

2023학년도 호텔조리계열 (제과제빵전공) 교육과정표 (본과)

이수구분	교과목명	대학 핵심 역량	역량 유형	1학년						2학년						3학년						합 계							
				1학기			2학기			1학기			2학기			1학기			2학기			학점	주당시간 이론	주당시간 실습					
				학점	주당시간 이론	주당시간 실습	학점	주당시간 이론	주당시간 실습	학점	주당시간 이론	주당시간 실습	학점	주당시간 이론	주당시간 실습	학점	주당시간 이론	주당시간 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	4차산업시대의융합적사고	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	소양교양	1	1																2	1	1				2	1	1		
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	4	3	1	18	14	4					
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	식품시험	3	2	3	2	1																			3	2	1		
전공선택	식음료서비스실습	1, 4	2	3	0	3																			3	0	3		
전공선택	창업메뉴상품론	1, 4	2				3	3	0																3	3	0		
전공선택	기초식품과학	3	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	5				3	3	0																3	3	0		
전공선택	기초영양학	3	3							3	3	0													3	3	0		
전공선택	공중보건학	3	5							3	3	0													3	3	0		
전공선택	조리원리	3	2							3	3	0													3	3	0		
전공선택	제과제빵이론	3	3							2	2	0													2	2	0		
전공선택	기초중식실습	1, 4	2							3	0	3													3	0	3		
전공선택	실무제과제빵실습	1, 4	2							3	0	3													3	0	3		
전공선택	취업과창업커리어코칭	5	4										1	1	0										1	1	0		
전공선택	발효식품학	3	2										3	2	1										3	2	1		
전공선택	천연발효빵	1, 4	2										3	0	3										3	0	3		
전공선택	외식실전창업	1, 4	2										2	0	2										2	0	2		
전공선택	기초일식조리실습	1, 4	2										3	0	3										3	0	3		
전공선택	식품위생및법규	3	5										3	3	0										3	3	0		
전공선택	주방관리론	1, 4	2										2	2	0										2	2	0		
전공선택	디지털트실습	1, 4	2										3	0	3										3	0	3		
전공선택	진로심화커리어코칭	5	4													1	1	0							1	1	0		
전공선택	식품학	3	5													3	0	3							3	0	3		
전공선택	데코레이션실습	1, 4	2													3	0	3							3	0	3		
전공선택	제과제빵산업기사	1, 4	2													3	0	3							3	0	3		
전공선택	냉동제품류제과제빵실습	1, 4	2													3	0	3							3	0	3		
전공선택	커피와커피테일실습	1, 4	2																	3	0	3			3	0	3		
전공선택	호텔베이커리연회조리실습	1, 4	2																	3	0	3			3	0	3		
전공선택	캡스톤디자인	1, 4	2																		2	0	2		2	0	2		
전공선택	공예실습	1, 4	2																					3	0	3	3	0	3
소 계				16	3	13	20	11	9	17	11	6	20	8	12	13	1	12	11	0	11	97	34	63					
합계				18	4	14	22	12	10	19	13	6	22	9	13	17	5	12	15	3	12	115	48	67					

[대학핵심역량] 1. 청학인성역량/ 2. 미래학습역량/ 3. 직무기초역량/ 4. 직무역량/ 5. 진로설계역량

[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