

[별표1] 교육과정 편성표

교육과정 편성표

학과(전공)명: 조리산업학과(Department of Culinary Arts Management)

구분	순번	이수 구분	교과목명	학수번호	학점	시간			이수 학년	개설학기		교과구분				비고	
						이론	실기	실습		1학기	2학기	부 전공	영어 과목	문제해결형 교과	PN 평가		
학부 과정	1	전기	조리실무론	CUIN1001	3	3			1	○							
	2	전기	외식경영론	CUIN1002	3	3			1	○							
	3	전기	식음료관리론	CUIN1004	3	3			1		○		○				
	4	전기	식생활과문화	CUIN1006	3	3			1		○						
	5	전필	조리학개론	CUIN2001	3	3			2	○							
	6	전필	제과제빵개론	CUIN2002	3	3			2	○							
	7	전필	식품학개론	CUIN1007	3	3			2		○						
	8	전필	외식서비스마케팅	CUIN2004	3	3			2		○		○				
	9	전필	졸업논문(조리산업)	CUIN4001	0	0			4	○	○						○
	10	전선	한국조리실습	CUIN2007	3	2		2	2	○							
	11	전선	영양과건강	CUIN2005	3	3			2		○						
	12	전선	서양조리실습	CUIN2008	3	2		2	2		○						
	13	전선	외식소비자행동론	CUIN3004	3	3			3	○							
	14	전선	제과제빵실습	CUIN3010	3	2		2	3	○							
	15	전선	외식조직행동론	CUIN3016	3	3			3	○			○				
	16	전선	식품가공및저장관리	CUIN3001	3	3			3	○							
	17	전선	식재료구매관리론	CUIN3014	3	3			3		○						
	18	전선	메뉴관리론	CUIN3006	3	3			3		○		○				
	19	전선	외식인적자원관리	CUIN3017	3	3			3		○		○				
	20	전선	식품위생관리	CUIN3008	3	3			3		○						
	21	전선	병과음청실습	CUIN3015	3	2		2	3		○						
	22	전선	창업요리실습	CUIN4002	3	2		2	4	○							
	23	전선	음료학개론	CUIN4017	3	3			4	○							
	24	전선	관능평가및품질관리	CUIN4006	3	3			4	○							
	25	전선	외식조사방법론	CUIN4007	3	3			4	○			○				
	26	전선	프랜차이즈창업론	CUIN4009	3	3			4		○						
	27	전선	식품상품개발	CUIN4013	3	3			4		○						
	28	전선	독립심화학습1(조리산업)	CUIN4014	3	3			4	○							○
	29	전선	독립심화학습2(조리산업)	CUIN4015	3	3			4		○						○