빵	이현순	비NCS실습 케이크테코	이현순
		빵류 반죽인월		빵류 반죽인월		과자류 포장		빵류 반죽인월		과자류 포장	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	01월28일		01월29일		01월30일		01월31일		02월01일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	1400 ~ 1500	비NCS실습	이현순	비NCS실습	이현순	비NCS실습	이현순	케이크시트 제조	이현순	비NCS실습	이현순
		케이크기초		케이크기초		케이크기초		과자류 재료혼합		케이크 테코레이션	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
2	15:00 ~ 16:00	비NCS실습	이현순	비NCS실습	이현순	비NCS실습	이현순	케이크시트 제조	이현순	비NCS실습	이현순
		케이크기초		케이크기초		케이크기초		과자류 반죽정형		케이크 테코레이션	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
3	16:00 ~ 17:00	비NCS실습	이현순	비NCS실습	이현순	비NCS실습	이현순	케이크시트 제조	이현순	비NCS실습	이현순
		케이크기초		케이크기초		케이크 테코레이션		과자류 반죽인월		케이크 테코레이션	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
4	17:00 ~ 18:00	비NCS실습	이현순	비NCS실습	이현순	비NCS실습	이현순	비NCS실습	이현순	케이크제조	이현순
		케이크기초		케이크기초		케이크 테코레이션		케이크 테코레이션		과자류 포장	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	02월04일	02월05일	02월06일	02월07일	02월08일
		월요일	화요일	수요일	목요일	금요일
1	1400 ~ 15:00	구	구	구	케이크시트 제조 과자류 재료혼합 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호
					이현순	이현순
2	15:00 ~ 16:00	정	정	정	케이크시트 제조 과자류 반죽정형 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호
					이현순	이현순
		연	연	연		
3	16:00 ~ 17:00	휴	휴	휴	케이크시트 제조 과자류 반죽익힘 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호
					이현순	이현순
4	17:00 ~ 18:00				비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호
					이현순	이현순

<계좌제 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.12. ~ 2019.02.15 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	02월11일	02월12일	02월13일	02월14일	02월15일
		월요일	화요일	수요일	목요일	금요일
1	1400 ~ 15:00	케이크시트 제조 과자류 재료혼합 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호	케이크시트 제조 과자류 재료혼합 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호
		이현순	이현순	이현순	이현순	이현순
2	15:00 ~ 16:00	케이크시트 제조 과자류 반죽정형 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호	케이크시트 제조 과자류 반죽정형 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호
		이현순	이현순	이현순	이현순	이현순
3	16:00 ~ 17:00	케이크시트 제조 과자류 반죽익힘 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호	케이크시트 제조 과자류 반죽익힘 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호
		이현순	이현순	이현순	이현순	이현순
4	17:00 ~ 18:00	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호	비NCS실습 케이크 테크레이션 실습실 401호
		이현순	이현순	이현순	이현순	이현순