

## 2020학년도 전공 교육과정표

학년	교 과 목 명	과정구분	교과구분	교과번호	1 학 기			2 학 기			부전공필수 지정(필수21학점 이수)	복수전공필수 (필수35학점 이수)	공필 수지포함점	패스 과목여부	강의 평가여부	NCS 여부	융복 합여부	CO- OP 여부	교직 과정여부	변 경 구 분	이 과 전 목	개 선 과 목 ( OP)	비 고	
					학점	이론	실습	학점	이론	실습														
1-1	기초조리실습 I	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	
	바리스타론및실습	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	전선			3	3	0							○										OP
	조리실무회화	전선			2	2	0							○										OP
	창업메뉴개발	전선			2	2	0							○										OP
	급식경영관리	전선			2	2	0							○										OP
	궁중요리실습	전선			3	2	2							○										OP
	이탈리아요리론및실습	전선			3	2	2							○										OP
	실험조리실습	전선			2	0	4							○										
	다이어트론및실습	전선			3	2	2							○										
	일본조리론및실습	전선			3	2	2							○										
푸드코디네이션이론및실습	전선			3	2	2							○										OP	
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
	복어요리실습	전선						2	0	4				○										
	향토요리실습	전선						3	2	2				○										OP
	프랑스요리이론및실습	전선						3	2	2				○										OP
	디저트이론및실습	전선						3	2	2				○										
퓨전요리실습	전선						2	0	4				○											
4-1	발효식품학	전선			2	2	0							○										OP
	외식창업경영론	전선			2	2	0							○										
	외식소비자행동론	전선			2	2	0							○										
	뷔페및케이터링실습	전선			3	2	2							○										OP
	약선요리실습	전선			3	2	2							○										
	브런치메뉴실습	전선			3	2	2							○										
	실버푸드요리실습	전선			2	0	4							○										OP
	조주실습	전선			2	0	4							○										
현장실무실습 I	전선			N/F								○					○							
4-2	외식업법규	전선						2	2	0				○										
	세계의식문화	전선						2	2	0				○										
	주방관리실무론	전선						2	2	0				○										OP
	식품발효실습	전선						2	0	4				○										
	동양조리실습	전선						2	0	4				○										OP
	사찰음식조리실습	전선						2	0	4				○										OP
	창업요리실습	전선						3	2	2				○										OP
현장실무실습II	전선			N/F								○					○							