

2023학년도 호텔조리계열(식품영양전공) 교육과정표(본과)

이수구분	교과목명	대학 핵심 역량	역량 유형	1학년						2학년						3학년						합 계		
				1학기			2학기			1학기			2학기			1학기			2학기					
				학점	주당시간		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	1,2,3	1	1	1	0														1	1	0		
교양선택	체험형인성교양교육	1,3	1	1	0	1														1	0	1		
교양선택	4차산업시대융합적사고	1,2	1				1	1	0											1	1	0		
교양선택	체험형창의교양교육	1,2	1				1	0	1											1	0	1		
교양선택	학생설계형교양교육	1,2,3,5	1																	2	2	0		
교양선택	소양교양	1	1							2	1	1								2	1	1		
교양선택	생활영어	3	4					2	2	0										2	2	0		
교양선택	조직과대인관계	1	4										2	2	0					2	2	0		
교양선택	알기쉬운과학이야기	3	4										2	2	0					2	2	0		
교양선택	설득커뮤니케이션	3	4												2	2	0		2	2	0			
소 계				2	1	1	2	1	1	2	2	0	2	1	1	4	4	0	2	2	0	16	13	3
전공선택	진로커리어코칭	5	4	1	1	0														1	1	0		
전공선택	한식기초조리실습	1, 4	2	3	0	3														3	0	3		
전공선택	기초서양조리실습	1, 4	2	3	0	3														3	0	3		
전공선택	제빵실습	1, 4	2	3	0	3														3	0	3		
전공선택	식품실험	3, 4	2	3	2	1														3	2	1		
전공선택	식음료서비스실습	1, 4	2	3	0	3														3	0	3		
전공선택	창업매뉴얼상품론	1, 4	2				3	3	0											3	3	0		
전공선택	기초식품과학	3, 4	3				2	2	0											2	2	0		
전공선택	외식산업론	1, 4	2				3	3	0											3	3	0		
전공선택	한식중급조리실습	1, 4	2				3	0	3											3	0	3		
전공선택	고급서양조리실습	1, 4	2				3	0	3											3	0	3		
전공선택	제과실습	1, 4	2				3	0	3											3	0	3		
전공선택	식재료관리	3, 4	5				3	3	0											3	3	0		
전공선택	* 기초영양학	3, 4	3							3	3	0								3	3	0		
전공선택	* 공중보건학	3, 4	5							3	3	0								3	3	0		
전공선택	* 조리원리	3, 4	2							3	3	0								3	3	0		
전공선택	* 식품학	3, 4	5							3	3	0								3	3	0		
전공선택	기초중식실습	1, 4	2							3	0	3								3	0	3		
전공선택	* 생화학	3, 4	3							3	3	0								3	3	0		
전공선택	* 식품가공및저장학	3, 4	3							2	2	0								2	2	0		
전공선택	취업과창업커리어코칭	5	4										1	1	0					1	1	0		
전공선택	* 영양판정	3, 4	3										2	2	0					2	2	0		
전공선택	* 발효식품학	3, 4	2										3	2	1					3	2	1		
전공선택	* 실험조리	3, 4	2										3	2	1					3	2	1		
전공선택	외식실전창업	1, 4	2										2	0	2					2	0	2		
전공선택	* 식품위생학	3, 4	5										3	3	0					3	3	0		
전공선택	* 생리학	3, 4	3										3	3	0					3	3	0		
전공선택	진로심화커리어코칭	5	4												1	1	0			1	1	0		
전공선택	* 식품위생법규	3, 4	5										2	2	0					2	2	0		
전공선택	* 단체급식관리	3, 4	2										3	2	1					3	2	1		
전공선택	* 생애주기영양학	3, 4	3										3	3	0					3	3	0		
전공선택	* 고급영양학	3, 4	3										3	3	0					3	3	0		
전공선택	* 식사요법	3, 4	3										3	3	0					3	3	0		
전공선택	* 영양교육	3, 4	3										3	3	0					3	3	0		
전공선택	* 지역사회영양학	3, 4	3												3	3	0		3	3	0			
전공선택	* 급식경영학	3, 4	3												3	3	0		3	3	0			
전공선택	* 임상영양학	3, 4	3												3	3	0		3	3	0			
전공선택	* 영양분석	3, 4	3												2	2	0		2	2	0			
전공선택	* 식생활관리	3, 4	3												2	2	0		2	2	0			
전공선택	캡스톤디자인	1, 4	5												2	0	2		2	0	2			
전공선택	* 영양사현장실습	1, 4	5												2	0	0		2	0	0			
소 계				16	3	13	20	11	9	20	17	3	17	13	4	18	17	1	17	13	2	108	74	32
합계				18	4	14	22	12	10	22	19	3	19	14	5	22	21	1	19	15	2	124	87	35

[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
*영양사 자격과정 과목