

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	12월17일		12월18일		12월19일		12월20일		12월21일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	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	10:00 ~ 11:00	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	11:00 ~ 12:00	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	12:00 ~ 13:00	버터 쿠키	이현순	비상 식빵	이현순	마들렌	이현순	우유 식빵	이현순	파운드 케이크	이현순
		과자류 반죽인원		빵류 반죽인원		과자류 반죽인원		빵류 반죽인원		과자류 반죽인원	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	12월24일		12월25일		12월26일		12월27일		12월28일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	비NCS이론	이현순		이현순	플랜식빵	이현순	비NCS이론	이현순	베이글	이현순
		제빵학		성		제빵학		제빵학			
		실습실 401호				실습실 401호		실습실 401호			
2	10:00 ~ 11:00	버터 스펀지 (공립법)	이현순	탄	이현순	플랜식빵	이현순	쇼트 브레드 쿠키	이현순	베이글	이현순
		과자류 재료혼합		질		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합			
		실습실 401호				실습실 401호		실습실 401호			
3	11:00 ~ 12:00	버터 스펀지 (공립법)	이현순		이현순	플랜식빵	이현순	쇼트 브레드 쿠키	이현순	베이글	이현순
		과자류 반죽정형				과자류 반죽정형		과자류 반죽정형			
		실습실 401호				실습실 401호		실습실 401호			
4	12:00 ~ 13:00	버터 스펀지 (공립법)	이현순		이현순	플랜식빵	이현순	쇼트 브레드 쿠키	이현순	베이글	이현순
		과자류 반죽인원				과자류 반죽인원		과자류 반죽인원			
		실습실 401호				실습실 401호		실습실 401호			

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	12월31일		19년01월01일		1월02일		1월03일		1월04일	
		월요일	이현순	화요일	이현순	수요일	이현순	목요일	이현순	금요일	이현순
1	09:00 ~ 10:00	비NCS이론 제빵학	이현순	신	비NCS이론 재료학	이현순	밤 식빵 빵류 재료혼합	이현순	비NCS이론 재료학	이현순	실습실 401호
	실습실 401호	실습실 401호									
2	10:00 ~ 11:00	초코롤 케이크 과자류 재료혼합	이현순	정 연	젤리 롤 케이크 과자류 재료혼합	이현순	밤 식빵 빵류 반죽발효	이현순	엠펙 스펀지 케이크 과자류 재료혼합	이현순	실습실 401호
	실습실 401호	실습실 401호									
3	11:00 ~ 12:00	초코롤 케이크 과자류 반죽정형	이현순	휴	젤리 롤 케이크 과자류 반죽정형	이현순	밤 식빵 빵류 반죽정형	이현순	엠펙 스펀지 케이크 과자류 반죽정형	이현순	실습실 401호
	실습실 401호	실습실 401호									
4	12:00 ~ 13:00	초코롤 케이크 과자류 반죽익힘	이현순		젤리 롤 케이크 과자류 반죽익힘	이현순	밤 식빵 빵류 반죽익힘	이현순	엠펙 스펀지 케이크 과자류 반죽익힘	이현순	실습실 401호
	실습실 401호	실습실 401호									

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	1월07일		1월08일		1월09일		1월10일		1월11일	
		월요일	이현순	화요일	이현순	수요일	이현순	목요일	이현순	금요일	이현순
1	09:00 ~ 10:00	그리시니 빵류 재료혼합	이현순	비NCS이론 위생학	이현순	비NCS이론 위생학	이현순	옥수수 식빵 빵류 재료혼합	이현순	비NCS이론 영양학	이현순
	실습실 401호	실습실 401호									
2	10:00 ~ 11:00	그리시니 빵류 반죽발효	이현순	버터 스펀지 (별립법) 과자류 재료혼합	이현순	브라우니 과자류 재료혼합	이현순	옥수수 식빵 빵류 반죽발효	이현순	초코 머핀 케이크 과자류 재료혼합	이현순
	실습실 401호	실습실 401호									
3	11:00 ~ 12:00	그리시니 빵류 반죽정형	이현순	버터 스펀지 (별립법) 과자류 반죽정형	이현순	브라우니 과자류 반죽정형	이현순	옥수수 식빵 빵류 반죽정형	이현순	초코 머핀 케이크 과자류 반죽정형	이현순
	실습실 401호	실습실 401호									
4	12:00 ~ 13:00	그리시니 빵류 반죽익힘	이현순	버터 스펀지 (별립법) 과자류 반죽익힘	이현순	브라우니 과자류 반죽익힘	이현순	옥수수 식빵 빵류 반죽익힘	이현순	초코 머핀 케이크 과자류 반죽익힘	이현순
	실습실 401호	실습실 401호									

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	1월14일		1월15일		1월16일		1월17일		1월18일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	버터 롤 빵	이현순	비NCS이론	이현순	비NCS이론	이현순	불란서 빵	이현순	비NCS이론	이현순
		빵류 재료혼합		영양학		케이크테크 이론		빵류 재료혼합		케이크테크 이론	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
2	10:00 ~ 11:00	버터 롤 빵	이현순	마테라 컵 케이크	이현순	슈 크림	이현순	불란서 빵	이현순	옥미찰볼 케이크(공던)	이현순
		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
3	11:00 ~ 12:00	버터 롤 빵	이현순	마테라 컵 케이크	이현순	슈 크림	이현순	불란서 빵	이현순	옥미찰볼 케이크(공던)	이현순
		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
4	12:00 ~ 13:00	버터 롤 빵	이현순	마테라 컵 케이크	이현순	슈 크림	이현순	불란서 빵	이현순	옥미찰볼 케이크(공던)	이현순
		빵류 반죽인형		과자류 반죽인형		과자류 반죽인형		빵류 반죽인형		과자류 반죽인형	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	1월21일		1월22일		1월23일		1월24일		1월25일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	디치 빵	이현순	소프트 롤 케이크	이현순	마카롱	이현순	크림빵	이현순	밤 과자	이현순
		빵류 재료혼합		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합		빵류 재료혼합		과자류 재료혼합	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
2	10:00 ~ 11:00	디치 빵	이현순	소프트 롤 케이크	이현순	마카롱	이현순	크림빵	이현순	밤 과자	이현순
		빵류 반죽발효		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽발효		과자류 반죽정형	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
3	11:00 ~ 12:00	디치 빵	이현순	소프트 롤 케이크	이현순	마카롱	이현순	크림빵	이현순	밤 과자	이현순
		빵류 반죽정형		과자류 반죽인형		과자류 반죽인형		빵류 반죽정형		과자류 반죽인형	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	
4	12:00 ~ 13:00	디치 빵	이현순	소프트 롤 케이크	이현순	마카롱	이현순	크림빵	이현순	밤 과자	이현순
		빵류 반죽인형		과자류 포장		과자류 포장		빵류 반죽인형		과자류 포장	
		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호		실습실 401호	

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	1월28일		1월29일		1월30일		1월31일		2월01일	
		월요일	화요일	수요일	목요일	금요일					
1	09:00 ~ 10:00	소시지빵	다쿠와즈	과일 케이크	브리오슈	타르트					
		빵류 재료혼합 실습실 401호	이현순	과자류 재료혼합 실습실 401호	이현순	과자류 재료혼합 실습실 401호	이현순	빵류 재료혼합 실습실 401호	이현순	과자류 재료혼합 실습실 401호	이현순
2	10:00 ~ 11:00	소시지빵	다쿠와즈	과일 케이크	브리오슈	타르트					
		빵류 반죽발효 실습실 401호	이현순	과자류 반죽정형 실습실 401호	이현순	과자류 반죽정형 실습실 401호	이현순	빵류 반죽발효 실습실 401호	이현순	과자류 반죽정형 실습실 401호	이현순
3	11:00 ~ 12:00	소시지빵	다쿠와즈	과일 케이크	브리오슈	타르트					
		빵류 반죽정형 실습실 401호	이현순	과자류 반죽익힘 실습실 401호	이현순	과자류 반죽익힘 실습실 401호	이현순	빵류 반죽정형 실습실 401호	이현순	과자류 반죽익힘 실습실 401호	이현순
4	12:00 ~ 13:00	소시지빵	다쿠와즈	과일 케이크	브리오슈	타르트					
		빵류 반죽익힘 실습실 401호	이현순	과자류 포장 실습실 401호	이현순	과자류 반죽익힘 실습실 401호	이현순	빵류 반죽익힘 실습실 401호	이현순	과자류 포장 실습실 401호	이현순

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	2월04일		2월05일		2월06일		2월07일		2월08일	
		월요일	화요일	수요일	목요일	금요일					
1	09:00 ~ 10:00	구	구	구	소보루빵	시폰 케이크					
					빵류 재료혼합 실습실 401호	이현순	과자류 재료혼합 실습실 401호	이현순			
2	10:00 ~ 11:00	정	정	정	소보루빵	시폰 케이크					
					빵류 반죽발효 실습실 401호	이현순	과자류 반죽정형 실습실 401호	이현순			
3	11:00 ~ 12:00	휴	휴	휴	소보루빵	시폰 케이크					
					빵류 반죽정형 실습실 401호	이현순	과자류 반죽익힘 실습실 401호	이현순			
4	12:00 ~ 13:00				소보루빵	시폰 케이크					
					빵류 반죽익힘 실습실 401호	이현순	과자류 포장 실습실 401호	이현순			

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	2월11일		2월12일		2월13일		2월14일		2월15일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	사과 파이	이현순	버터 롤 식빵	이현순	호두 파이	이현순	모카빵	이현순	치즈 케이크	이현순
		과자류 재료혼합 실습실 401호		빵류 재료혼합 실습실 401호		과자류 재료혼합 실습실 401호		빵류 재료혼합 실습실 401호		과자류 재료혼합 실습실 401호	
2	10:00 ~ 11:00	사과 파이	이현순	버터 롤 식빵	이현순	호두 파이	이현순	모카빵	이현순	치즈 케이크	이현순
		과자류 반죽정형 실습실 401호		빵류 반죽발효 실습실 401호		과자류 반죽정형 실습실 401호		빵류 반죽발효 실습실 401호		과자류 반죽정형 실습실 401호	
3	11:00 ~ 12:00	사과 파이	이현순	버터 롤 식빵	이현순	호두 파이	이현순	모카빵	이현순	치즈 케이크	이현순
		과자류 반죽익힘 실습실 401호		빵류 반죽정형 실습실 401호		과자류 반죽익힘 실습실 401호		빵류 반죽정형 실습실 401호		과자류 반죽익힘 실습실 401호	
4	12:00 ~ 13:00	사과 파이	이현순	버터 롤 식빵	이현순	호두 파이	이현순	모카빵	이현순	치즈 케이크	이현순
		과자류 포장 실습실 401호		빵류 반죽익힘 실습실 401호		과자류 포장 실습실 401호		빵류 반죽익힘 실습실 401호		과자류 포장 실습실 401호	

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	2월18일		2월19일		2월20일		2월21일		2월22일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	참쌀 도넛	이현순	단과자 트위스트	이현순	퍼프 페이스트리	이현순	통밀빵	이현순	쌀식빵	이현순
		과자류 재료혼합 실습실 401호		빵류 재료혼합 실습실 401호		과자류 재료혼합 실습실 401호		빵류 재료혼합 실습실 401호		과자류 재료혼합 실습실 401호	
2	10:00 ~ 11:00	참쌀 도넛	이현순	단과자 트위스트	이현순	퍼프 페이스트리	이현순	통밀빵	이현순	쌀식빵	이현순
		과자류 반죽정형 실습실 401호		빵류 반죽발효 실습실 401호		과자류 반죽정형 실습실 401호		빵류 반죽발효 실습실 401호		과자류 반죽정형 실습실 401호	
3	11:00 ~ 12:00	참쌀 도넛	이현순	단과자 트위스트	이현순	퍼프 페이스트리	이현순	통밀빵	이현순	쌀식빵	이현순
		과자류 반죽익힘 실습실 401호		빵류 반죽정형 실습실 401호		과자류 반죽익힘 실습실 401호		빵류 반죽정형 실습실 401호		과자류 반죽익힘 실습실 401호	
4	12:00 ~ 13:00	참쌀 도넛	이현순	단과자 트위스트	이현순	퍼프 페이스트리	이현순	통밀빵	이현순	쌀식빵	이현순
		과자류 포장 실습실 401호		빵류 반죽익힘 실습실 401호		과자류 포장 실습실 401호		빵류 반죽익힘 실습실 401호		과자류 반죽익힘 실습실 401호	

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	2월25일		2월26일		2월27일		2월28일		3월01일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	스위트 롤 빵	이현순	데니시	이현순	빵 도넛	이현순	페이스트리	이현순	삼	
		빵류 재료혼합 실습실 401호		페이스트리 빵류 재료혼합 실습실 401호		빵 도넛 빵류 재료혼합 실습실 401호		페이스트리 식빵 빵류 재료혼합 실습실 401호			
2	10:00 ~ 11:00	스위트 롤 빵	이현순	데니시	이현순	빵 도넛	이현순	페이스트리	이현순	일	
		빵류 반죽발효 실습실 401호		페이스트리 빵류 반죽발효 실습실 401호		빵 도넛 빵류 반죽발효 실습실 401호		페이스트리 식빵 빵류 반죽발효 실습실 401호			
3	11:00 ~ 12:00	스위트 롤 빵	이현순	데니시	이현순	빵 도넛	이현순	페이스트리	이현순		
		빵류 반죽정형 실습실 401호		페이스트리 빵류 반죽정형 실습실 401호		빵 도넛 빵류 반죽정형 실습실 401호		페이스트리 식빵 빵류 반죽정형 실습실 401호			
4	12:00 ~ 13:00	스위트 롤 빵	이현순	데니시	이현순	빵 도넛	이현순	페이스트리	이현순		
		빵류 반죽익힘 실습실 401호		페이스트리 빵류 반죽익힘 실습실 401호		빵 도넛 빵류 반죽익힘 실습실 401호		페이스트리 식빵 빵류 반죽익힘 실습실 401호			

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	3월04일		3월05일		3월06일		3월07일		3월08일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	호밀빵	이현순	치즈 케이크	이현순	단팥빵	이현순	피프	이현순	비NCS실습	이현순
		빵류 재료혼합 실습실 401호		과자류 재료혼합 실습실 401호		단팥빵 빵류 재료혼합 실습실 401호		피프 케이크페이스트리 과자류 재료혼합 실습실 401호			
2	10:00 ~ 11:00	호밀빵	이현순	치즈 케이크	이현순	단팥빵	이현순	피프	이현순	비NCS실습	이현순
		빵류 반죽발효 실습실 401호		과자류 반죽정형 실습실 401호		단팥빵 빵류 반죽발효 실습실 401호		피프 케이크페이스트리 과자류 반죽정형 실습실 401호			
3	11:00 ~ 12:00	호밀빵	이현순	치즈 케이크	이현순	단팥빵	이현순	피프	이현순	비NCS실습	이현순
		빵류 반죽정형 실습실 401호		과자류 반죽익힘 실습실 401호		단팥빵 빵류 반죽정형 실습실 401호		피프 케이크페이스트리 과자류 반죽익힘 실습실 401호			
4	12:00 ~ 13:00	호밀빵	이현순	치즈 케이크	이현순	단팥빵	이현순	피프	이현순	비NCS실습	이현순
		빵류 반죽익힘 실습실 401호		과자류 포장 실습실 401호		단팥빵 빵류 반죽익힘 실습실 401호		피프 케이크페이스트리 과자류 포장 실습실 401호			

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	3월11일		3월12일		3월13일		3월14일		3월15일	
		월요일	화요일	수요일	목요일	금요일					
1	09:00 ~ 10:00	비NCS실습	비NCS실습	케이크시트 제조	비NCS실습	케이크시트 제조					
		케이크기초	케이크기초	과자류 재료혼합	케이크 테코레이션	과자류 재료혼합					
		실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호					
2	10:00 ~ 11:00	비NCS실습	비NCS실습	케이크시트 제조	비NCS실습	케이크시트 제조					
		케이크기초	케이크기초	과자류 반죽정형	케이크 테코레이션	과자류 반죽정형					
		실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호					
3	11:00 ~ 12:00	비NCS실습	비NCS실습	케이크시트 제조	비NCS실습	케이크시트 제조					
		케이크기초	케이크 테코레이션	과자류 반죽익힘	케이크 테코레이션	과자류 반죽익힘					
		실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호					
4	12:00 ~ 13:00	비NCS실습	비NCS실습	비NCS실습	케이크제조	비NCS실습					
		케이크기초	케이크 테코레이션	케이크 테코레이션	과자류 포장	케이크 테코레이션					
		실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호					

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	3월18일		3월19일		3월20일		3월21일		3월22일	
		월요일	화요일	수요일	목요일	금요일					
1	09:00 ~ 10:00	비NCS실습	케이크시트 제조	비NCS실습	비NCS실습	케이크시트 제조					
		케이크 테코레이션	과자류 재료혼합	케이크 테코레이션	케이크 테코레이션	과자류 재료혼합					
		실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호					
2	10:00 ~ 11:00	비NCS실습	케이크시트 제조	비NCS실습	비NCS실습	케이크시트 제조					
		케이크 테코레이션	과자류 반죽정형	케이크 테코레이션	케이크 테코레이션	과자류 반죽정형					
		실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호					
3	11:00 ~ 12:00	비NCS실습	케이크시트 제조	비NCS실습	비NCS실습	케이크시트 제조					
		케이크 테코레이션	과자류 반죽익힘	케이크 테코레이션	케이크 테코레이션	과자류 반죽익힘					
		실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호					
4	12:00 ~ 13:00	비NCS실습	비NCS실습	비NCS실습	비NCS실습	비NCS실습					
		케이크 테코레이션	케이크 테코레이션	케이크 테코레이션	케이크 테코레이션	케이크 테코레이션					
		실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호	실습실 401호					

<통합과정 제과제빵&케이크자격증반 세부훈련 시간표>

: 2018.12.17. ~ 2019.03.25 (총훈련일수 65일 (4개월), 260시간)

훈련교강사 : 이현순

교시	시간	3월25일							
		월요일	월요일						
1	09:00 ~ 10:00	비NCS 실습	이현순						
		케이크 데코레이션 실습실 401호							
2	10:00 ~ 11:00	비NCS 실습	이현순						
		케이크 데코레이션 실습실 401호							
3	11:00 ~ 12:00	비NCS 실습	이현순						
		케이크 데코레이션 실습실 401호							
4	12:00 ~ 13:00	비NCS 실습	이현순						
		케이크 데코레이션 실습실 401호							