

호텔조리제빵과 교육과정편성표

2021학년도~2022학년도

구 분	교 과 명	이수		1학년						2학년						계			비고
				1학기			2학기			1학기			2학기						
		필수	선택	학 점	주당시수														
					이 론	실습													
교 양	인성함양	0							2	2					2	2			
	온라인 코딩과 창의적 사고	0		2	2										2	2			
	프레젠테이션	0							2	2					2	2			
	사회봉사		0	2	2										2	2			
	직업과 진로		0			2	2								2	2			
	창업실무		0									2	2		2	2			
	의사소통능력		0									2	2		2	2			
	소계			4	4	0	2	2	0	4	4	0	4	4	0	14	14		
전 공	재료과학		0	3	3										3	3		자격증	
	조리과학		0	3	3										3	3		자격증	
	공중보건학		0	2	2										2	2		자격증	
	한국조리실습 I		0	3		3									3		3	자격증	
	제빵실습 I		0	3		3									3		3	자격증	
	영양학		0			2	2								2	2		자격증	
	식품위생학		0			3	3								3	3		자격증	
	식생활과 문화		0			2	2								2	2			
	한국조리실습 II		0			3		3							3		3	자격증	
	제빵실습 II		0			3		3							3		3	자격증	
	커피학 및 실습		0			3		3							3		3	자격증	
	식품학		0						2	2					2	2		자격증	
	위생법규		0						2	2					2	2		자격증	
	서양조리실습 I		0						3		3				3		3	자격증	
	제과실습 I		0						3		3				3		3	자격증	
	바리스타실무		0						3		3				3		3	자격증	
	외식서비스실무		0						1	1					1	1			
	식품가공저장학		0									3	3		3	3			
	서양조리실습 II		0									3		3	3		3	자격증	
	제과실습 II		0									3		3	3		3	자격증	
카페창업메뉴실습		0									3		3	3		3	자격증		
현장실습		0									2		2	2		2	현장실습		
기 타	캡스톤디자인		0						1		1				1		1	캡스톤	
	현장밀착형 실무과정		0									1		1	1		1	주문식	
	노인인지증진(창의융합)		0						1	1					1	1		특성화	
	융합노인케어(창의융합)		0			1	1								1	1		특성화	
	소계			14	8	6	17	8	9	16	6	10	15	3	12	62	25	37	
계	교양과목합계			4	4	0	2	2	0	4	4	0	4	4	0	14	14	0	
	전공과목합계			14	8	6	17	8	9	16	6	10	15	3	12	62	25	37	
	교과총계			18	12	6	19	10	9	20	10	10	19	7	12	76	39	37	