

▶ 연간 학습과정 운영 일정

기준연도	학습과목명	이수기간	개설예정시기	학습자모집 예정시기	파일명
2017	공중보건학	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	2002A442_나. 연간 학습과정 운영 일정.pdf
	관광마케팅	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광법규	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광서비스론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광세미나	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광영어 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광영어 II	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광영어 III	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광일본어 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광자원론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광자행동론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광중국어 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광중국어 II	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광지리	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광학개론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	관광현장실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	광고요리촬영실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	구급간호법	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	국가안보론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	국제관광론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	국제회의실무	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	기내식음료실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	기초일어	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	기초피부관리실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	디자인론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	디지털프리젠테이션	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	라떼아트실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	레스토랑경영론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	레스토랑프랜차이즈	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	리조트경영론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	메뉴관리론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	문화관광론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	베이커리경영론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
	비행안전실무	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01	
사무자동화실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01		
색채학	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01		
서비스매너	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01		
서비스산업론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01		

설탕공예실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
세계음식문화	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
세시풍속과시절음식	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
식공간디자인론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
식당경영론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
식음료개론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
식음료관리	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
식탁화예	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
식품구매론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
식품및조리원리	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
식품위생법규	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
식품위생학	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
식품재료학	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
식품학	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
아로마테라피	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
양식조리실습 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
양식조리실습 II	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
양식조리실습 III	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
양식조리실습 IV	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
에스프레소추출실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
여객발권일반	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
여행사경영론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
여행업실무	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
연회관리론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
연회실무실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
영양학	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
와인실무와서비스	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
와인테스팅	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
와인학개론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
외식고객관리론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
외식기업사례연구	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
외식산업론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
외식산업창업및경영	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
외식상품개발론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
외식서비스마케팅	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
외식소비자행동론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01

외식원가관리	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
외식위생관리론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
외식인적자원관리	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
외식재무관리	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
외식주방관리론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
외식창업론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
음료와와인서비스	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
음식문화의이해	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
음식평론의이해	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
이미지메이킹	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
이벤트원론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
일식조리실습 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
일식조리실습 II	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
입지상권분석	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
저장발효음식실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
전통민속주의이론과실제	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
제과실습 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
제과실습 II	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
제과제빵실습 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
제과제빵실습 II	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
제과제빵재료학	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
제과제빵학	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
제빵실습 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
제빵실습 II	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
조리과학	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
조리와와인	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
조리이론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
주방설비론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
주방관리	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
중식조리실습 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
중식조리실습 II	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
창작조리실습 II	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
카지노경영론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
카페메뉴	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
칵테일실습 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
칵테일실습 II	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
커피배전실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
커피학개론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01

컨벤션·연회기획	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
케익데코레이션실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
테이블코디네이트실습 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
테이블코디네이트실습 II	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
특수빵실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
푸드스타일링기초실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
푸드스타일링응용실습 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
푸드코디론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
한국병과실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
한방약선음식실습	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
한식조리실습 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
한식조리실습 II	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
항공객실구조개론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
항공객실서비스실무	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
항공객실서비스예절실습 I	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
항공객실업무개론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
항공기내방송영어	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
항공실무론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
항공실무영어	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
호텔경영론	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
호텔레스토랑실무	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
호텔실무	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
호텔케이터링	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01
호텔현관·객실실무	15	2017-03-01	2017-02 ~ 2018-01