

2017학년도 교육과정표

학과명: 호텔외식산업과(일반)

학과명: 호텔외식산업과(일반)															
학년	이수 구분	NCS 적용	1학기						NCS 적용	2학기					
			과목코드	교과목명		학점	이론	실습		과목코드	교과목명		학점	이론	실습
1 학 년	교필		00108	생활영어		2	2		00241	직업기초2(인성및직업윤리)		2	2		
			00240	직업기초1(의사소통)		2	2								
		소 계			4	4						2	2		
	교선			교양선택						교양선택					
		소 계													
	전필	●	19539	외식사업경영		3	2	1	●	19402	소믈리에실습		3	1	2
		●	19400	칵테일실습		3	1	2	●	19415	고객만족서비스실무		3	2	1
		●	19401	바리스타실습		3	1	2	●	19404	호텔외식경영실무		2	1	1
		●	19540	외식서비스실무		3	1	2	●	19541	호텔식음료서비스실무		3	1	2
		소 계				12	5	7					11	5	6
	전선	●	19406	호텔외식기초영어회화(1)		2	2		●	19409	양식조리실습		3		3
		●	19545	호텔외식기초중국어회화(1)		2	1	1	●	19410	호텔외식기초영어회화(2)		2		2
		●	19408	한식조리실습		3		3	●	19546	호텔외식기초중국어회화(2)		2	1	1
									●	19412	제과제빵실습		3	1	2
		소 계				7	3	4					10	2	8
2 학 년	교필		00127	취업과진로		2	2								
		소 계			2	2									
	전필		90002	SAU성공학		1		1		19532	호텔외식산업세미나		1		1
		●	19307	호텔경영론		3	2	1	●	19425	외식프랜차이즈창업		3	1	2
		●	19413	호텔외식서비스마케팅		3	2	1	●	19423	칵테일바창업운영실습		3	1	2
		●	19424	호텔외식연회실무		3	1	2	●	19414	호텔외식커뮤니케이션		3	2	1
		소 계				10	5	5					10	4	6
	전선	●	19547	호텔외식실무중국어회화(1)		2		2		19317	현장실습		2		2
		●	19420	호텔외식실무영어회화(1)		2		2	●	19548	호텔외식실무중국어회화(2)		2		2
		●	19422	일식조리실습		3		3	●	19417	호텔외식매니저실무		2	1	1
								●	19421	호텔외식실무영어회화(2)		2		2	
소 계					7		7		00250	장기현장실습		20	P	P	
계			1학년			46	21	25		2학년			37	12	25
총 계					83	33	50								

※ 장기현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.