

교육과정표

2025 학년도 호텔조리학과(일반) 주간 (전공심화)

학과장 : 이진택 *이진택*

구분	과목명	과목특성	1학년			2학년			3학년			계			복인 체		
			1학기		2학기	1학기		2학기	1학기		2학기	학점	주당시간				
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습		학점	이론		실습	
교선	60001 조리실무영어회화(1)	직업기초 교과목	2	2										2	2		
교선	60002 조리실무영어회화(2)	직업기초 교과목			2	2								2	2		
	소 계		2	2	2	2								4	4	0	
전선	60003 식품재료학	일반 교과목	2	2										2	2		
전선	60004 커피바리스타실습	직무기반 교과목			3									3		3	
전선	60025 약선식료학	일반 교과목	2	2										2	2		
전선	60039 외식인적자원관리	일반 교과목	2	2										2	2		
전선	99339 현대한식디저트실습	직무기반 교과목	4		4									4		4	
전선	60006 기능성식품학	일반 교과목			2	2								2	2		
전선	60042 K-food 페어링	직무기반 교과목			2	2								2	2		
전선	60043 에스닉푸드조리실습	직무기반 교과목			3		3							3		3	
전선	60045 푸드테라피조리실습	직무기반 교과목			4		4							4		4	
전선	99026 외식브랜드컨설팅	직무기반 교과목			3		3							3		3	
전선	60037 음식과학	일반 교과목					2	2						2	2		
전선	60044 고급디저트실습	직무기반 교과목					3		3					3		3	
전선	60049 외식트렌드상품론	직무기반 교과목					2	2						2	2		
전선	99340 파인다이닝조리실습	직무기반 교과목					4		4					4		4	
전선	99341 고급일식조리실습	직무기반 교과목					3		3					3		3	
전선	60010 조리실무일본어	일반 교과목							3	3				3	3		
전선	60015 발효식품학	일반 교과목							2	2				2	2		
전선	60022 외식마케팅	일반 교과목							3	3				3	3		
전선	60048 현대한식메뉴개발실습	직무기반 교과목							3		3			3		3	
전선	99342 식품분석능력평가	직무기반 교과목							4		4			4		4	
	소 계		13	6	7	14	4	10	14	4	10	15	8	7	56	22	34
	교직 개설학점																
	교양 개설학점		2	2		2	2							4	4		
	전공 개설학점		13	6	7	14	4	10	14	4	10	15	8	7	56	22	34
	총 개설학점		15	8	7	16	6	10	14	4	10	15	8	7	60	26	34

* 장기실습학기제현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.