

<2013학년도 전통조리과(주간) 교육과정>

구분	교 과 목	학점	시간			운영	1학년				2학년			
							1학기		2학기		1학기		2학기	
							학점	시간	학점	시간	학점	시간	학점	시간
교양필수	예배	0	1	1	1	1	1							
	예배	0	1	1	1			0	1					
	예배	0	1	1	1					0	1			
	예배	0	1	1	1							0	1	
	소 계		4	4	4		1		1		1			1
전공선택	공중보건학	2	2	2	4	2	2							
	전통병과실습	2		3	3	6	2	3						
	식품위생학	2	2	2	4	2	2							
	외식서비스실습	2		2	2	4	2	2						
	영양학	3	3	3	6			3	3					
	조리원리	3	3	3	6			3	3					
	서양조리실습	3		3	3	6			3	3				
	조리실무영어회화	2	2	2	4			2	2					
	중국조리실습	2		3	3	6			2	3				
	식문헌연구	2	2	2	4			2	2					
	제과실습	2		3	3	6			2	3				
	향토음식실습	2		3	3	6			2	3				
	식품위생법규	2	2	2	4					2	2			
	식생활과문화	2	2	2	4					2	2			
	식품재료학	2	2	2	4					2	2			
	조리실무영어	2	2	2	4					2	2			
	식음료관리및실습	2		2	2	4					2	2		
	전통발효음식실습	3		3	3	6					3	3		
	푸드코디네이트론	2	2	2	4					2	2			
	제빵실습	2		3	3	6					2	3		
	궁중음식실습	2		3	3	6					2	3		
	실험조리	2		2	2	4							2	2
	원가및메뉴관리	2	2	2	4								2	2
	식품가공및저장	2	2	2	4								2	2
	일본조리실습	2		3	3	6							2	3
	외식창업과경영	2	2	2	4								2	2
	현장실습(1)	2		2	2	0							2	2
	전통의례음식실습	3		3	3	6							3	3
	소 계	61	30	38	68	132	8	9	19	22	19	21	15	16
	교직	교육학개론	2	2	2	2			2	2				
실기교육방법론		2	2	2	2							2	2	
소 계		4	4	4	4			2	2			2	2	
전공기초	식품학	3	3	3	6	3	3							
	한국조리실습	3		3	3	6	3	3						
	기초조리실습	2		3	3	6	2	3						
	소 계	8	3	6	9	18	8	9						
총 합 계		73	41	44	85	158	16	19	21	25	19	22	17	19

<2013학년도 전통조리과(야간) 교육과정>

구분	교 과 목	학점	시간		운영	1학년				2학년				
						1학기		2학기		1학기		2학기		
						학점	시간	학점	시간	학점	시간	학점	시간	
교양필수	예배	0	1	1	1	0	1							
	예배	0	1	1	1			0	1					
	예배	0	1	1	1					0	1			
	예배	0	1	1	1							0	1	
	소 계		4	4	4		1		1		1		1	
전공선택	공중보건학	2	2	2	2	2	2							
	전통병과실습	2		3	3	3	2	3						
	식품위생학	2	2	2	2	2	2							
	외식서비스실습	2		2	2	2	2							
	영양학	3	3	3	3			3	3					
	조리원리	3	3	3	3			3	3					
	서양조리실습	3		3	3	3		3	3					
	조리실무영어회화	2	2	2	2			2	2					
	중국조리실습	2		3	3	3		2	3					
	식문헌연구	2	2	2	2	2		2	2					
	제과실습	2		3	3	3		2	3					
	향토음식실습	2		3	3	3		2	3					
	식품위생법규	2	2	2	2	2				2	2			
	식생활과문화	2	2	2	2	2				2	2			
	식품재료학	2	2	2	2	2				2	2			
	조리실무영어	2	2	2	2	2				2	2			
	식음료관리및실습	2		2	2	2				2	2			
	전통발효음식실습	3		3	3	3				3	3			
	푸드코디네이트론	2	2	2	2	2				2	2			
	제빵실습	2		3	3	3				2	3			
	궁중음식실습	2		3	3	3				2	3			
	실험조리	2		2	2	2						2	2	
	원가및메뉴관리	2	2	2	2	2						2	2	
	식품가공및저장	2	2	2	2	2						2	2	
	일본조리실습	2		3	3	3						2	3	
	외식창업과경영	2	2	2	2	2						2	2	
	현장실습(1)	2			0	0						2	0	
	전통의례음식실습	3		3	3	3						3	3	
	소 계	61	30	36	66	66	8	9	19	22	19	21	15	14
	교직	교육학개론	2	2	2	2			2	2				
실기교육방법론		2	2	2	2							2	2	
소 계		4	4	4	4			2	2			2	2	
전공기초	식품학	3	3	3	3	3	3							
	한국조리실습	3		3	3	3	3							
	기초조리실습	2		3	3	3	2	3						
	소 계	8	3	6	9	9	8	9						
총 합 계		73	41	42	83	83	16	19	21	25	19	22	17	17

<2013학년도 전통조리과(위탁) 교육과정>

구분	교 과 목	학점	시간			운영	1학년				2학년				
							1학기		2학기		1학기		2학기		
							학점	시간	학점	시간	학점	시간	학점	시간	
교양필수	예배	0	1	1	1	1	1	0	1						
	예배	0	1	1	1	1	1			0	1				
	예배	0	1	1	1	1	1					0	1		
	예배	0	1	1	1	1	1							0	1
	소 계		4	4	4	4	4	1		1		1		1	
전공선택	공중보건학	2	2	2	2	2	2	2	2						
	전통병과실습	2		3	3	3	2	3							
	식품위생학	2	2	2	2	2	2	2							
	외식서비스실습	2		2	2	2	2	2							
	영양학	3	3	3	3	3			3	3					
	조리원리	3	3	3	3	3			3	3					
	서양조리실습	3		3	3	3			3	3					
	조리실무영어회화	2	2	2	2	2			2	2					
	중국조리실습	2		3	3	3			2	3					
	전통조리연구	2	2	2	2	2			2	2					
	식문헌연구	2	2	2	2	2			2	2					
	제과실습	2		3	3	3			2	3					
	향토음식실습	2		3	3	3			2	3					
	식품위생법규	2	2	2	2	2					2	2			
	식생활과문화	2	2	2	2	2					2	2			
	식품재료학	2	2	2	2	2					2	2			
	조리실무영어	2	2	2	2	2					2	2			
	식음료관리및실습	2		2	2	2					2	2			
	전통발효음식실습	3		3	3	3					3	3			
	푸드코디네이트론	2	2	2	2	2					2	2			
	제빵실습	2		3	3	3					2	3			
	궁중음식실습	2		3	3	3					2	3			
	실험조리	2		2	2	2							2	2	
	원가및메뉴관리	2	2	2	2	2							2	2	
	식품가공및저장	2	2	2	2	2							2	2	
	일본조리실습	2		3	3	3							2	3	
	외식창업과경영	2	2	2	2	2							2	2	
	식공간연출기법	2	2	2	2	2							2	2	
	전통의례음식실습	3		3	3	3							3	3	
소 계	63	34	36	70	70	8	9	21	24	19	21	15	16		
교직	교육학개론	2	2	2	2	2			2	2					
	실기교육방법론	2	2	2	2	2						2	2		
	소 계	4	4	4	4	4			2	2		2	2		
전공기초	식품학	3	3	3	3	3	3								
	한국조리실습	3		3	3	3	3	3							
	기초조리실습	2		3	3	3	2	3							
	소 계	8	3	6	9	9	8	9							
총 합 계		75	45	42	87	87	16	19	23	27	19	22	17	19	