

» 학습과정별 학습비

기준연도	학습과목명	이론/실습	학점	이수기간	학습비	비고
2016	공중보건학	이론	3	15	797,000	
	관광마케팅	이론	3	15	797,000	
	관광법규	이론	3	15	797,000	
	관광서비스론	이론	3	15	797,000	
	관광세미나	실습	3	15	797,000	
	관광영어 I	실습	3	15	797,000	
	관광영어 II	실습	3	15	797,000	
	관광영어 III	실습	3	15	797,000	
	관광자원론	이론	3	15	797,000	
	관광자행동론	이론	3	15	797,000	
	관광중국어 I	이론	3	15	797,000	
	관광중국어 II	실습	3	15	797,000	
	관광학개론	이론	3	15	797,000	
	구급간호법	이론	3	15	797,000	
	국제관광론	이론	3	15	797,000	
	국제회의실무	이론	3	15	797,000	
	기초일어	이론	3	15	797,000	
	기초피부관리실습	실습	3	15	797,000	
	디자인론	이론	3	15	797,000	
	디지털프리젠테이션	실습	3	15	797,000	
	라떼아트실습	실습	3	15	797,000	
	레스토랑경영론	이론	3	15	797,000	
	레스토랑프랜차이즈	이론	3	15	797,000	
	리조트경영론	이론	3	15	797,000	
	메뉴관리론	이론	3	15	797,000	
	문화관광론	이론	3	15	797,000	
	베이커리경영론	이론	3	15	797,000	
	비행안전실무	이론	3	15	797,000	
	사무자동화실습	실습	3	15	797,000	
	색채학	이론	3	15	797,000	
	서비스매너	이론	3	15	797,000	
	서비스산업론	이론	3	15	797,000	
	설탕공예실습	실습	3	15	797,000	
	세계음식문화	이론	3	15	797,000	
	세시풍속과시절음식	실습	3	15	797,000	
	식당경영론	이론	3	15	797,000	
	식음료개론	이론	3	15	797,000	
	식음료관리	이론	3	15	797,000	

식탁화예	실습	3	15	797,000	
식품구매론	이론	3	15	797,000	
식품및조리원리	이론	3	15	797,000	
식품위생법규	이론	3	15	797,000	
식품재료학	이론	3	15	797,000	
식품학	이론	3	15	797,000	
아로마테라피	실습	3	15	797,000	
양식조리실습 I	실습	3	15	797,000	
양식조리실습 II	실습	3	15	797,000	
양식조리실습 III	실습	3	15	797,000	
양식조리실습 IV	실습	3	15	797,000	
에스프레소추출실습	실습	3	15	797,000	
여행사경영론	이론	3	15	797,000	
여행업실무	실습	3	15	797,000	
연회관리론	이론	3	15	797,000	
연회실무실습	실습	3	15	797,000	
영양학	이론	3	15	797,000	
와인실무와서비스	실습	3	15	797,000	
와인테스팅	실습	3	15	797,000	
와인학개론	이론	3	15	797,000	
외식고객관리론	이론	3	15	797,000	
외식산업론	이론	3	15	797,000	
외식산업창업및경영	이론	3	15	797,000	
외식상품개발론	이론	3	15	797,000	
외식서비스마케팅	이론	3	15	797,000	
외식소비자행동론	이론	3	15	797,000	
외식원가관리	이론	3	15	797,000	
외식위생관리론	이론	3	15	797,000	
외식인적자원관리	이론	3	15	797,000	
외식재무관리	이론	3	15	797,000	
외식주방관리론	이론	3	15	797,000	
음료와와인서비스	이론	3	15	797,000	
음식문화의이해	이론	3	15	797,000	
음식평론의이해	이론	3	15	797,000	
이미지메이킹	실습	3	15	797,000	
이벤트원론	이론	3	15	797,000	
일식조리실습 I	실습	3	15	797,000	
일식조리실습 II	실습	3	15	797,000	
입지상권분석	이론	3	15	797,000	
저장발효음식실습	실습	3	15	797,000	

전통민속주요이론과실제	실습	3	15	797,000	
제과실습 I	실습	3	15	797,000	
제과실습 II	실습	3	15	797,000	
제과제빵실습 I	실습	3	15	797,000	
제과제빵실습 II	실습	3	15	797,000	
제과제빵재료학	이론	3	15	797,000	
제과제빵학	이론	3	15	797,000	
제빵실습 I	실습	3	15	797,000	
제빵실습 II	실습	3	15	797,000	
조리과학	이론	3	15	797,000	
조리와와인	이론	3	15	797,000	
조리이론	이론	3	15	797,000	
주방설비론	이론	3	15	797,000	
주장관리	이론	3	15	797,000	
중식조리실습 I	실습	3	15	797,000	
중식조리실습 II	실습	3	15	797,000	
창작조리실습 II	실습	3	15	797,000	
카지노경영론	이론	3	15	797,000	
카페메뉴	실습	3	15	797,000	
칵테일실습 I	실습	3	15	797,000	
칵테일실습 II	실습	3	15	797,000	
커피배전실습	실습	3	15	797,000	
커피학개론	이론	3	15	797,000	
컨벤션·연회기획	이론	3	15	797,000	
케익데코레이션실습	실습	3	15	797,000	
테이블코디네이트실습 I	실습	3	15	797,000	
테이블코디네이트실습 II	실습	3	15	797,000	
특수빵실습	실습	3	15	797,000	
푸드코디론	이론	3	15	797,000	
한국병과실습	실습	3	15	797,000	
한방약선음식실습	실습	3	15	797,000	
한식조리실습 I	실습	3	15	797,000	
한식조리실습 II	실습	3	15	797,000	
항공객실업무개론	이론	3	15	797,000	
항공실무론	실습	3	15	797,000	
호텔경영론	이론	3	15	797,000	
호텔레스토랑실무	실습	3	15	797,000	
호텔실무	실습	3	15	797,000	
호텔현관·객실실무	이론	3	15	797,000	