

2017학년도 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	0	00241	직업기초2(인성 및 직업윤리)	2	2		00108	생활영어	2	2		
							0	00240	직업기초1(의사소통)	2	2		
			소 계		2	2				4	4		
	교선		교양선택			2	2						
			소 계		2	2							
	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						
			소 계		18	12	6				17	8	10
2 학 년	교필		00127	취업과 진로	2	2							
			소 계		2	2							
	전필		90002	SAU성공학	1		1		80327	졸업작품지도	1	1	
								80333	조리현장실습세미나	1	1		
			소 계		1		1			2	2		
	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			80314	현장실습	3		p
			80321	메뉴관리	2	2			00250	장기현장실습	20		p
			80346	외식사업창업	2	2							
	소 계		20	6	18				17		17		
계		1학년			45	24	25	2학년			40	14	27
총 계					85	38	52						

※ 장기현장실습 교과목의 경우 최대학점 및 최대시수에서 제외한다.