

호텔외식조리학과(전공심화과정) 교육과정표

2017학년도

학과장:

김 장 호 (서명)

구 분	교과목명	과목구분	수업 형태	시수		학점	이수시기			
				이론	실습		1-1	1-2	2-1	2-2
교양	독서와글쓰기	기초	이론	3		3	○			
	음식과여행	기초	이론	3		3		○		
	대인관계론	기초	이론	3		3			○	
		계	-		9	0	9	3	3	3
전공	조리학개론	일반	이론	3		3	○			
	소스응용및상품개발	일반	실습		3	3	○			
	고급바리스타실무	일반	실습		3	3	○			
	외식서비스실무	일반	병합	2	1	3	○			
	한식메뉴개발및실습	일반	실습		3	3	○			
	프랜차이즈경영론	일반	이론	3		3		○		
	조리실무영어	일반	이론	3		3		○		
	식음료경영및재무관리	일반	병합	2	1	3		○		
	양식메뉴개발및실습	일반	실습		3	3		○		
	고급와인소믈리에실무	일반	실습		3	3		○		
	HACCP실무	일반	병합	2	1	3			○	
	일식메뉴개발및실습	일반	실습		3	3			○	
	메뉴기획및상품연구	일반	병합	2	1	3			○	
	조사방법론	일반	이론	3		3			○	
	호텔서비스영어	일반	이론	3		3			○	
	레스토랑경영사례연구	일반	병합	2	1	3				○
	중식메뉴개발및실습	일반	실습		3	3				○
	고급디저트요리실습	일반	실습		3	3				○
	음식평론과스토리텔링	일반	병합	2	1	3				○
	테이블스타일링실무	일반	실습		3	3				○
	계	-		27	33	60	15	15	15	15
총계	교양과목	-		9	0	9	3	3	3	0
	전공과목	-		27	33	60	15	15	15	15
	합 계	-		36	33	69	18	18	18	15