

2022학년도 호텔조리계열-제과제빵전공 교육과정표

이수구분	교과목명	역량 유형	대학 핵심 영역	1학년						2학년						3학년						합 계			
				1학기			2학기			1학기			2학기			1학기			2학기						
				학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간					
					이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습	이론	실습		
교양선택	청학품성	P	1	L1	1	1	0														1	1	0		
	체험형인성교양	P	1		1	0	1														1	0	1		
	4차산업시대의융합적사고	P	1	L2				1	1	0											1	1	0		
	체험형창의교양	P	1					1	0	1											1	0	1		
	설계형융합교양	P	1		2	2	0														2	2	0		
	소양교양	P	1	L1								2	1	1							2	1	1		
	생활영어		4	L3													2	2	0		2	2	0		
	대인관계실전(대인관계능력)		4	L1											2	2	0				2	2	0		
	알기쉬운과학이야기(문제해결 능력)		4	L3											2	2	0				2	2	0		
커뮤니케이션의이해(의사소통 능력)		4	L3														2	2	0		2	2	0		
소 계					4	3	1	2	1	1	0	0	0	2	1	1	4	4	0	4	4	0	16	13	3
전공선택	진로커리어코칭	P	4	L5	1	1	0														1	1	0		
	한식기초조리실습		2	L1	3	0	3														3	0	3		
	기초서양조리실습		2	L1	3	0	3														3	0	3		
	제빵실습		2	L1	3	0	3														3	0	3		
	식품실험		2	L3	3	2	1														3	2	1		
	식음료서비스실습		2	L1	3	0	3														3	0	3		
	창업매뉴상품론		2	L1				3	3	0											3	3	0		
	기초식품과학		3	L3				2	2	0											2	2	0		
	외식산업론		2	L1				3	3	0											3	3	0		
	한식중급조리실습		2	L1				3	0	3											3	0	3		
	고급서양조리실습		2	L1				3	0	3											3	0	3		
	제과실습		2	L1				3	0	3											3	0	3		
	식재료관리		5	L3				3	3	0											3	3	0		
	기초영양학		3	L3							3	3	0								3	3	0		
	공중보건학		5	L3							3	3	0								3	3	0		
	조리원리		2	L3							3	3	0								3	3	0		
	제과제빵이론		3	L3							2	2	0								2	2	0		
	기초중식실습		2	L1							3	0	3								3	0	3		
	실무제과제빵실습		2	L1							3	0	3								3	0	3		
	취업과창업커리어코칭	P	4	L5										1	1	0					1	1	0		
	발효식품학		2	L3									3	2	1						3	2	1		
	전연발효빵		2	L1									3	0	3						3	0	3		
	외식실전창업		2	L1									2	0	2						2	0	2		
	일식조리실습		2	L1									3	0	3						3	0	3		
	식품위생및법규		5	L3									3	3	0						3	3	0		
	주방관리론		2	L1									2	2	0						2	2	0		
	디저트실습		2	L1									3	0	3						3	0	3		
	진로심화커리어코칭	P	4	L5												1	1	0			1	1	0		
	식품학		5	L3												3	0	3			3	0	3		
	데코레이션실습		2	L1												3	0	3			3	0	3		
	냉동제품류제빵실습		2	L1												3	0	3			3	0	3		
	냉동제품류제과실습		2	L1												3	0	3			3	0	3		
	커피와각테일실습		2	L1														3	0	3	3	0	3		
	호텔베이커리연회조리실습		2	L1														3	0	3	3	0	3		
	캡스톤디자인	P	2	L1														2	0	2	2	0	2		
	공예실습		2	L1														3	0	0	3	0	0		
소계					16	3	13	20	11	9	17	11	6	20	8	12	13	1	12	11	0	8	97	34	60
합계					20	6	14	22	12	10	17	11	6	22	9	13	17	5	12	15	4	8	113	47	63

