

교 육 과 정 표

2022학년도 입학생

호텔조리과

구분		교과목명	1 학 년						2 학 년						계			비고			
			1학기			2학기			1학기			하계			2학기						
			학점	시 강의	간 실습	학점	시 강의	간 실습	학점	시 강의	간 실습	학점	시 강의	간 실습	학점	시 강의	간 실습		학점	이론	실습
교 양	자 재	사회봉사	1														1			성적 P/NP	
		기업가정신	2	2													2	2	0		
		진로탐색및설계	1	1													1	1	0	성적 P/NP	
	공 통	취창업역량개발						1	0	1							1	0	1	성적 P/NP	
		교양선택	1	1		4	4										5	5	0		
		교양 소개	5	5		4	4		1	0	1						10	8	1		
전 공		◎기초양식조리실습	3	1	3												3	1	3		
		◎기초한식조리실습	3	1	3												3	1	3		
		Basic 조리실무	1	0	2												1	0	2		
		◎기초제빵실습	3	1	3												3	1	3		
		조리원리및실습	3	2	1												3	2	1		
		조리용어해설	2	2	0												2	2	0		
		프랑스조리실습				3	0	3									3	0	3		
		◎병과및향토음식실습				3	1	3									3	1	3		
		◎기초제과실습				3	1	3									3	1	3		
		◎중식조리실습				3	1	3									3	1	3		
		식품재료학				2	2	0									2	2	0		
		막선요리실습				2	1	2									2	1	2		
		◎일식조리실습							3	1	3						3	1	3		
		미테리조리실습							3	0	3						3	0	3		
		고급한정식실습							3	0	3						3	0	3		
		◎고급제과제빵실습							3	1	3						3	1	3		
		식품위생학 및 법규							2	2	0						2	2	0		
		◎커피바리스타							2	1	2						2	1	2		
		멋푸드 실습							1	0	2						1	0	2		
		◎벤스론디자인													2	1	2	2	1	2	
		퓨전조리실습													3	1	2	3	1	2	
		글로벌한식조리실습													3	1	2	3	1	2	
		디지털실습													3	0	3	3	0	3	
		와인스쿨리에													2	1	1	2	1	1	
		단체급식관리및실습													3	2	1	3	2	1	
		현장실습										3		4주				3	0	4주	160시간, 성적 P/NP
		학기제 현장실습													20		15주	20	0	0	600시간, 성적 P/NP
		전공 소개	15	7	12	16	6	14	17	5	16	3	0	0	16	6	11	67	24	53	
교 직																	0	0	0		
																	0	0	0		
																	0	0	0		
																	0	0	0		
		교직 소개	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
합 계		교양계	5	5	0	4	4	0	1	0	1	0	0	0	0	0	10	8	1		
		전공계	15	7	12	16	6	14	17	5	16	3	0	0	16	6	11	67	24	53	
		교직계	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		교과총계	20	12	12	20	10	14	18	5	17	3	0	0	16	6	11	77	32	54	