호텔외식조리과(주간) 교육과정표

2023학년도

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	○			
	자기개발과자원관리	직업기초	이론	2		2			○	
	세계음식문화	핵심	이론	2		2	○			
	실무영어	핵심	이론	2		2		○		
	외식창업과경영	기초	이론	2		2		○		
	계		-	10	4	14	5	5	3	1
전공	조리원리	일반	이론	2		2	○			
	서양조리실습	NCS	실습		3	3	○			
	한식조리실습	NCS	실습		3	3	○			
	제과실습	NCS	실습		3	3	○			
	식품과영양	일반	이론	2		2	○			
	프랑스이태리조리실습	NCS	실습		3	3		○		
	고급한식조리실습	NCS	실습		3	3		○		
	제빵실습	NCS	실습		3	3		○		
	음료칵테일실무	NCS	실습		3	3		○		
	중식조리실습	NCS	실습		3	3		○		
	커피바리스타실무	NCS	실습		3	3			○	
	고급제과실습	NCS	실습		3	3			○	
	일식조리실습	NCS	실습		3	3			○	
	호텔조리용어	일반	이론	2		2			○	
	디져트요리실습	NCS	실습		3	3			○	
	식품재료학	일반	이론	2		2			○	
	퓨전요리실습	NCS	실습		3	3				○
	조리산업과드론	일반	실습		3	3				○
	와인의이해	일반	실습		2	2				○
	메뉴관리론	일반	이론	3		3				○
	주방관리론	일반	이론	2		2				○
	현장실습 현장실습	계절수업	실습		4	2			○	
	계		-	13	48	59	13	15	18	13
총계	교양과목		-	10	4	14	5	5	3	1
	전공과목		-	13	48	59	13	15	18	13
	합 계		-	23	52	73	18	20	21	14

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

호텔외식조리과(야간) 교육과정표

2023학년도

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	○			
	자기개발과자원관리	직업기초	이론	2		2			○	
	세계음식문화	핵심	이론	2		2	○			
	실무영어	핵심	이론	2		2		○		
	외식창업과경영	기초	이론	2		2		○		
	계		-	**10**	**4**	**14**	**5**	**5**	**3**	**1**
전공	조리원리	일반	이론	2		2	○			
	서양조리실습	NCS	실습		3	3	○			
	한식조리실습	NCS	실습		3	3	○			
	제과실습	NCS	실습		3	3	○			
	식품과영양	일반	이론	2		2	○			
	프랑스이태리조리실습	NCS	실습		3	3		○		
	고급한식조리실습	NCS	실습		3	3		○		
	제빵실습	NCS	실습		3	3		○		
	음료칵테일실무	NCS	실습		3	3		○		
	중식조리실습	NCS	실습		3	3		○		
	커피바리스타실무	NCS	실습		3	3			○	
	고급제과실습	NCS	실습		3	3			○	
	일식조리실습	NCS	실습		3	3			○	
	호텔조리용어	일반	이론	2		2			○	
	디져트요리실습	NCS	실습		3	3			○	
	식품재료학	일반	이론	2		2			○	
	퓨전요리실습	NCS	실습		3	3				○
	조리산업과드론	일반	실습		3	3				○
	와인의이해	일반	실습		2	2				○
	메뉴관리론	일반	이론	3		3				○
	주방관리론	일반	이론	2		2				○
	현장실습 현장실습	계절수업	실습		4	2			○	
	현장실습									
	계		-	**13**	**48**	**59**	**13**	**15**	**18**	**13**
총계	**교양과목**		-	**10**	**4**	**14**	**5**	**5**	**3**	**1**
	전공과목		-	**13**	**48**	**59**	**13**	**15**	**18**	**13**
	합 계		-	**23**	**52**	**73**	**18**	**20**	**21**	**14**

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