

2022학년도 호텔조리학과 교육과정표(전공심화과정)

이수구분	교과목명	역량 유형	대학 핵심 역량	4학년						합 계		
				1학기			2학기					
				학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간	
					이론	실습		이론	실습		이론	실습
전공선택	식품과학	3	L3	2	2	0				2	2	0
	경영관리론	2	L4	2	2	0				2	2	0
	창업 PBL프로젝트실습	2	L1	3	0	3				3	0	3
	푸드코디네이션실습	3	L3	2	0	2				2	0	2
	건강기능식품학	3	L3	2	2	0				2	2	0
	식품영양산업 트렌드	3	L3				2	2	0	2	2	0
	음식사진실습	3	L3				2	0	2	2	0	2
	창업푸드트렌드이해	2	L3				2	2	0	2	2	0
	음식과요리	3	L1				2	2	0	2	2	0
메뉴상품개발실습	2	L3				3	0	3	3	0	3	
소계				11	6	5	11	6	5	22	12	10
합계				11	6	5	11	6	5	22	12	10

P는 P/NP로 평가하는 교과목

[역량유형]

1. 대학핵심역량만 사용하는 교양 교과목
2. 국가표준역량(NCS)을 사용하는 전공 교과목
3. 자체개발역량(OCS)을 사용하는 전공 교과목
4. 직업기초역량을 사용하는 교양 또는 전공 교과목
5. 위의 2,3,4에 해당 하는 역량을 2개 이상 혼합하여 사용하는 전공 교과목

[대학핵심역량]

1. 청학인성역량
2. 미래학습역량
3. 직무기초역량
4. 직무역량
5. 진로설계역량