호텔조리학부(호텔조리전공) 교육과정표

2018학년도

학과장: 서요한 (서명)

구 분	교과목명	과목구분	수업 형태	시수		학점	이수시기			
				이론	실습		1-1	1-2	2-1	2-2
교양	라이프멘토링 Ⅰ	진로상담	실습		1	1	○			
	라이프멘토링 Ⅱ	진로상담	실습		1	1		○		
	취업과진로 Ⅰ	진로상담	실습		1	1			○	
	취업과진로 Ⅱ	진로상담	실습		1	1				○
	ICT활용실무	직업기초	실습		2	2	○			
	엑셀과수리기초	직업기초	실습		2	2		○		
	대인관계와 조직이해	직업기초	이론	2		2				○
	세계식문화사	기초	이론	2		2			○	
	외식과창업	기초	이론	2		2				○
	조리영어와 스토리텔링	기초	이론	2		2			○	
	계		-	**8**	**8**	**16**	**3**	**3**	**5**	**5**
전공	식품위생학	NCS	이론	3		3	○			
	한식조리실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	양식조리실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	바리스타실무실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	기초제빵실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	기초제과실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	공중보건학	NCS	이론	3		3	○			
	향토음식실습	NCS	병합	1	2	3		○		
	가드망제실습	NCS	병합	1	2	3		○		
	와인소믈리에실습	NCS	병합	1	2	3		○		
	식생활과 영양	일반	이론	3		3		○		
	식품학	일반	이론	3		3		○		
	기능성식품	일반	이론	3		3		○		
	한식연회실무실습	NCS	병합	1	2	3			○	
	호텔연회실무실습	NCS	병합	1	2	3			○	
	디저트실습	NCS	병합	1	2	3			○	
	조리원리	일반	이론	2		2			○	
	중식조리실습	NCS	병합	1	2	3			○	
	이태리조리실습	NCS	병합	1	2	3				○
	궁중조리실습	NCS	병합	1	2	3				○
	일식조리실습	NCS	병합	1	2	3				○
	메뉴기획및디자인	NCS	이론	2		2				○
	현장실습 / 현장실습	계절수업	실습		4	2			○	
	계		-	**34**	**34**	**66**	**21**	**18**	**16**	**11**
총계	**교양과목**		-	**8**	**8**	**16**	**3**	**3**	**5**	**5**
	전공과목		-	**34**	**34**	**66**	**21**	**18**	**16**	**11**
	합 계		-	**42**	**42**	**82**	**24**	**21**	**21**	**16**

* 현장실습을 계절수업에 운영하는 경우, 교육과정은 실습기간 직전학기에 포함하여 편성하며 성적평가는 교학규정에 따름

호텔조리학부(제과제빵전공) 교육과정표

2018학년도

학과장: 서요한 (서명)

구 분	교과목명	과목구분	수업 형태	시수		학점	이수시기			
				이론	실습		1-1	1-2	2-1	2-2
교양	라이프멘토링 Ⅰ	진로상담	실습		1	1	○			
	라이프멘토링 Ⅱ	진로상담	실습		1	1		○		
	취업과진로 Ⅰ	진로상담	실습		1	1			○	
	취업과진로 Ⅱ	진로상담	실습		1	1				○
	ICT활용실무	직업기초	실습		2	2	○			
	엑셀과수리기초	직업기초	실습		2	2		○		
	대인관계와 조직이해	직업기초	이론	2		2				○
	세계식문화사	기초	이론	2		2			○	
	외식과창업	기초	이론	2		2				○
	조리영어와 스토리텔링	기초	이론	2		2			○	
	계		-	**8**	**8**	**16**	**3**	**3**	**5**	**5**
전공	식품위생학	NCS	이론	3		3	○			
	한식조리실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	양식조리실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	바리스타실무실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	기초제빵실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	기초제과실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	공중보건학	NCS	이론	3		3	○			
	고급제빵실습	NCS	병합	1	2	3		○		
	고급제과실습	NCS	병합	1	2	3		○		
	와인소믈리에실습	NCS	병합	1	2	3		○		
	식생활과 영양	일반	이론	3		3		○		
	식품학	일반	이론	3		3		○		
	기능성식품	일반	이론	3		3		○		
	초콜릿공예실습	NCS	병합	1	2	3			○	
	케익데코레이션실습	NCS	병합	1	2	3			○	
	디저트실습	NCS	병합	1	2	3			○	
	조리원리	일반	이론	2		2			○	
	화과자실습	NCS	병합	1	2	3			○	
	빵과자공예실습	NCS	병합	1	2	3				○
	슈가크래프트실습	NCS	병합	1	2	3				○
	설탕공예실습	NCS	병합	1	2	3				○
	메뉴기획및디자인	NCS	이론	2		2				○
	현장실습 / 현장실습	계절수업	실습		4	2			○	
	계		-	**34**	**34**	**66**	**21**	**18**	**16**	**11**
총계	**교양과목**		-	**8**	**8**	**16**	**3**	**3**	**5**	**5**
	전공과목		-	**34**	**34**	**66**	**21**	**18**	**16**	**11**
	합 계		-	**42**	**42**	**82**	**24**	**21**	**21**	**16**

* 현장실습을 계절수업에 운영하는 경우, 교육과정은 실습기간 직전학기에 포함하여 편성하며 성적평가는 교학규정에 따름

호텔조리학부(제과제빵전공) 교육과정표-사회맞춤형

2018학년도

학과장: 서요한 (서명)

구 분	교과목명	과목구분	수업 형태	시수		학점	이수시기			
				이론	실습		1-1	1-2	2-1	2-2
교양	라이프멘토링 Ⅰ	진로상담	실습		1	1	○			
	라이프멘토링 Ⅱ	진로상담	실습		1	1		○		
	취업과진로 Ⅰ	진로상담	실습		1	1			○	
	취업과진로 Ⅱ	진로상담	실습		1	1				○
	ICT활용실무	직업기초	실습		2	2	○			
	엑셀과수리기초	직업기초	실습		2	2		○		
	대인관계와 조직이해	직업기초	이론	2		2				○
	세계식문화사	기초	이론	2		2			○	
	외식과창업	기초	이론	2		2				○
	조리영어와 스토리텔링	기초	이론	2		2			○	
	계		-	**8**	**8**	**16**	**3**	**3**	**5**	**5**
전공	식품위생학	NCS	이론	3		3	○			
	한식조리실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	양식조리실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	바리스타실무실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	기초제빵실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	기초제과실습	NCS	병합	1	2	3	○			
	공중보건학	NCS	이론	3		3	○			
	고급제빵실습	NCS	병합	1	2	3		○		
	고급제과실습	NCS	병합	1	2	3		○		
	와인소믈리에실습	NCS	병합	1	2	3		○		
	식생활과 영양	일반	이론	3		3		○		
	식품학	일반	이론	3		3		○		
	기능성식품	일반	이론	3		3		○		
	실용초콜릿실습	NCS	병합	1	2	3			○	
	케익데코레이션실습	NCS	병합	1	2	3			○	
	디저트실습	NCS	병합	1	2	3			○	
	조리원리	일반	이론	2		2			○	
	마카롱실습	NCS	병합	1	2	3			○	
	구움과자실습	NCS	병합	1	2	3				○
	슈가크래프트실습	NCS	병합	1	2	3				○
	설탕공예실습	NCS	병합	1	2	3				○
	메뉴기획및디자인	NCS	이론	2		2				○
	현장실습 / 현장실습	계절수업	실습		4	2			○	
	계		-	**34**	**34**	**66**	**21**	**18**	**16**	**11**
총계	**교양과목**		-	**8**	**8**	**16**	**3**	**3**	**5**	**5**
	전공과목		-	**34**	**34**	**66**	**21**	**18**	**16**	**11**
	합 계		-	**42**	**42**	**82**	**24**	**21**	**21**	**16**

* 현장실습을 계절수업에 운영하는 경우, 교육과정은 실습기간 직전학기에 포함하여 편성하며 성적평가는 교학규정에 따름