

<2013학년도 전통조리학과(전공심화(경력무)) 교육과정>

구분	교 과 목	학점	시간 이/실/합		운영	3학년				4학년			
						1학기		2학기		1학기		2학기	
						학점	시간	학점	시간	학점	시간	학점	시간
전공선택	음식과매스미디어	3		3	3	3	3						
	외식산업창업세미나	2		2	2	2	2						
	한식기본메뉴실습	3		3	3	3	3						
	한국후식과병과	3		3	3	3	3						
	식품포장실습	2		2	2	2	2						
	파스타와지중해음식실습	3		3	3	3	3						
	침채류및저장음식실습	3		3	3			3	3				
	식품관능평가	3		3	3			3	3				
	한국조리문헌및문화사	3		3	3			3	3				
	소스응용및상품개발	3		3	3			3	3				
	혼례 및 이바지음식	3		3	3			3	3				
	전통주이론 및 실습	3		3	3					3	3		
	카페메뉴와바리스타	3		3	3					3	3		
	에스닉푸드실습	3		3	3					3	3		
	채식과약선음식실습	3		3	3					3	3		
	와인 과음료	3		3	3							3	3
	조리실기교수법세미나	3		3	3							3	3
	HACCP실무	3		3	3							3	3
	푸드포토워크샵	3		3	3							3	3
	퓨전한식메뉴개발및실습	3		3	3							3	3
소 계	58		58	58	16	16	15	15	12	12	15	15	
선택교양	실무영어	2		2	2			2	2				
	최신식품영양정보	2		2	2					2	2		
	소비자행동론	2		2	2							2	2
	푸드 투어리즘	2		2	2							2	2
	소 계	8		8	8			2	2	2	2	4	4
총 합 계	66		66	66	16	16	17	17	14	14	19	19	