

2020학년도 교육과정표

호텔조리제빵과

구분	교과명	1학년						2학년						계		
		1학기			2학기			1학기			2학기			계		
		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수	
	강의	실습	강의	실습	강의	실습	강의	실습	강의	실습	강의	실습	강의	실습	강의	실습
교양필수	직업윤리와 인성				2	1	1							2	1	1
교양선택	대인관계능력	2	1	1										2	1	1
	진로설계	1	1											1	1	
	식생활과 문화				2	2								2	2	
	취·창업역량개발							1	1					1	1	
교 양 소 계		3	2	1	4	3	1	1	1	1			8	6	2	
전 공 과 목	기 본 과 정	조리이론	3	3										3	3	
		기초한식조리실습	3		3									3		3
		기초양식조리실습	3		3									3		3
		제과실습	3		3									3		3
		제빵실습	4		4									4		4
		소 계	16	3	13									16	3	13
	전 공 기 초 과 정	고급한식조리실습				3		3						3		3
		중급양식조리실습				3		3						3		3
		실용제과실습				3		3						3		3
		기초중식조리실습*/케이데코레이션실습*				3		3						3		3
		기초일식조리실습*/제과제빵실협*				3		3/4						3		3/4
		소 계				15		15/16						15		15/16
전 공 문 과 정	바리스타실습							3		3				3		3
	외식창업실무실습							3		3				3		3
	브런치 및 디저트 실습							3		3				3		3
	저장발효식품실습							3		3				3		3
	고급중식조리실습*/초코양생과자실습*							3		3				3		3
	아시아푸드실습*/현대케익디자인실습*							3		3				3		3
	소 계							18		18				18		18
응 용 과 정	한국병과실습										3		3	3		3
	연회실무실습										3		3	3		3
	제빵실무										4		4	4		4
	캡스톤디자인										2		2	2		2
	현장실습										3		3	3		3
	고급양식조리실습*/냉동반죽제빵실습*										3		3/4	3		3/4
	소 계										18		18/19	18		18/19
전 공 소 계		16	3	13	15		15/16	18		18	18		18/19	67	3	64/66
일반	사 회 봉 사												Pass/Fail	1		
계	교 양 합 계	3	2	1	4	3	1	1	1					8	6	2
	전 공 합 계	16	3	13	15		15/16	18		18	18		18/19	67	3	64/66
	일 반 합 계										1			1		
	교 과 총 계	19	5	14	19	3	16/17	19	1	18	19		18/19	76	9	66/68

* 전공선택 교과목