

# 호텔외식조리학과(전공심화) 교육과정표

2024학년도

과목 구분	교과목명	비고	3학년						4학년						계		
			1학기			2학기			1학기			2학기					
			학점	시수		학점	시수		학점	시수		학점	시수		학점	시수	
				이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습
교양	대인관계론		2	2										2	2	0	
	독서와글쓰기				2	2								2	2	0	
	음식과여행							2	2					2	2	0	
	현대인과국제매너										2	2		2	2	0	
														0	0	0	
														0	0	0	
														0	0	0	
														0	0	0	
<b>교양 계</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
전공	조리학개론		2	2										2	2	0	
	소스응용 및 상품개발		3		3									3	0	3	
	고급바리스타실무		2		2									2	0	2	
	푸드 포토그래피 실습		3		3									3	0	3	
	한식메뉴개발 및 실습		3		3									3	0	3	
	프랜차이즈경영론				2	2								2	2	0	
	전문조리용어해설				2	2								2	2	0	
	식음료경영 및 재무관리				2	2								2	2	0	
	양식메뉴개발 및 실습				3		3							3	0	3	
	고급와인소믈리에실무				3		3							3	0	3	
	HACCP실무							2	2					2	2	0	
	일식메뉴개발 및 실습							3		3				3	0	3	
	메뉴기획 및 상품연구							3		3				3	0	3	
	조사방법론							2	2					2	2	0	
	호텔서비스영어							2	2					2	2	0	
	레스토랑경영사례연구	선택									2	2		2	2	0	
	중식메뉴개발 및 실습										3		3	3	0	3	
	고급디저트요리실습										3		3	3	0	3	
	음식평론과 스토리텔링	선택									2	2		2	2	0	
	캡스톤디자인										2	2		2	2	0	
푸드카빙실습	선택									3		3	2	0	3		
<b>전공 계</b>			<b>13</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>52</b>	<b>20</b>	<b>32</b>
총계	<b>교양과목</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
	<b>전공과목</b>		<b>13</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>52</b>	<b>20</b>	<b>32</b>
	<b>합 계</b>		<b>15</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>60</b>	<b>28</b>	<b>32</b>