2023학년도 전공 교육과정표

학년	교 과 목 명	구분	교과번호	1 학 기			2 학 기			부전공 필수지정 (필수포함 총 18학점 이수)	복수전공필수 지정 (필수포함 총 33학점 이수)	개설 우선 과목 (OP)	신규/변경/기존	비고
				학점	이론	실습	학점	이론	실습					
1-1	기초조리실습Ⅰ(PBL)	전선		3	2	2						OP		
	제빵이론및실습	전선		3	2	2						OP		
1-2	기초조리실습Ⅱ	전선					3	2	2			OP		
	제과이론및실습	전선					3	2	2			OP		
2-1	영양학	**전필**		3	3	0				전필	전필	OP		
	조리원리	**전필**		3	3	0				전필	전필	OP		
	서양조리론및실습	전선		3	2	2						OP		
	한국전통조리론및실습	전선		3	2	2						OP		
	바리스타이론및실습(PBL)	전선		3	2	2						OP		
	스톡&소스실습	전선		3	2	2						OP		
2-2	식품학	전선					2	2	0			OP		
	공중보건학	전선					3	3	0			OP		
	조리실무영어	**전필**					3	3	0	전필	전필	OP		
	중국조리실습	전선					2	0	4			OP		
	병과실습	전선					3	2	2			OP		
	가드망제실습	전선					3	2	2			OP		
3-1	레스토랑인사관리	전선		2	2	0								
	푸드테라피(PBL)	전선		3	3	0						OP		
	조리실무회화	전선		2	2	0				.	.	OP		
	창업메뉴개발	전선		2	2	0						OP		
	급식경영관리	전선		2	2	0								
	궁중요리실습	전선		3	2	2						OP		
	이탈리아요리이론 및 실습	전선		3	2	2						OP		
	실험조리실습	전선		2	0	4								
	일본조리론및실습	전선		3	2	2						OP		
	푸드코디네이션 이론 및 실습	전선		3	2	2						OP		
	표준현장실습II	전선		1	0	2								
	표준현장실습II	전선		2	0									
3-2	식품위생안전관리	전선					3	3	0			OP		
	외식마케팅론	전선					2	2	0					
	식품재료학	전선					3	3	0			OP		
	식생활관리	전선					2	2	0					
	졸업작품기초실습	전선					3	2	2			OP		
	다이어트론및실습	전선					3	2	2			OP		
	복어요리실습	전선					2	0	4					
	향토요리실습	전선					3	2	2			OP		
	프랑스요리이론 및 실습	전선					3	2	2			OP		
	디저트이론및실습	전선					3	2	2					
	퓨전요리실습	전선					2	0	4					
	표준현장실습II	전선					1	0	2					
	표준현장실습II	전선					2	0						
4-1	발효식품학	전선		2	2	0						OP		
	외식창업경영론	전선		2	2	0								
	푸드스토리텔링(PBL)	전선		3	3	0						OP		
	뷔페및케이터링실습	전선		**3**	**2**	**2**						OP		
	약선요리실습	전선		3	2	2								
	브런치메뉴실습	전선		3	2	2						OP		
	실버푸드요리실습	전선		2	0	4						OP		
	조주실습	전선		2	0	4								

4-2	외식업법규	전선					2	2	0					
	세계의식문화	전선					2	2	0					
	주방관리실무론	전선					2	2	0			OP		
	식품발효실습	전선					2	0	4			OP		
	동양조리실습	전선					2	0	4			OP		
	사찰음식조리실습	전선					2	0	4			OP		
	창업요리실습	전선					3	2	2			OP		