

○ 전통조리과 【주간, 야간】

구분	이수구분	교과목명	학점/시간
1학년 1학기	전공기초	한국조리실습 (Korean Cuisine Practice)	3/3
	전공기초	식품학 (Food Science)	3/3
	전공기초	기초조리실습 (Basic Cooking Practice)	3/3
	전공선택	식품위생실무 (Food Sanitation)	2/2
	전공선택	전통병과실습 (Traditional Korean Dessert Practice)	3/3
	전공선택	공중보건학 (Public Health)	2/2
	전공선택	외식서비스실습 (Restaurant Service Practice)	2/2
1학년 2학기	전공선택	조리원리 (Principles of Cooking)	3/3
	전공선택	향토음식실습(Korean Local Food Practice)	3/3
	전공선택	영양학 (Nutrition)	3/3
	전공선택	중국조리실습 (Chinese Cuisine Practice)	3/3
	전공선택	서양조리실습 (Western Cuisine Practice)	3/3
	전공선택	제과실습 (Pastry Practice)	3/3
	전공선택	조리실무영어회화 (Practical Culinary English Conversation)	2/2
2학년 1학기	전공선택	캡스톤디자인 (Capstone Design)	1/1
	전공선택	식품재료학 (Food Materials)	2/2
	전공선택	식생활과문화 (Food Culture)	2/2
	전공선택	전통발효음식실습 (Traditional Korean Fermented Food Practice)	3/3
	전공선택	궁중음식실습 (Korean Court Food Practice)	3/3
	전공선택	식음료관리및실습 (Cocktail & Beverage Practice)	2/2
	전공선택	푸드코디네이트론 (Food Coordination)	2/2
	전공선택	조리실무용어 (Culinary Terminology)	2/2
	전공선택	제빵실습 (Bakery Practice)	3/3
2학년 2학기	전공선택	일본조리실습 (Japanese Cuisine Practice)	3/3
	전공선택	실험조리 (Experimental Cuisine)	2/2
	전공선택	전통의례음식실습 (Traditional Ceremony Food Practice)	3/3
	전공선택	글로벌메뉴관리 (Global Menu Management)	2/2
	전공선택	외식창업과경영 (Restaurant Opening & Marketing)	2/2
	전공선택	현장실습(1) (Co-operative Education(1))	2/2
	전공선택	식문헌연구 (Study on Korean Cooking Literature)	2/2
	전공선택	식품구매및원가관리 (Food Purchasing & Cost Management)	2/2

○ 전통조리과 【산업체위탁】

구분	이수구분	교과목명	학점/시간
1학년 1학기	전공기초	한국조리실습 (Korean Cuisine Practice)	3/3
	전공기초	식품학 (Food Science)	3/3
	전공기초	기초조리실습 (Basic Cooking Practice)	3/3
	전공선택	식품위생실무 (Food Sanitation)	2/2
	전공선택	전통병과실습 (Traditional Korean Dessert Practice)	3/3
	전공선택	공중보건학 (Public Health)	2/2
	전공선택	외식서비스실습 (Restaurant Service Practice)	2/2
1학년 2학기	전공선택	조리원리 (Principles of Cooking)	3/3
	전공선택	향토음식실습(Korean Local Food Practice)	3/3
	전공선택	영양학 (Nutrition)	3/3
	전공선택	중국조리실습 (Chinese Cuisine Practice)	3/3
	전공선택	서양조리실습 (Western Cuisine Practice)	3/3
	전공선택	제과실습 (Pastry Practice)	3/3
	전공선택	조리실무영어회화 (Practical Culinary English Conversation)	2/2
2학년 1학기	전공선택	캡스톤디자인 (Capstone Design)	1/1
	전공선택	식품재료학 (Food Materials)	2/2
	전공선택	식생활과문화 (Food Culture)	2/2
	전공선택	전통발효음식실습 (Traditional Korean Fermented Food Practice)	3/3
	전공선택	궁중음식실습 (Korean Court Food Practice)	3/3
	전공선택	식음료관리및실습 (Cocktail & Beverage Practice)	2/2
	전공선택	푸드코디네이트론 (Food Coordination)	2/2
	전공선택	조리실무용어 (Culinary Terminology)	2/2
	전공선택	제빵실습 (Bakery Practice)	3/3
2학년 2학기	전공선택	일본조리실습 (Japanese Cuisine Practice)	3/3
	전공선택	실험조리 (Experimental Cuisine)	2/2
	전공선택	전통의례음식실습 (Traditional Ceremony Food Practice)	3/3
	전공선택	글로벌메뉴관리 (Global Menu Management)	2/2
	전공선택	외식창업과경영 (Restaurant Opening & Marketing)	2/2
	전공선택	식공간 연출기법 (Food & Table Display)	2/2
	전공선택	식문헌연구 (Study on Korean Cooking Literature)	2/2
	전공선택	식품구매및원가관리 (Food Purchasing & Cost Management)	2/2