

[별표1] 교육과정 편성표

교육과정 편성표

전공명 : 조리&푸드디자인학과(Department of Culinary Art & Food Design Management)

구분	순번	이수구분	교과목명	학수번호	학점	시간			이수학년	개설학기		교과구분				비고	
						이론	실습	설계		1학기	2학기	부전공	영어전용트랙	문제해결형교과	교직기본이수교과		PF평가
학부과정	1	전기	식음료관리론	CNFDM1003	3	3			1	○							
	2	전기	조리경영실무론	CNFDM1001	3	3			1	○		○					
	3	전기	기초서양조리실습	CNFDM1002	3	2	2		1	○	○			○			교직
	4	전필	식품학	CNFDM2008	3	3			2		○	○					
	5	전필	외식서비스경영론	CNFDM2003	3	3			2	○		○			○		교직
	6	전필	조리원리	CNFDM2002	3	3			2	○		○			○		교직
	7	전필	졸업논문(조리&푸드디자인)	CNFDM4001	0				4	○	○					○	
	8	전선	고급서양조리실습	CNFDM2006	3	2	2		2	○							
	9	전선	베이킹원리	CNFDM2001	3	3			2	○		○					
	10	전선	영양과건강	CNFDM2005	3	3			2		○	○					
	11	전선	제과이론및실습	CNFDM2004	3	2	2		2		○						
	12	전선	외식마케팅	CNFDM2007	3	3			2		○	○					
	13	전선	식품과문화	CNFDM2009	3	3			2		○	○					
	14	전선	음료학	CNFDM2010	3	3			2		○						
	15	전선	프랜차이즈경영론	CNFDM3005	3	3			3	○							트랙
	16	전선	식음료가공관리	CNFDM3003	3	3			3	○		○			○		교직
	17	전선	제빵이론및실습	CNFDM3004	3	2	2		3	○					○		교직
	18	전선	한국조리실습	CNFDM3001	3	2	2		3	○		○			○		교직
	19	전선	조직행동론	HSPMT2006	3	3			3	○							
	20	전선	마케팅조사론	HSPMT3002	3	3			3	○							
	21	전선	전략경영론	HSPMT3005	3	3			3		○						
	22	전선	소비자행동론	HSPMT2005	3	3			3		○						
	23	전선	창업조리실습	CNFDM3006	3	2	2		3		○						
	24	전선	디자인경영과IT	CNFDM3007	3	3			3		○						
	25	전선	궁중음식및한과실습	CNFDM3002	3	2	2		3		○						
	26	전선	레스토랑운영관리	CNFDM4003	3	3			4	○		○					
	27	전선	감각과학및식품품질관리	CNFDM4007	3	3			4	○							트랙
	28	전선	식품상품개발론	CNFDM4006	3	3			4	○							
	29	전선	독립심화학습1(조리&푸드디자인)	CNFDM4008	3	3			4	○						○	
	30	전선	푸드디자인	CNFDM4010	3	3			4		○						트랙
	31	전선	식품위생관리및법규	CNFDM4002	3	3			4		○	○			○		교직
	32	전선	레스토랑창업경영론	CNFDM4004	3	3			4		○						트랙
	33	전선	캡스톤디자인(조리&푸드디자인)	CNFDM4005	1			1	4	○	○					○	트랙
	34	전선	독립심화학습2(조리&푸드디자인)	CNFDM4009	3	3			4		○					○	
	35	교직	교과교육론(조리)	EDU3174	3	3			2		○				○		교직
	36	교직	교과교재연구및지도법(조리)	EDU3175	3	3			3		○				○		교직
	37	교직	교과교수법(조리)	EDU3351	3	3			3	○					○		교직