

# 교육과정표

2024 학년도 호텔조리과(일반) 주간

학과장 :

서명

구분	과목명	과목특성	1학년			2학년			3학년			계			확인 체		
			1학기	2학기		1학기	2학기		1학기	2학기		학점	주당시간				
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습		학점	이론		실습	이론
교필	00108 생활영어	직업기초 교과목	2	2											2	2	
소 계			2	2											2	2	0
교선	00218 채플	일반 교과목	2	2											2	2	
교선	00301 대인관계능력	직업기초 교과목			2	2									2	2	
교선	00302 정보능력	직업기초 교과목			2	2									2	2	
소 계			2	2	4	4									6	6	0
전필	90002 SAU성공학	일반 교과목	1		1										1		1
전필	00253 취창업과진로	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	80336 식품위생	역량기반 교과목	2	2											2	2	
전선	80349 외식사업경영	역량기반 교과목	2	2											2	2	
전선	80552 식품학개론	일반 교과목	2	2											2	2	
전선	80585 제과제빵실습	역량기반 교과목	2		4										2		4
전선	99291 기초한식조리실습	역량기반 교과목	2		4										2		4
전선	99292 기초양식조리실습	역량기반 교과목	2		4										2		4
전선	80302 영양학	일반 교과목			2	2									2	2	
전선	80341 기초일식조리실습	역량기반 교과목			3		4								3		4
전선	80346 외식사업창업	역량기반 교과목			2	2									2	2	
전선	80556 주방시설관리	일반 교과목			2	2									2	2	
전선	80558 Pro-디저트실습	역량기반 교과목			3		3								3		3
전선	80586 가드망제실습	역량기반 교과목			2		3								2		3
전선	99293 향토시절음식실습	역량기반 교과목			2		3								2		3
전선	80352 실무일식조리실습	역량기반 교과목					3		3						3		3
전선	80560 궁중반가음식조리실습	역량기반 교과목					3		3						3		3
전선	80561 기초중식조리실습	역량기반 교과목					3		3						3		3
전선	99294 식공간연출	역량기반 교과목					2		3						2		3
전선	99295 지중해요리실습	역량기반 교과목					3		4						3		4
전선	00250 장기실습학기제현장실습	일반 교과목							16						16		
전선	80557 조리와미디어	역량기반 교과목							2	2					2	2	
전선	80562 모던한식창업조리실습	역량기반 교과목							3		4				3		4
전선	80564 실무중식조리실습	역량기반 교과목							3		3				3		3
전선	80587 유럽요리실습	역량기반 교과목							3		4				3		4
전선	97025 단기실습학기제현장실습	일반 교과목							3						3		
소 계			14	8	12	16	6	13	14	16	14	2	11		58	16	52
교직 개설학점																	
교양 개설학점			4	4		4	4								8	8	
전공 개설학점			15	8	13	16	6	13	16	2	16	15	3	11	62	19	53
총 개설학점			19	12	13	20	10	13	16	2	16	15	3	11	70	27	53

\* 장기실습학기제현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.

# 교 육 과 정 표

2024 학년도 호텔조리과(일반) 위탁일반

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			
교선	00218 채플	일반 교과목	2	2									2	2			
교선	00301 대인관계능력	직업기초 교과목			2	2							2	2			
교선	00302 정보능력	직업기초 교과목			2	2							2	2			
소 계			2	2	4	4							6	6	0		
전필	00108 생활영어	직업기초 교과목	2	2									2	2			
소 계			2	2									2	2	0		
전선	80336 식품위생	일반 교과목	2	2									2	2			
전선	80552 식품학개론	일반 교과목	2	2									2	2			
전선	99284 향토시절음식실습	역량기반 교과목	4		4								4		4		
전선	99285 가드망제	역량기반 교과목	4		4								4		4		
전선	99306 조리실무개론	역량기반 교과목	2	2									2	2			
전선	80301 조리원리	일반 교과목			2	2							2	2			
전선	80302 영양학	일반 교과목			2	2							2	2			
전선	80559 지중해요리실습	역량기반 교과목			3		3						3		3		
전선	80583 실무제빵실습	역량기반 교과목			4		4						4		4		
전선	99286 기초일식조리실습	역량기반 교과목			4		4						4		4		
전선	80346 외식사업창업	역량기반 교과목					2	2					2	2			
전선	80536 조리현장실습세미나(1)	역량기반 교과목					3	3					3	3			
전선	80557 조리와미디어	역량기반 교과목					2	2					2	2			
전선	80584 실무제과실습	역량기반 교과목					3		3				3		3		
전선	99287 궁중반가음식조리실습	역량기반 교과목					4		4				4		4		
전선	99288 실무일식조리실습	역량기반 교과목					4		4				4		4		
전선	80345 중식조리실습	역량기반 교과목							3		3		3		3		
전선	80537 조리현장실습세미나(2)	역량기반 교과목							3		3		3	3			
전선	80556 주방시설관리	일반 교과목							2		2		2	2			
전선	99289 유럽요리실습	역량기반 교과목							4		4		4		4		
전선	99290 모던한식창업조리실습	역량기반 교과목							3		3		3		3		
소 계			14	6	8	15	4	11	18	7	11	15	5	10	62	22	40
교직 개설학점																	
교양 개설학점			2	2		4	4						6	6			
전공 개설학점			16	8	8	15	4	11	18	7	11	15	5	10	64	24	40
총 개설학점			18	10	8	19	8	11	18	7	11	15	5	10	70	30	40

\* 장기실습학기제현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.

# 교 육 과 정 표

2024 학년도 호텔조리학과(일반) 주간 (전공심화)

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	
교선	60001 조리실무영어회화(1)	일반 교과목	2	2										2	2		
교선	60002 조리실무영어회화(2)	직업기초 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	역량기반 교과목	3		3									3		3	
전선	60025 약선식료학	일반 교과목	2	2										2	2		
전선	60039 외식인적자원관리	일반 교과목	2	2										2	2		
전선	60052 Pro-제과제빵실습	역량기반 교과목	4		4									4		4	
전선	60006 기능성식품학	일반 교과목			2	2								2	2		
전선	60042 K-food 페어링	역량기반 교과목			2	2								2	2		
전선	60043 에스닉푸드조리실습	역량기반 교과목			3		3							3		3	
전선	60045 푸드테라피조리실습	역량기반 교과목			4		4							4		4	
전선	99026 외식브랜드컨설팅	역량기반 교과목			3		3							3		3	
전선	60037 음식과학	일반 교과목					2	2						2	2		
전선	60041 고급일식조리실습	역량기반 교과목					4		4					4		4	
전선	60044 고급디저트실습	역량기반 교과목					3		3					3		3	
전선	60049 외식트렌드상품론	역량기반 교과목					2	2						2	2		
전선	60051 파인다이닝조리실습	역량기반 교과목					3		3					3		3	
전선	60010 조리실무일본어	일반 교과목							3	3				3	3		
전선	60015 발효식품학	일반 교과목							2	2				2	2		
전선	60022 외식마케팅	일반 교과목							3	3				3	3		
전선	60048 현대한식메뉴개발실습	역량기반 교과목							3		3			3		3	
전선	60050 고급데코레이션케이크실습	역량기반 교과목							4		4			4		4	
소 계			13	6	7	14	4	10	14	4	10	15	8	7	56	22	34
교직 개설학점																	
교양 개설학점			2	2		2	2							4	4		
전공 개설학점			13	6	7	14	4	10	14	4	10	15	8	7	56	22	34
총 개설학점			15	8	7	16	6	10	14	4	10	15	8	7	60	26	34

\* 장기실습학기제현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.