

호텔외식조리과(주간) 교육과정표

2021학년도

학과장:

김장호

(서명)

구 분	교과목명	과목구분	수업 형태	시수		학점	이수시기			
				이론	실습		1-1	1-2	2-1	2-2
교양	라이프멘토링(1)	진로상담	실습		1	1	○			
	라이프멘토링(2)	진로상담	실습		1	1		○		
	취업과진로(1)	진로상담	실습		1	1			○	
	취업과진로(2)	진로상담	실습		1	1				○
	글쓰기와의사소통	직업기초	이론	2		2	○			
	자기관리와자기개발	직업기초	이론	2		2			○	
	세계음식문화	핵심	이론	2		2				○
	조리일본어회화(1)	기초	이론	2		2	○			
	조리일본어회화(2)	기초	이론	2		2		○		
	서비스영어회화	핵심	이론	2		2				○
	외식창업과경영	기초	이론	2		2		○		
계			-	14	4	18	5	5	3	5
전공	조리원리	일반	이론	2		2	○			
	서양조리실습	NCS	실습		3	3	○			
	한식조리실습	NCS	실습		3	3	○			
	제과실습	NCS	실습		3	3	○			
	호텔경영의이해	일반	이론	2		2	○			
	식품과영양	일반	이론	2		2	○			
	프랑스이태리조리실습	NCS	실습		3	3		○		
	고급한식조리실습	NCS	실습		3	3		○		
	제빵실습	NCS	실습		3	3		○		
	음료카테일실무	NCS	실습		3	3		○		
	중식조리실습	NCS	실습		3	3		○		
	커피바리스타실무	NCS	실습		3	3				○
	일식조리실습	NCS	실습		3	3				○
	호텔조리용어	일반	이론	2		2				○
	디저트요리실습	NCS	실습		3	3				○
	식품재료학	일반	이론	2		2				○
	퓨전요리실습	NCS	실습		3	3				○
	와인의이해	일반	실습		2	2				○
	메뉴관리실무	일반	이론	3		3				○
	주방관리실무	일반	이론	2		2				○
현장 실습	현장실습	계절수업	실습		4	2				○
계			-	15	42	55	15	15	15	10
총계	교양과목		-	14	4	18	5	5	3	5
	전공과목		-	15	42	55	15	15	15	10
	합 계		-	29	46	73	20	20	18	15

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