

2019학년도 전공 교육과정표

학년	교과목명	과정구분	교과구분	교과번호	1 학 기			2 학 기			부전공필수 자량 (필수 21학점 선택 2학점)	복수전공필수 자량 (필수 35학점 선택 2학점)	패스 여부	강의 평가 여부	NCS 여부	융합 부 여부	CO- OP 여부	교과 정 여부	변 구 경 분	이 과	전 과	개 설 년 도 (OP)	비고	
					학 점	이 론	실 습	학 점	이 론	실 습														
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	
	바리스타이론및실습	전선			3	2	2						○										OP	
2-2	식품학	전선						3	3	0			○										OP	
	공중보건학	전선						3	3	0			○										OP	
	조리실무영어	전필						3	3	0	전필	전필	○										OP	
	중국조리론및실습	전선						3	2	2			○										OP	
	소스론및실습	전선						3	2	2			○										OP	
	병과실습	전선						3	2	2			○										OP	
	가드망제실습	전선						3	2	2			○										OP	
3-1	레스토랑인사관리	전선			3	3	0						○										OP	
	푸드테라피	전선			3	3	0						○										OP	
	조리실무회화	전선			3	3	0						○						○				OP	
	창업메뉴개발	전선			3	3	0						○										OP	
	급식경영관리	전선			3	3	0						○										OP	
	중중요리실습	전선			3	2	2						○										OP	
	이탈리아요리이론및실습	전선			3	2	2						○										OP	
	실험조리론및실습	전선			3	2	2						○										OP	
	다이어트론및실습	전선			3	2	2						○										OP	
	일본조리론및실습	전선			3	2	2						○										OP	
푸드코디네이션이론및실습	전선			3	2	2						○										OP		
3-2	식품위생안전관리	전선						3	3	0			○										OP	
	외식마케팅론	전선						3	3	0			○										OP	
	식품재료학	전선						3	3	0			○										OP	
	식생활관리	전선						3	3	0			○										OP	
	전공진로세미나	전선						1	1	0			○							○			OP	
	졸업작품기초실습	전선						3	2	2			○							○			OP	
	복어요리실습	전선						3	2	2			○										OP	
	향토요리실습	전선						3	2	2			○										OP	
	프랑스요리이론및실습	전선						3	2	2			○										OP	
	디저트이론및실습	전선						3	2	2			○										OP	
퓨전요리이론및실습	전선						3	2	2			○										OP		
4-1	발효식품학	전선			2	2	0						○										OP	
	외식창업경영론	전선			2	2	0						○										OP	
	외식소비자행동론	전선			2	2	0						○										OP	
	뷔페및케이터링실습	전선			3	2	2						○										OP	
	브런치메뉴실습	전선			3	2	2						○										OP	
	약선요리실습	전선			3	2	2						○										OP	
	실버푸드요리실습	전선			3	2	2						○										OP	
	조주론및실습	전선			3	2	2						○										OP	
	현장실무실습 I	전선			N/F								○				○						OP	
4-2	외식업법규	전선						2	2	0			○										OP	
	세계의식문화	전선						2	2	0			○										OP	
	주방관리실무론	전선						2	2	0			○										OP	
	식품발효실습	전선						3	2	2			○										OP	
	동양조리실습	전선						2	0	4			○										OP	
	사찰음식조리실습	전선						3	2	2			○										OP	
	창업요리실습	전선						3	2	2			○										OP	
현장실무실습II	전선			N/F								○				○						OP		