

2023학년도 호텔조리계열(호텔조리전공) 교육과정표(본과)

이수구분	교과목명	대학 핵심 역량	역량 유형	1학년			2학년			3학년			합 계																			
				1학기		2학기	1학기		2학기	1학기		2학기	합 계																			
				학점 이론	주당시간 실습	학점 이론	주당시간 실습	학점 이론	주당시간 실습	학점 이론	주당시간 실습	학점 이론	주당시간 실습	학점 이론	주당시간 실습																	
교양선택	청학품성	1,2,3	1	1	1	0										1	1	0														
	체험형인성교양교육	1,3	1	1	0	1										1	0	1														
	4차산업시대의융합적사고	1,2	1			1	1	0								1	1	0														
	체험형창의교양교육	1,2	1			1	0	1								1	0	1														
	학생설계형교양교육	1,2,3,5	1													2	2	0														
	소양교양	1	1											2	1	1	2	1	1													
	생활영어	3	4				2	2	0							2	2	0														
	조직과대인관계	1	4								2	2	0			2	2	0														
	알기쉬운과학이야기	3	4								2	2	0			2	2	0														
설득커뮤니케이션	3	4											2	2	0	2	2	0														
소 계				2	1	1	2	1	1	2	2	0	0	0	0	4	4	0	4	3	1	16	13	3								
전공선택	진로커리어코칭	5	4	1	1	0																							1	1	0	
	한식기초조리실습	1,4	2	3	0	3																							3	0	3	
	기초서양조리실습	1,4	2	3	0	3																							3	0	3	
	제빵실습	1,4	2	3	0	3																							3	0	3	
	식품실험	3,4	2	3	2	1																							3	2	1	
	식음료서비스실습	1,4	2	3	0	3																							3	0	3	
	창업매뉴얼상품론	1,4	2			3	3	0																					3	3	0	
	기초식품과학	3,4	3			2	2	0																					2	2	0	
	외식산업론	1,4	2			3	3	0																					3	3	0	
	한식중급조리실습	1,4	2			3	0	3																					3	0	3	
	고급서양조리실습	1,4	2			3	0	3																					3	0	3	
	제과실습	1,4	2			3	0	3																					3	0	3	
	식재료관리	3,4	5			3	3	0																					3	3	0	
	기초영양학	3,4	3					3	3	0																			3	3	0	
	공중보건학	3,4	5					3	3	0																			3	3	0	
	조리원리	3,4	2					3	3	0																			3	3	0	
	식품학	3,4	5					3	3	0																			3	3	0	
	기초중식실습	1,4	2					3	0	3																			3	0	3	
	실무제과제빵실습	1,4	2					3	0	3																			3	0	3	
	취업과창업커리어코칭	5	4										1	1	0														1	1	0	
	발효식품학	3,4	2										3	2	1														3	2	1	
	실험조리	3,4	2										3	2	1														3	2	1	
	외식실전창업	1,4	2										2	0	2														2	0	2	
	식품위생및법규	3,4	5										3	3	0														3	3	0	
	주방관리론	1,4	2										2	2	0														2	2	0	
	디지털실습	1,4	2										3	0	3														3	0	3	
	진로심화커리어코칭		4													1	1	0												1	1	0
	한식구이및후식조리실습	1,4	2												3	0	3												3	0	3	
	단체급식관리	1,4	2												3	2	1												3	2	1	
	창업작품디자인	1,4	2												3	0	3												3	0	3	
	일식조리실습	1,4	2												3	0	3												3	0	3	
	커피와카타일실습	1,4	2																							3	0	3	3	0	3	
	창업일식조리실습	1,4	2																							3	0	3	3	0	3	
호텔조리연회실습	1,4	2																							3	0	3	3	0	3		
캡스톤디자인	1,4	2																							2	0	2	2	0	2		
현장실습	1,4	2																										2	0	0		
소 계				16	3	13	20	11	9	18	12	6	17	10	7	13	3	10	11	0	11	97	39	56								
합계				18	4	14	22	12	10	20	14	6	17	10	7	17	7	10	15	3	12	113	52	59								