

# 호텔외식조리과(주간) 교육과정표

2024학년도

과목 구분	교과목명	비고	1학년						2학년						계		
			1학기			2학기			1학기			2학기			학점		시수
			학점	시수		학점	시수		학점	시수		학점	시수		학점	시수	
				이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습
교양	라이프멘토링(1)		1		1									1	0	1	
	라이프멘토링(2)					1		1						1	0	1	
	취업과진로(1)							1		1				1	0	1	
	취업과진로(2)									1		1		1	0	1	
	글쓰기와의사소통		2		2									2	2	0	
	자기개발과자원관리							2		2				2	2	0	
	세계음식문화		2		2									2	2	0	
	실무영어					2		2						2	2	0	
	외식창업과경영실무					2		2						2	0	2	
<b>교양 계</b>			<b>5</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
전공	조리원리실습		2		2									2	0	2	
	서양조리실습	N	3		3									3	0	3	
	한식조리실습	N	3		3									3	0	3	
	제과실습	N	3		3									3	0	3	
	식품과영양		2		2									2	2	0	
	프랑스이태리조리실습	N				3		3						3	0	3	
	고급한식조리실습	N				3		3						3	0	3	
	제빵실습	N				3		3						3	0	3	
	음료카테일실무	N				3		3						3	0	3	
	중식조리실습	N				3		3						3	0	3	
	커피바리스타실무	N						3		3				3	0	3	
	고급제과실습	N						3		3				3	0	3	
	일식조리실습	N						3		3				3	0	3	
	호텔조리용어							2		2				2	2	0	
	식품재료학							2		2				2	2	0	
	음식콘텐츠제작실습							3		3				3	0	3	
	디저트요리실습	N									3		3	3	0	3	
	카페브런치메뉴실습	N									3		3	3	0	3	
	조리산업과드론	Cn									2		2	2	0	2	
	와인의이해										2			2	0	0	
주방메뉴관리실무										3		3	3	0	3		
													0	0	0		
													0	0	0		
													0	0	0		
													0	0	0		
현장 실습	현장실습	계절							2		4			2	0	4	
														0	0	0	
<b>전공 계</b>			<b>13</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>59</b>	<b>6</b>	<b>53</b>
총계	교양과목		5	4	1	5	2	3	3	2	1	1	0	1	14	8	6
	전공과목		13	2	11	15	0	15	18	4	16	13	0	11	59	6	53
	합 계		18	6	12	20	2	18	21	6	17	14	0	12	73	14	59

※비고 N: NCS 교과목, C: 주문식 교육과정, Cn:융복합 교과목, M: 마이크로디그리

# 호텔외식조리과(야간) 교육과정표

2024학년도

과목 구분	교과목명	비고	1학년						2학년						계		
			1학기			2학기			1학기			2학기			학점		시수
			학점	시수		학점	시수		학점	시수		학점	시수		학점	시수	
				이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습
교양	라이프멘토링(1)		1		1										1	0	1
	라이프멘토링(2)					1		1							1	0	1
	취업과진로(1)								1		1				1	0	1
	취업과진로(2)										1		1		1	0	1
	글쓰기와의사소통		2		2										2	2	0
	자기개발과자원관리								2		2				2	2	0
	세계음식문화		2		2										2	2	0
	실무영어					2		2							2	2	0
	외식창업과경영실무					2		2							2	0	2
<b>교양 계</b>			<b>5</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
전공	조리원리실습		2		2										2	0	2
	서양조리실습	N	3		3										3	0	3
	한식조리실습	N	3		3										3	0	3
	제과실습	N	3		3										3	0	3
	식품과영양		2		2										2	2	0
	프랑스이태리조리실습	N				3		3							3	0	3
	고급한식조리실습	N				3		3							3	0	3
	제빵실습	N				3		3							3	0	3
	음료카테일실무	N				3		3							3	0	3
	아시안퀴진실습	N				3		3							3	0	3
	커피바리스타실무	N							3		3				3	0	3
	고급제과실습	N							3		3				3	0	3
	고급제빵실습	N							3		3				3	0	3
	호텔조리용어								2		2				2	2	0
	식품재료학								2		2				2	2	0
	음식콘텐츠제작실습								3		3				3	0	3
	디저트요리실습	N										3		3	3	0	3
	카페브런치메뉴실습	N										3		3	3	0	3
	조리산업과드론	Cn										2		2	2	0	2
	와인의이해											2			2	0	0
	주방메뉴관리실무											3		3	3	0	3
														0	0	0	
														0	0	0	
														0	0	0	
														0	0	0	
현장 실습	현장실습	계절							2		4				2	0	4
														0	0	0	
<b>전공 계</b>			<b>13</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>59</b>	<b>6</b>	<b>53</b>
총계	교양과목		5	4	1	5	2	3	3	2	1	1	0	1	14	8	6
	전공과목		13	2	11	15	0	15	18	4	16	13	0	11	59	6	53
	합 계		18	6	12	20	2	18	21	6	17	14	0	12	73	14	59

※비고 N: NCS 교과목, C: 주문식 교육과정, Cn:융복합 교과목, M: 마이크로디그리