

호텔조리제빵과(주간) 교육과정표

2024학년도

과목 구분	교과목명	비고	1학년						2학년						계		
			1학기			2학기			1학기			2학기					
			학점	시수		학점	시수		학점	시수		학점	시수		학점	시수	
				이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습
교양	라이프멘토링 I		1	0	1									1	0	1	
	라이프멘토링 II					1	0	1						1	0	1	
	취업과 진로 I								1	0	1			1	0	1	
	취업과 진로 II											1	0	1	1	0	1
	직업윤리				2	2	0							2	2	0	
	대인관계와 조직이해							2	2	0				2	2	0	
	식품위생과 안전		2	2	0									2	2	0	
외식과 창업											2	2	0	2	2	0	
교양 계			3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	12	8	4
전공	식품재료학		2	2	0									2	2	0	
	한식조리실습	N	3	0	3									3	0	3	
	양식조리실습	N	3	0	3									3	0	3	
	기초제빵실습	N	3	0	3									3	0	3	
	기초제과실습	N	3	0	3									3	0	3	
	커피바리스타실습		3	0	3									3	0	3	
	떡과한과실습	N				3	0	3						3	0	3	
	이태리조리실습	N				3	0	3						3	0	3	
	에스닉조리실습	N				3	0	3						3	0	3	
	고급제빵실습	N				3	0	3						3	0	3	
	카페메뉴 및 라떼아트실습					3	0	3						3	0	3	
	궁중조리실습	N							3	0	3			3	0	3	
	호텔연회조리실습	N							3	0	3			3	0	3	
	빚띠가또실습								3	0	3			3	0	3	
	마카롱 및 구움과자실습								3	0	3			3	0	3	
	프로젝트실습	C							3	0	3			3	0	3	
	케익데코레이션실습											3	0	3	3	0	3
	푸드카빙실습											3	0	3	3	0	3
	캡스톤디자인	C										3	0	3	3	0	3
	외식빅데이터 분석 및 활용	C,Cn										3	0	3	3	0	3
현장 실습	현장실습	계절							2	4				2	0	4	
														0	0	0	
전공 계			17	2	15	15	0	15	17	0	19	12	0	12	61	2	61
총계	교양과목		3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	12	8	4
	전공과목		17	2	15	15	0	15	17	0	19	12	0	12	61	2	61
	합 계		20	4	16	18	2	16	20	2	20	15	2	13	73	10	65

※비고 N: NCS 교과목, C: 주문식 교육과정, Cn: 융복합 교과목, M: 마이크로디그리