

2018학년도 교육과정표

학과명: 호텔외식산업과															
학년	이수구분	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		00253	취창업과진로	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		19549	단기실습학기제 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		
									00250	장기실습학기제 현장실습	20	P	P		
		소 계			7		7				8	1	7		
	계			1학년			46	21	25	2학년			37	12	25
	총 계						83	33	50						

※ 장기실습학기제 현장실습 교과목의 경우 최대학점 및 최대시수에서 제외한다.