2018학년도 전공 교육과정표

학년	교 과 목 명	과정구분	교과적용구분	교과번호	1 학 기			2 학 기			부전공필수지정 (필수포함 총 21학점 이수)	복수전공필수지정 (필수포함 총 35학점 이수)	패스과목여부	강의평가여부	NCS여부	융복합여부	CO-OP여부	교직과정여부	변경구분	이전과목	개설우선과목(OP)	비고
					학점	이론	실습	학점	이론	실습												
1-1	기초조리실습 I	**전선**			3	2	2							○							OP	
	제빵이론및실습	**전선**			3	2	2							○							OP	
교양	외국어(교양영역)	교필			2	2	0														OP	
	명심보감	교필			2	2	0														OP	
	회계의 이해	교필			2	2	0														OP	
	창의사고와 표현	교필			2	2	0														OP	
1-2	기초조리실습 II	**전선**						3	2	2				○							OP	
	제과이론및실습	**전선**						3	2	2				○							OP	
교양	외국어(교양영역)	교필			1.	2.	3.	4.	5.	6.											OP	가.
	독서토론과 발표	교필			7.	8.	9.	1	0	2		10.									OP	가.
	컴퓨터활용	교필						11.	12.	13.		14.									OP	가.
2-1	영양학	전필			3	3	0				전필	전필		○							OP	
	조리원리	전필			3	3	0				전필	전필		○							OP	
	식품재료학	전선			3	3	0							○							OP	
	서양조리론및실습	전선			3	2	2							○							OP	
	한국전통조리론및실습	전선			3	2	2							○							OP	
	바리스타이론및실습	전선			3	2	2							○							OP	
교양	외국어회화1(교양영역)	교필			15.	16.	17.	가.	나.	다.			라.	마.	바.	사.	아.	자.	차.	카.	타. OP	
2-2	식품학	전선						3	3	0				○							OP	
	공중보건학	전선						3	3	0				○							OP	
	조리실무영어	**전선**						3	3	0	전필	전필		○							OP	
	중국조리론및실습	전선						3	2	2				○							OP	
	소스론및실습	전선						3	2	2				○							OP	
	약선요리실습	전선						3	2	2				○							OP	
	가드망제실습	전선						3	2	2				○								
교양	외국어회화2(교양영역)	교필			18.	19.	20.	21.	22.	23.		24.		○								
	사회봉사활동	교필			25.	26.	27.	28.	29.	30. 2		31.		○							OP	
3-1	레스토랑인사관리	전선			3	3	0							○							OP	
	푸드테라피	전선			3	3	0							○							OP	
	창업메뉴개발	전선			3	3	0							○							OP	
	급식경영관리	전선			3	3	0							○							OP	
	궁중요리실습	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	
	현장실무실습 I	전선			N/F								○								OP	
3-2	식품위생안전관리	전선						3	3	0				○							OP	
	외식마케팅론	전선						3	3	0				○							OP	
	식생활관리	전선						3	3	0				○							OP	
	복어요리실습	전선						3	2	2				○								
	향토요리실습	전선						3	2	2				○							OP	
	프랑스요리이론및실습	전선						3	2	2				○							OP	
	디저트이론및실습	전선						3	2	2				○								
	식품발효실습	전선						3	2	2				○								
	퓨전요리이론및실습	전선						3	2	2				○								
	현장실무실습 II	전선			N/F								○								OP	
4-1	발효식품학	전선			2	2	0							○							OP	
	외식창업경영론	전선			2	2	0							○							OP	
	외식소비자행동론	전선			2	2	0							○								
	병과실습	전선			2	0	4							○							OP	
	브런치메뉴실습	전선			3	2	2							○							OP	
	실버푸드요리실습	전선			2	0	4							○							OP	
	조주론및실습	전선			2	0	4							○							OP	
	현장실무실습 III	전선			N/F								○				○				OP	
4-2	주방관리실무론	전선						2	2	0				○							OP	·
	외식업법규	전선						2	2	0				○								
	세계의식문화	전선						2	2	0				○							OP	
	뷔페및케이터링실습	전선						2	0	4				○							OP	
	동양조리실습	전선						2	0	4				○							OP	
	사찰음식조리실습	전선						2	0	4				○								
	창업요리실습	전선						3	2	2				○							OP	
	현장실무실습 IV	전선			N/F								○								OP	