

# 2018학년도 교육과정표

학과명: 호텔조리과(일반과정)														
학년	이수 구분	NCS 적용	1학기					NCS 적용	2학기					
			과목코드	교과목명	학점	이론	실습		과목코드	교과목명	학점	이론	실습	
1 학 년	교필		00241	직업기초2(인성 및 직업윤리)	2	2			00108	생활영어	2	2		
									00240	직업기초1(의사소통)	2	2		
			<b>소 계</b>			<b>2</b>	<b>2</b>			<b>소 계</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	
	교선			교양선택		2	2							
			<b>소 계</b>			<b>2</b>	<b>2</b>							
	전선	0		80334	한식조리기초	2	2		0	80347	중급 한식조리 실습	3		3
				80301	조리원리	2	2		0	80348	중급 양식조리 실습	3		3
				80335	양식조리기초	2	2			80531	조리시설관리	2	2	
				80336	식품위생	2	2		0	80349	외식사업경영	2	2	
				80337	식재료관리	2	2			80302	영양학	2	2	
				80338	제과제빵기초	2	2		0	80350	기초제과제빵실습	3		4
				80339	기초 한식조리실습	3		3	0	80549	일식조리기초(신설)	2	2	
				80340	기초 양식조리실습	3		3						
				<b>소 계</b>			<b>18</b>	<b>12</b>	<b>6</b>		<b>소 계</b>		<b>17</b>	<b>8</b>
2 학 년	교필		00253	취창업과 진로	2	2								
			<b>소 계</b>			<b>2</b>	<b>2</b>							
	전필		90002	SAU성공학	1		1		80327	졸업작품지도	1	1		
									80333	조리현장실습세미나	1	1		
		<b>소 계</b>			<b>1</b>		<b>1</b>		<b>소 계</b>		<b>2</b>	<b>2</b>		
	전선	0		80341	기초 일식조리 실습	3		4	0	80351	실무 한식조리 실습	3		4
				80342	고급 양식조리 실습	3		4	0	80352	실무 일식조리 실습	3		3
				80343	고급 한식조리 실습	3		4	0	80353	실무 양식조리 실습	3		4
				80344	중급 제과제빵 실습	2		3	0	80354	소물리에 실습	2		3
				80345	중식조리 실습	3		3	0	80355	고급 제과제빵 실습	3		3
				80524	조리실무영어	2	2			80550	단기실습학기제 현장실습	3		p
				80321	메뉴관리	2	2			00250	장기실습학기제 현장실습	20		p
				80346	외식사업창업	2	2							
		<b>소 계</b>			<b>20</b>	<b>6</b>	<b>18</b>		<b>소 계</b>		<b>17</b>		<b>17</b>	
<b>계</b>			<b>1학년</b>			<b>43</b>	<b>28</b>	<b>16</b>	<b>2학년</b>			<b>42</b>	<b>10</b>	<b>36</b>
<b>총 계</b>						<b>85</b>	<b>38</b>	<b>52</b>						

※ 장기실습학기제 현장실습 교과목의 경우 최대학점 및 최대시수에서 제외한다.