

교육과정표

2023학년도 입학생

구분	교과목명	1 학 년						2 학 년						계			비고			
		1학기			2학기			1학기			하계			2학기						
		학점	시 간	실습	학점	시 간	실습	학점	시 간	실습	학점	시 간	실습	학점	시 간	실습		학점	이론	실습
교양	사회봉사	1															1			성적 P/NP
	기업가정신	2	2														2	2	0	성적 P/NP
	진로탐색및설계	1	1														1	1	0	성적 P/NP
	취창업역량개발							1	0	1							1	0	1	성적 P/NP
	교양선택	1	1		4	4											5	5	0	
교양 소계		5	5		4	4		1	0	1						10	8	1		
전공	기초양식조리실습	3	1	3													3	1	3	
	기초한식조리실습	3	1	3													3	1	3	
	Basic 조리실무	1	0	2													1	0	2	
	기초제빵실습	2	1	2													2	1	2	
	케이크 데코레이션 기초실습	1	0	2													1	0	2	
	조리원리및실습	3	2	1													3	2	1	
	조리용어해설	2	2	0													2	2	0	
	프랑스조리실습				3	0	3										3	0	3	
	병과및항토음식실습				3	1	3										3	1	3	
	기초제과실습				2	1	2										2	1	2	
	케이크 데코레이션 마스터실습				1	0	2										1	0	2	
	중식조리실습				3	1	3										3	1	3	
	식품재료학				2	2	0										2	2	0	
	약선요리실습				2	1	2										2	1	2	
	일식조리실습							3	1	3							3	1	3	
	이태리조리실습							3	0	3							3	0	3	
	고급한정식실습							3	0	3							3	0	3	
	고급제과제빵실습							2	1	2							2	1	2	
	식품위생학 및 법규							2	2	0							2	2	0	
	커피바리스타							2	1	2							2	1	2	
	팻푸드 실습							1	0	2							1	0	2	
	캠스톤디자인							2	1	2							2	1	2	주문식교육과정
	퓨전조리실습													3	1	2	3	1	2	주문식교육과정
	글로벌한식조리실습													3	1	2	3	1	2	
	디저트실습													3	0	3	3	0	3	
	와인소믈리에													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 소계		15	7	13	16	6	15	18	6	17	3	0	0	14	5	9	66	24	54	
교직																	0	0	0	
																	0	0	0	
																	0	0	0	
																	0	0	0	
교직 소계		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
합계	교양계	5	5	0	4	4	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	10	8	1	
	전공계	15	7	13	16	6	15	18	6	17	3	0	0	14	5	9	66	24	54	
	교직계	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
	교과총계	20	12	13	20	10	15	19	6	18	3	0	0	14	5	9	76	32	55	