호텔조리제빵과(주간) 교육과정표

2022학년도

학과장: 권 기 완 (서명)

구 분	교과목명		과목구분	수업 형태	시수		학점	이수시기			
					이론	실습		1-1	1-2	2-1	2-2
교양	라이프멘토링Ⅰ		진로상담	실습		1	1	○			
	라이프멘토링Ⅱ		진로상담	실습		1	1		○		
	취업과진로Ⅰ		진로상담	실습		1	1			○	
	취업과진로Ⅱ		진로상담	실습		1	1				○
	직업윤리		직업기초	이론	2		2		○		
	대인관계와조직이해		직업기초	이론	2		2			○	
	식품위생과안전		핵심	이론	2		2	○			
	외식과창업		핵심	이론	2		2				○
	계			-	**8**	**4**	**12**	**3**	**3**	**3**	**3**
전공	라이센스와기초이론		일반	이론	1		1	○			
	카페바리스타실습		일반	실습		2	2	○			
	한식조리실습		NCS	실습		3	3	○			
	양식조리실습		NCS	실습		3	3	○			
	기초제빵실습		NCS	실습		3	3	○			
	기초제과실습		NCS	실습		3	3	○			
	제과제빵재료학		일반	이론	2		2		○		
	떡과한과실습		NCS	실습		3	3		○		
	가드망제실습		NCS	실습		3	3		○		
	고급제빵실습		NCS	실습		3	3		○		
	디저트실습		NCS	실습		3	3		○		
	카페메뉴와라떼아트실습		일반	실습		3	3		○		
	호텔연회조리실습		NCS	실습		3	3			○	
	중식조리실습		NCS	실습		3	3			○	
	궁중조리실습		NCS	실습		3	3			○	
	고급제과실습		NCS	실습		3	3			○	
	마카롱및구움과자실습		일반	실습		3	3			○	
	이태리조리실습		NCS	실습		3	3				○
	일식조리실습		NCS	실습		3	3				○
	케익데코레이션실습		일반	실습		3	3				○
	실용냉동빵실습		일반	실습		3	3				○
	현장 실습	현장실습	계절수업	실습		4	2			○	
	계			-	**3**	**60**	**61**	**15**	**17**	**17**	**12**
총계	**교양과목 계**			-	**8**	**4**	**12**	**3**	**3**	**3**	**3**
	전공과목 계			-	**3**	**60**	**61**	**15**	**17**	**17**	**12**
	합 계			-	**11**	**64**	**73**	**18**	**20**	**20**	**15**

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