

# 교육과정표

2025 학년도 호텔조리과(일반) 주간

학과장 :

서명

구분	과목명	과목특성	1학년			2학년			3학년			계			확인 체크			
			1학기	2학기		1학기	2학기		1학기	2학기		학점	주당시간					
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습		이론	실습				
교필	00108 생활영어	직업기초 교과목	2	2									2	2				
소 계			2	2									2	2	0			
교선	99345 한국 문화의 이해	#학핵심역량교과목	2	2									2	2				
교선	00301 대인관계능력	직업기초 교과목			2	2							2	2				
교선	00302 정보능력	직업기초 교과목			2	2							2	2				
교선	99344 한국 비자 정책의 이해	#학핵심역량교과목			2	2							2	2				
소 계			2	2	6	6							8	8	0			
전필	90002 SAU성공학	일반 교과목	1		1								1		1			
전필	00253 취창업과진로	일반 교과목						2	2				2	2				
소 계			1		1			2	2				3	2	1			
전선	80301 조리원리	일반 교과목	2	2									2	2				
전선	80336 식품위생	직무기반 교과목	2	2									2	2				
전선	80340 기초양식조리실습	직무기반 교과목	3		3								3		3			
전선	80349 외식사업경영	직무기반 교과목	2	2									2	2				
전선	80546 기초한식조리실습	직무기반 교과목	3		3								3		3			
전선	80552 식품학개론	일반 교과목	2	2									2	2				
전선	19412 제과제빵실습	직무기반 교과목			3		3						3		3			
전선	80302 영양학	일반 교과목			2	2							2	2				
전선	80341 기초일식조리실습	직무기반 교과목			3		3						3		3			
전선	80346 외식사업창업	직무기반 교과목			2	2							2	2				
전선	80586 가드망제실습	직무기반 교과목			2		3						2		3			
전선	99293 향토시절음식실습	직무기반 교과목			2		3						2		3			
전선	99336 주방관리	일반 교과목			2	2							2	2				
전선	80352 실무일식조리실습	직무기반 교과목					3		3				3		3			
전선	80558 Pro-디저트실습	직무기반 교과목					3		3				3		3			
전선	80559 지중해요리실습	직무기반 교과목					3		3				3		3			
전선	80560 궁중반가음식조리실습	직무기반 교과목					3		3				3		3			
전선	80561 기초중식조리실습	직무기반 교과목					3		3				3		3			
전선	99294 식공간연출	직무기반 교과목					3		3				3		3			
전선	00250 장기실습학기제현장실습	일반 교과목							16				16					
전선	80333 조리현장실습세미나	일반 교과목							1	1			1	1				
전선	80564 실무중식조리실습	직무기반 교과목							3		3		3		3			
전선	80587 유럽요리실습	직무기반 교과목							3		3		3		3			
전선	99290 모던한식창업조리실습	직무기반 교과목							3		3		3		3			
전선	99335 조리와미디어	융합 교과목							3	3			3	3				
소 계			14	8	6	16	6	12	18	18	13	4	9	61	18	45		
교직 개설학점																		
교양 개설학점			4	4		6	6						10	10				
전공 개설학점			15	8	7	16	6	12	20	2	18	13	4	9	64	20	46	
총 개설학점			19	12	7	22	12	12	20	2	18	13	4	9	74	30	46	

\* 장기실습학기제현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.

# 교 육 과 정 표

2025 학년도 호텔조리학과(일반) 주간 (전공심화)

학 과 장 :

서명

구분	과목명	과목특성	1학년			2학년			3학년			계			확인 크			
			1학기	2학기		1학기	2학기		1학기	2학기		학점	주당시간					
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습		학점	이론		실습	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		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 식품분석관능평가	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.