

교 육 과 정 표

2022 학년도 호텔조리제빵과(일반) 위탁협약

학 과 장 :

서명

구분	과목명	과목특성	1학년			2학년			3학년			계			확인 체크					
			1학기		2학기	1학기		2학기	1학기		2학기	학점	주당시간							
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습		학점	이론		실습				
교필	00108 생활영어	역량기반 교과목	2	2											2	2				
소 계			2	2											2	2	0			
교선	00275 영화와디지털기술	역량기반 교과목	2	2											2	2				
교선	00261 의사소통능력	역량기반 교과목			2	2										2	2			
교선	00267 생활한자와사교력증진	역량기반 교과목					2	2								2	2			
소 계			2	2		2	2		2	2					6	6	0			
전선	80332 조리실무개론	직무기반 교과목	2	2											2	2				
전선	80336 식품위생	직무기반 교과목	2	2											2	2				
전선	80536 조리현장실습세미나(1)	일반 교과목	1	1											1	1				
전선	80552 식품학개론	일반 교과목	2	2											2	2				
전선	80553 제과제빵론	일반 교과목	2	2											2	2				
전선	80554 향토시절음식실습	직무기반 교과목	3		3										3		3			
전선	80583 실무제빵실습	직무기반 교과목	4		4										4		4			
전선	80301 조리원리	일반 교과목			2	2										2	2			
전선	80302 영양학	일반 교과목			2	2										2	2			
전선	80341 기초일식조리실습	직무기반 교과목			4		4										4		4	
전선	80349 외식사업경영	직무기반 교과목			2	2										2	2			
전선	80537 조리현장실습세미나(2)	일반 교과목			1	1										1	1			
전선	80555 가드망제	직무기반 교과목			3		3										3		3	
전선	80584 실무제과실습	직무기반 교과목			3		3										3		3	
전선	80346 외식사업창업	직무기반 교과목					2	2								2	2			
전선	80352 실무일식조리실습	직무기반 교과목					3		3							3		3		
전선	80524 조리실무영어	일반 교과목					2	2								2	2			
전선	80538 조리현장실습세미나(3)	일반 교과목					1	1								1	1			
전선	80559 지중해요리실습	직무기반 교과목					3		3							3		3		
전선	80560 궁중반가음식조리실습	직무기반 교과목					3		3							3		3		
전선	80579 건강빵실습	직무기반 교과목					3		4							3		4		
전선	60024 유럽요리실습	직무기반 교과목							4		4					4	4			
전선	80345 중식조리실습	직무기반 교과목							3		3					3	3			
전선	80539 조리현장실습세미나(4)	일반 교과목							1	1						1	1			
전선	80556 주방시설관리	일반 교과목							2	2						2	2			
전선	80562 모던한식창업조리실습	직무기반 교과목							4		4					4	4			
전선	80580 최신디저트실습	직무기반 교과목							3		3					3	3			
소 계			16	9	7	17	7	10	17	5	13	17	3	14				67	24	44
교직 개설학점																				
교양 개설학점			4	4		2	2		2	2								8	8	
전공 개설학점			16	9	7	17	7	10	17	5	13	17	3	14				67	24	44
총 개설학점			20	13	7	19	9	10	19	7	13	17	3	14				75	32	44

* 장기실습학기제현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.

교 육 과 정 표

2022 학년도 호텔조리제빵과(호텔조리전공) 주간

학 과 장 :

서명

구분	과목명	과목특성	1학년			2학년			3학년			계			확인 체크		
			1학기	2학기		1학기	2학기		1학기	2학기		학점	주당시간				
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습		이론	실습			
교필	00108 생활영어	역량기반 교과목				2	2								2	2	
소 계						2	2								2	2	0
전필	90002 SAU성공학	일반 교과목	1	1											1	1	
전필	00291 취창업과진로(1)	일반 교과목				2	2								2	2	
전필	80333 조리현장실습세미나	일반 교과목						1	1						1	1	
소 계			1	1		2	2	1	1						4	3	1
전선	80301 조리원리	일반 교과목	2	2											2	2	
전선	80302 영양학	일반 교과목	2	2											2	2	
전선	80336 식품위생	직무기반 교과목	2	2											2	2	
전선	80545 기초제과제빵실습	직무기반 교과목	2		4										2		4
전선	80546 기초한식조리실습	직무기반 교과목	2	1	2										2	1	2
전선	80547 기초양식조리실습	직무기반 교과목	2	1	2										2	1	2
전선	80552 식품학개론	일반 교과목	2	2											2	2	
전선	80553 제과제빵론	일반 교과목	2	2											2	2	
전선	80341 기초일식조리실습	직무기반 교과목			3		4								3		4
전선	80349 외식사업경영	직무기반 교과목		2	2										2	2	
전선	80554 향토시절음식실습	직무기반 교과목		3		3									3		3
전선	80555 가드망제	직무기반 교과목		3		3									3		3
전선	80556 주방시설관리	일반 교과목		2	2										2	2	
전선	80557 조리와미디어	융복합 교과목		2	2										2	2	
전선	80558 Pro-디저트실습	직무기반 교과목		3		3									3		3
전선	80346 외식사업창업	직무기반 교과목				2	2								2	2	
전선	80352 실무일식조리실습	직무기반 교과목				3		3							3		3
전선	80524 조리실무영어	일반 교과목				2	2								2	2	
전선	80559 지중해요리실습	직무기반 교과목				3		4							3		4
전선	80560 궁중반가음식조리실습	직무기반 교과목				3		4							3		4
전선	80561 기초중식조리실습	직무기반 교과목				3		3							3		3
전선	00250 장기실습학기제현장실습	일반 교과목							20						20		
전선	00292 취창업과진로(2)	일반 교과목							1	1					1	1	
전선	60024 유럽요리실습	직무기반 교과목							3		4				3		4
전선	80550 단기실습학기제현장실습	일반 교과목							3						3		
전선	80562 모던한식창업조리실습	직무기반 교과목							3		4				3		4
전선	80563 식공간연출	직무기반 교과목							2		2				2		2
전선	80564 실무중식조리실습	직무기반 교과목							3		3				3		3
소 계			16	12	8	18	6	13	16	4	14	15	1	13	65	23	48
교직 개설학점																	
교양 개설학점						2	2								2	2	
전공 개설학점			17	12	9	18	6	13	18	6	14	16	2	13	69	26	49
총 개설학점			17	12	9	20	8	13	18	6	14	16	2	13	71	28	49

* 장기실습학기제현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.

교 육 과 정 표

2022 학년도 호텔조리제빵과(제과제빵전공) 주간

학 과 장 :

서명

구분	과목명	과목특성	1학년			2학년			3학년			계			확인 체크			
			1학기	2학기		1학기	2학기		1학기	2학기		학점	주당시간					
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습		이론	실습				
교필	00108 생활영어	역량기반 교과목				2	2								2	2		
소 계						2	2								2	2	0	
전필	90002 SAU성공학	일반 교과목	1	1											1		1	
전필	00291 취창업과진로(1)	일반 교과목				2	2								2	2		
전필	80582 베이커리현장실습세미나	일반 교과목							1	1					1	1		
소 계			1	1		2	2		1	1					4	3	1	
전선	80301 조리원리	일반 교과목	2	2											2	2		
전선	80302 영양학	일반 교과목	2	2											2	2		
전선	80336 식품위생	직무기반 교과목	2	2											2	2		
전선	80545 기초제과제빵실습	직무기반 교과목	2		4										2		4	
전선	80546 기초한식조리실습	직무기반 교과목	2	1	2										2	1	2	
전선	80547 기초양식조리실습	직무기반 교과목	2	1	2										2	1	2	
전선	80552 식품학개론	일반 교과목	2	2											2	2		
전선	80553 제과제빵론	일반 교과목	2	2											2	2		
전선	80565 제빵실습	직무기반 교과목			3		4								3		4	
전선	80566 제과실습	직무기반 교과목			3		3								3		3	
전선	80567 데코레이션케이크실습	직무기반 교과목			3		3								3		3	
전선	80568 커피이론및실습	직무기반 교과목			3	1	2								3	1	2	
전선	80569 제과제빵재료학	일반 교과목			2	2									2	2		
전선	80570 충전물제조실습	직무기반 교과목			3		3								3		3	
전선	80571 베이커리카페경영	직무기반 교과목			2	2									2	2		
전선	80572 초콜릿실습	직무기반 교과목						2	1	2				2	1	2		
전선	80573 고급제빵실습	직무기반 교과목						3		4				3		4		
전선	80574 고급제과실습	직무기반 교과목						3		3				3		3		
전선	80575 냉동빵이론및실습	직무기반 교과목				2	1	2							2	1	2	
전선	80576 제과공예실습	직무기반 교과목						3		3				3		3		
전선	80577 제과제빵영어	일반 교과목						2	2					2	2			
전선	00250 장기실습학기제현장실습	변경 해 주세요								20				20				
전선	80550 단기실습학기제현장실습	일반 교과목								3				3				
전선	80578 카페브런치실습	직무기반 교과목								3		3		3		3		
전선	80579 건강빵실습	직무기반 교과목								3		4		3		4		
전선	80580 최신디저트실습	직무기반 교과목								3		3		3		3		
전선	80581 자연발효종빵실습	직무기반 교과목								3	1	2		3	1	2		
소 계			16	12	8	19	5	15	15	4	14	15	1	12	65	22	49	
교직 개설학점																		
교양 개설학점						2	2								2	2		
전공 개설학점			17	12	9	19	5	15	17	6	14	16	2	12	69	25	50	
총 개설학점			17	12	9	21	7	15	17	6	14	16	2	12	71	27	50	

* 장기실습학기제현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.

교 육 과 정 표

2022 학년도 호텔조리제빵학과(일반) 주간 (전공심화)

학 과 장 :

서명

구분	과목명	과목특성	1학년			2학년			3학년			계			확인 크			
			1학기	2학기		1학기	2학기		1학기	2학기		학점	주당시간					
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습		학점	이론		실습	이론	실습
교선	60001 조리실무영어회화(1)	역량기반 교과목	2	2										2	2			
교선	60002 조리실무영어회화(2)	역량기반 교과목			2	2								2	2			
소 계			2	2	2	2								4	4	0		
전선	60003 식품재료학	일반 교과목	2	2										2	2			
전선	60004 커피바리스타실습	직무기반 교과목	3		3									3		3		
전선	60039 외식인적자원관리	일반 교과목	2	2										2	2			
전선	60042 K-food 페어링	일반 교과목	2	2										2	2			
전선	60046 Pro-제빵실습	직무기반 교과목	4		4									4		4		
전선	60006 기능성식품학	일반 교과목			2	2								2	2			
전선	60025 약선식료학	일반 교과목			2	2								2	2			
전선	60041 고급일식조리실습	직무기반 교과목			4		4							4		4		
전선	60043 에스닉푸드조리실습	직무기반 교과목			3		3							3		3		
전선	60047 Pro-제과실습	직무기반 교과목			3		3							3		3		
전선	60015 발효식품학	일반 교과목					2	2						2	2			
전선	60022 외식마케팅	직무기반 교과목					3	3						3	3			
전선	60044 고급디저트실습	직무기반 교과목					3		3					3		3		
전선	60045 푸드테라피조리실습	융복합 교과목					4		4					4		4		
전선	60051 파인다이닝조리실습	직무기반 교과목					3		3					3		3		
전선	60010 조리실무일본어	일반 교과목							3	3				3	3			
전선	60037 음식과학	일반 교과목							2	2				2	2			
전선	60048 현대한식메뉴개발실습	직무기반 교과목							3		3			3		3		
전선	60049 외식트렌드상품론	일반 교과목							2	2				2	2			
전선	60050 고급데코레이션케이크실습	직무기반 교과목							4		4			4		4		
소 계			13	6	7	14	4	10	15	5	10	14	7	7	56	22	34	
교직 개설학점																		
교양 개설학점			2	2		2	2							4	4			
전공 개설학점			13	6	7	14	4	10	15	5	10	14	7	7	56	22	34	
총 개설학점			15	8	7	16	6	10	15	5	10	14	7	7	60	26	34	

* 장기실습학기제현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.