

2026학년도 호텔조리계열 호텔조리전공 교육과정표(본과=RISE)

※ 본 교육과정의 교양선택 교과목은 학과 권장 교과목으로, 다른 교양교과목 선택 이수도 가능함.

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	청학품성과융합적사고	1,2,3	1	2	1	1																2	1	1
교양선택	청학인성창의프로젝트	1,2,3	1				2	0	2													2	0	2
교양선택	생활영어	3	4	2	2	0																2	2	0
교양선택	골프와자기계발	2	4							2	1	1										2	1	1
교양선택	과학과삶의변화	2	1												2	2	0					2	2	0
교양선택	설득커뮤니케이션	5	4															2	1	1		2	1	1
교양선택	학생 자율 교양																					2	0	0
교양선택	학생 자율 교양																					2	0	0
소 계				4	3	1	2	0	2	2	1	1	0	0	0	2	2	0	2	1	1	16	7	5
전공선택	진로커리어코칭	5	4	1	1	0																1	1	0
전공선택	한식조리실습	1, 4	2	3	0	3																3	0	3
전공선택	서양조리실습	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	창업매뉴상품론	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	중식실습	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, 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	식품위생및법규	3, 4	5										3	3	0							3	3	0
전공선택	주방관리론	1, 4	2										2	2	0							2	2	0
전공선택	디저트실습	1, 4	2										3	0	3							3	0	3
전공선택	진로심화커리어코칭	5	4													1	1	0				1	1	0
전공선택	한식구이및후식조리실습	1, 4	2													3	0	3				3	0	3
전공선택	단체급식관리	1, 4	2													3	2	1				3	2	1
전공선택	창업작품디자인	1, 4	2													3	0	3				3	0	3
전공선택	일식조리실습	1, 4	2													3	0	3				3	0	3
전공선택	커피와칵테일실습	1, 4	2																3	0	3	3	0	3
전공선택	창업일식조리실습	1, 4	2																3	0	3	3	0	3
전공선택	호텔조리연회실습	1, 4	2																3	0	3	3	0	3
전공선택	캡스톤디자인	1, 4	2																2	0	2	2	0	2
전공선택	현장실습	1, 4	2																			2	0	0
소계				16	3	13	20	11	9	18	12	6	17	10	7	13	3	10	11	0	11	97	39	56
합계				20	6	14	22	11	11	20	13	7	17	10	7	15	5	10	13	1	12	113	46	61

[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