호텔조리제빵과(주간) 교육과정표

2021학년도

학과장: 권 기 완

구 분	교과목명	과목구분	수업형태	시수		학점	이수시기			
				이론	실습		1-1	1-2	2-1	2-2
교양	라이프 멘토링 Ⅰ	진로상담	실습		1	1	○			
	라이프 멘토링 Ⅱ	진로상담	실습		1	1		○		
	취업과 진로 Ⅰ	진로상담	실습		1	1			○	
	취업과 진로 Ⅱ	진로상담	실습		1	1				○
	직업윤리	직업기초	이론	2		2		○		
	대인관계와 조직이해	직업기초	이론	2		2			○	
	SNS컨텐츠만들기	핵심	실습		2	2	○			
	카페베이커리창업	핵심	실습		2	2	○			
	외식과 창업	핵심	이론	2		2				○
	계		-	**6**	**8**	**14**	**5**	**3**	**3**	**3**
전공	식품위생학	NCS	이론	3		3	○			
	한식조리실습	NCS	실습		3	3	○			
	양식조리실습	NCS	실습		3	3	○			
	기초제빵실습	NCS	실습		3	3	○			
	식품학	일반	이론	3		3		○		
	떡과 한과 실습	NCS	실습		3	3		○		
	가드망제실습	NCS	실습		3	3		○		
	디저트실습	NCS	실습		3	3		○		
	기초제과실습	NCS	실습		3	3		○		
	공중보건학	NCS	이론	3		3			○	
	궁중조리실습	NCS	실습		3	3			○	
	호텔연회실무실습	NCS	실습		3	3			○	
	중식조리실습	NCS	실습		3	3			○	
	고급제빵실습	NCS	실습		3	3			○	
	기능성식품	일반	이론	3		3				○
	향토음식실습	NCS	실습		3	3				○
	이태리조리실습	NCS	실습		3	3				○
	일식조리실습	NCS	실습		3	3				○
	고급제과실습	NCS	실습		3	3				○
	현장실습 현장실습	계절수업	실습		4	2			○	
	계		-	**12**	**49**	**59**	**12**	**15**	**17**	**15**
총계	**교양과목 계**		-	**6**	**8**	**14**	**5**	**3**	**3**	**3**
	전공과목 계		-	**12**	**49**	**59**	**12**	**15**	**17**	**15**
	합 계		-	**18**	**57**	**73**	**17**	**18**	**20**	**18**

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