2. 교육과정표

구분		교과목명	1학년						2학년						계		
			1학기			2학기			1학기			2학기					
			학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간	
				강의	실습		강의	실습		강의	실습		강의	실습		강의	실습
교양과목	필수	채플	P			P			P			P			P		
		기독교이해	1	1											1	1	
		성서의세계				1	1								1	1	
		기독교윤리							1	1					1	1	
		혜천품성				1	1								1	1	
		정보능력	1		2										1		2
		취업과진로				1	1								1	1	
		소계	2	1	2	3	3		1	1					6	5	2
	선택	음식사진의이해	2	2											2	2	
		대중문화의이해										2	2		2	2	
		문제해결							1	1					1	1	
		직업윤리										1	1		1	1	
		수리능력	1	1											1	1	
		사회봉사										1		P	1		P
		소계	3	3					1	1		4	3		8	7	
	교양합계		5	4	2	3	3		2	2		4	3		14	12	2
전공과목	선택	양식조리실습	2		3										2		3
		테이블스타일링실습	2		3										2		3
		한식조리실습	2		3										2		3
		조리원리	2	2											2	2	
		식품학	3	3											3	3	
		공중보건학	3	3											3	3	
		전산실무기초	2		2										2		2
		생리학				2	2								2	2	
		생화학				2	2								2	2	
		식품미생물학및실험				2	1	1							2	1	1
		식생활관리및실습				2	1	1							2	1	1
		기초영양학				3	3								3	3	
		동양조리실습				2		3							2		3
		식품화학및실험				3	1	2							3	1	2
		식품위생학및실험				3	1	2							3	1	2
		식품분석실험							2		3				2		3
		단체급식관리및실습							3	1	2				3	1	2
		생활주기영양학							3	3					3	3	
		실험조리							2		3				2		3
		고급영양학							3	3					3	3	
		식사요법및실험							3		3				3		3
		영양교육및상담실습							2		2				2		2
		지역사회영양학										2	2		2	2	
		급식경영학										2	2		2	2	
		영양사현장실습										2		3주	2		3주
		임상영양학및실습										3		3	3		3
		환경위생학및실험										3	1	2	3	1	2
		식품위생관계법규										2	2		2	2	
		식품가공및저장학										2		3	2		3
		졸업작품연구										2		2	2		2
		소계	16	8	11	19	11	9	18	7	13	18	7	10	71	33	43
	전공합계		16	8	11	19	11	9	18	7	13	18	7	10	71	33	43
교직과목	선택	교육학개론				2	2								2	2	
		실기교육방법론							2	2					2	2	
	교직합계					2	2		2	2					4	4	
계	**교양합계**		**5**	**4**	**2**	**3**	**3**		**2**	**2**		**4**	**3**		**14**	**12**	**2**
	전공합계		**16**	**8**	**11**	**19**	**11**	**9**	**18**	**7**	**13**	**18**	**7**	**10**	**71**	**33**	**43**
	교직합계					**2**	**2**		**2**	**2**					**4**	**4**	
	교과총계		**21**	**12**	**13**	**24**	**16**	**9**	**22**	**11**	**13**	**22**	**10**	**10**	**89**	**49**	**45**