2021 학년도 전공 교육과정표

학년	교 과 목 명	구분	교과번호	1학기			2학기			부전공필수(필수포함 21학점 이상)	공정합필수(필수포함 35학점 이상)	개설선과목(OP)	비 고
				학점	이론	실습	학점	이론	실습				
1	기초조리이론및실습1	전필		3	2	2				전선	전선		
1	음식의 역사	전선		3	3	0				전선	전선		
1	외식사업경영론	전필					3	3	0	전필	전필		
1	제과제빵기초1	전선					3	2	2	전선	전선		
2	조리원리	전필		3	3	0				전필	전필		
2	외식서비스경영론	전선		3	3	0				전선	전선		
2	프랜차이즈경영론	전선		3	3	0					전선		
2	호텔리조트경영론	전선		3	3	0							
2	제과제빵기초2	전선		3	2	2							
2	기초조리이론및실습2	전선		3	2	2							
2	양식조리실무	전선		3	2	2							
2	여가론	전선		3	3	0							가.
2	커피과학과바리스타	전선		3	2	2					전선		
2	외식업영어회화1	전선		3	3	0							
2	외식업일어회화1	전선		3	3	0							2.
2	한식조리이론및실습	전필					3	2	2	전선	전필		3.
2	다국적외식기업연구	전선					3	3	0	전선	전선		
2	제빵학실무	전선					3	2	2				
2	국제예절	전선					3	3	0				
2	식품학	전선					3	3	0				
2	외식업정보시스템	전선					3	3	0				
2	주방관리및소믈리에	전선					3	2	2	전선	전선		
2	외식업영어회화2	전선					3	3	0				
2	외식업일어회화2	전선					3	3	0				
3	주방관리구매론	전필		3	3	0				전필	전필		
3	외식사업인사관리	전선		3	3	0					전선		
3	세계식문화의이해	전선		3	3	0				전선	전선		
3	식음료서비스실무	전선		3	2	2				전선	전선		
3	소비자행동론	전선		3	3	0							
3	제과학실무	전선		3	2	2							
3	커피로스팅실습	전선		3	2	2							
3	외식조리실무영어1	전선		3	3	0							
3	외식조리실무일어1	전선		3	3	0							
3	인턴십1	전선		1	0	160							
3	식품위생안전관리	전필					3	3	0	전선	전선		
3	레스토랑경영관리론	전선					3	3	0	전선	전선		
3	창업메뉴관리	전선					3	2	2	전선	전선		
3	외식사업마케팅	전선					3	3	0		전선		
3	푸드코디네이션	전선					3	2	2				
3	커피베리에이션실습	전선					3	2	2				
3	관광조사방법론	전선					3	3	0				
3	식품재료학	전선					3	3	0				
3	외식조리실무영어2	전선					3	3	0				
3	외식조리실무일어2	전선					3	3	0				

3	인턴십1	전선				1	0	160				
4	외식사업경영학현장실습	전선	P/F			P/F						
4	외식사업창업프로젝트	전선	3	2	2				전선	전선		
4	연회관리이벤트	전선	3	3	0					전선		
4	외식업원가관리	전선	3	3	0							
4	단체급식사업론	전선	3	3	0							
4	와인학실무	전선	3	2	2							
4	푸드테라피	전선	3	2	2							
4	디저트론실무	전선	3	2	2							
4	외식업일본어세미나	전선	3	3	0							
4	관광커뮤니케이션론	전선				3	3	0	전선	전선		
4	외식업법규와재무관리	전선				3	3	0		전선		
4	외식사업경영세미나	전선				3	3	0				
4	소믈리에실습	전선				3	2	2				
4	식품가공저장학	전선				3	3	0				
4	외식업창업론	전선				3	2	2				
4	외식업영어세미나	전선				3	3	0				
4	인턴십3	전선				15						