

2021학년도 외식산업학과 교육과정

학년	학기	구분	학수번호	과목명	영문명	학점	시간	능력	K	S	A
1	1	전선	14211	외식상품기획	Food product development	3	3	기초	6	2	2
		전선	10537	외식산업론	Foodservice and Restaurant Industry	3	3	기초	6	2	2
		전선	13641	외식조리의이해	Understanding of Food Service Cuisine	3	3	기초	6	3	1
	2	전선	13121	글로벌한국조리	Global Korean Cuisine Practice	3	4	실무	3	5	2
		기초	16071	기업과비즈니스	Enterprise and Business	3	3	기초	5	3	2
		기초	15098	조리과학	Understanding of Culinary Science	3	3	기초	5	3	2
2	1	전필	10879	서비스실무영어(1)	Service Practical English(1)	3	3	기초	6	2	2
		전선	13119	서양조리	Western Cuisine	3	4	실무	3	5	2
		전선	11951	외식소비자행동론	consumer behavior for foodservice	3	3	심화	5	3	2
		전선	10881	외식원가관리	Food and Beverage Cost Control	3	3	심화	5	3	2
	2	전필	11337	바리스타실무	Barista Training	3	4	실무	3	4	3
		전필	10885	이태리메뉴실습	Italian Cuisine	3	4	실무	3	4	3
		전선	10883	외식서비스마케팅	Foodservice Service marketing	3	3	심화	5	3	2
		전선	10886	제빵실습	Baking Practice	3	4	실무	3	4	3
전선	10887	조주음료론및실습	Bar Cocktail Practice	3	4	실무	3	4	3		
3	1	전선	10884	식품위생학	Food Sanitation	3	3	심화	6	2	2
		전선	11328	동양조리	Oriental cuisine	3	4	실무	3	4	3
		전필	11339	서비스실무영어(2)	Service Practical English(2)	3	3	심화	6	2	2
		전선	11326	레스토랑경영론	Management of Restaurant	3	3	전문	4	3	3
		전선	15875	제과및디저트실무	Pastry and Dessert Practice	3	4	실무	3	4	3
		전선	13120	서비스매너와이미지	Service Manner and Image	3	4	실무	3	4	3
	2	전필	11332	소믈리에실무	Sommelier Training	3	4	실무	3	4	3
		전선	13040	주방관리론	Kitchen Operations Management	3	3	심화	5	3	2
		전선	15097	식품과영양학	Food and Nutrition	3	3	심화	4	3	3
		전선	15099	음식문화의이해와평론	Review in Food Culture	3	3	전문	6	2	2
전선	14389	테이블코디네이션	Table Coordination	3	4	실무	3	4	3		
4	1	전필	11335	기업가정신과프랜차이즈	Entrepreneurship & Franchise	3	3	전문	4	3	3
		전선	11336	메뉴관리론	Menu Planning	3	3	전문	5	3	2
		전선	11952	외식조사방법론	Research method in foodservice	3	3	전문	4	4	2
	2	전필	11342	레스토랑서비스실습	Restaurant Restaurant Service Training	3	4	실무	3	4	3
		전선	11953	외식연구및세미나	Seminar for the foodservice	3	3	전문	6	2	2
		전선	11344	외식사업창업론	Restaurant Planning and Design	3	3	전문	5	3	2
		논문	05139	논문	Thesis	P	0	전문	5	3	2