

2022학년도 교육과정표

호텔조리제빵학부 조리전공

구분	교과명	1학년						2학년						3학년						계							
		1학기			2학기			1학기			2학기			1학기			하계계절학기			2학기			계				
		학점	주당 시수		학점	주당 시수		학점	주당 시수		학점	주당 시수		학점	주당 시수		학점	주당 시수		학점	주당 시수		학점	주당 시수			
			강의	실습		강의	실습		강의	실습		강의	실습		강의	실습		강의	실습		강의	실습		강의	실습		
교양수	직업윤리와 인성				2	1	1																2	1	1		
교양선택	현대인의 대인관계	2	1	1																			2	1	1		
	나의 삶과 자아탐색	1	1																				1	1			
	식품위생의 이해							3	3														3	3			
	식생활과 문화									3	3													3	3		
	비전설정과 커리어													1	Pass/Fail								1				
	영양과 건강													2	2								2	2			
	실무영어																		3	3				3	3		
사회봉사																		1	Pass/Fail				1				
교 양 소 계		3	2	1	2	1	1	3	3		3	3		3	3					4	3		18	14	2		
전공과목	기본과정	기초한식조리실습	3		3																			3		3	
		베이직 웨스턴 쿠키	3		3																			3		3	
		제과실습	3		3																			3		3	
		제빵실습	4		4																			4		4	
		조리이론	3	3																				3	3		
		중급한식조리실습				3		3																3		3	
		웨스턴 쿠키				3		3																3		3	
		베이커리실용제과실습				3		3																3		3	
		고올배합제빵실습				4		4																4		4	
		제과제빵이론				3	3																	3	3		
소 계	16	3	13	16	3	13																32	6	26			
전공과목	전공기초과정	조리용어							3	3														3	3		
		궁중음식실습							3		3													3		3	
		이탈리안 쿠키							3		3													3		3	
		차이니스 쿠키							3		3													3		3	
		재패니즈 쿠키							3		3													3		3	
		소 계							15	3	12													15	3	12	
전공과목	전문과정	코리언 디저트									3	3													3		3
		프렌치 쿠키									3	3													3		3
		브런치 디저트									3	3													3		3
		스페셜 차이니스 쿠키									3	3													3		3
		아시아 푸드									3	3													3		3
		저장발효음식실습											3	3										3		3	
		바리스타실습											3	3										3		3	
		레스토랑키친											4	4										4		4	
		외식창업실무실습											3	3										3		3	
		푸드아트와 카빙											3	3										3		3	
		소 계									15	15	16	16										31		31	
전공과목	응용과정	모던한식																3	3				3		3		
		마스터 셰프 클래스																3	3				3		3		
		실용제과제빵실습																4	4				4		4		
		조리캡스톤디자인																3	3				3		3		
		현장실습													3	P/F	3							3		3	
		소 계													3		3			13				13		13	
전 공 합 계		16	3	13	16	3	13	15	3	12	15		15	16		16	3		3	13		13	94	9	85		
계	교 양 합 계	3	2	1	2	1	1	3	3		3	3		3	3					4	3		18	14	2		
	전 공 합 계	16	3	13	16	3	13	15	3	12	15		15	16		16	3		3	13		13	94	9	85		
	교 과 총 계	19	5	14	18	4	14	18	6	12	18	3	15	19	3	16	3		3	17	3	13	112	23	87		

호텔조리제빵학부 제과제빵전공

구분	교과명	1학년						2학년						3학년						계						
		1학기			2학기			1학기			2학기			1학기			하계계절학기			2학기			학점	주당시수		
		학점	주당시수		학점	주당시수		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		
교필양수	직업윤리와 인성				2	1	1																2	1	1	
교선택	현대인의 대인관계	2	1	1																			2	1	1	
	나의 삶과 자아탐색	1	1																				1	1		
	색채의 이해							2	1	1													2	1	1	
	식품위생의 이해							3	3														3	3		
	식생활과 문화										3	3											3	3		
	비전설정과 커리어													1	Pass/Fail								1			
	영양과 건강													2	2								2	2		
사회봉사																		1	Pass/Fail			1				
교 양 소 계		3	2	1	2	1	1	5	4	1	3	3								1			17	12	3	
전공과목	기본과정	기초한식조리실습	3		3																			3		3
		베이직 웨스턴 쿠키	3		3																			3		3
		제과실습	3		3																			3		3
		제빵실습	4		4																			4		4
		조리이론	3	3																				3	3	
		중급한식조리실습				3		3																3		3
		웨스턴 쿠키				3		3																3		3
		베이커리실용제과실습				3		3																3		3
		고울배합제빵실습				4		4																4		4
		제과제빵이론				3	3																	3	3	
	소 계	16	3	13	16	3	13																32	6	26	
	전문기초과정	초콜릿실습							3		3													3		3
		양생과자실습							3		3													3		3
		제과제빵실험							4		4													4		4
		케익데코레이션실습							3		3													3		3
		소 계							13		13													13		13
	전문과정	코리언 디저트										3		3										3		3
		제과현장실무										3		3										3		3
		저울배합제빵실습										4		4										4		4
빵과자공예실습											3		3										3		3	
현대케이크디자인											3		3										3		3	
SNS마케팅관리														3		3							3		3	
슈가아트														3		3							3		3	
천연발효종실습														4		4							4		4	
카페 베이커리 창업 프로젝트														4	2	2							4	2	2	
바리스타실습														3		3							3		3	
소 계										16		16	17	2	15							33	2	31		
이영과정	세계빵현장실무																			4		4	4		4	
	냉동반죽실습																			4		4	4		4	
	화과자실습																			3		3	3		3	
	제과제빵캡스톤디자인																			3		3	3		3	
	현장실습													3	P/F	3							3		3	
	소 계													3		3	14		14				17		17	
전 공 합 계	16	3	13	16	3	13	13		13	16		16	17	2	15	3		3	14		14	95	8	87		
계	교 양 합 계	3	2	1	2	1	1	5	4	1	3	3								1			17	12	3	
	전 공 합 계	16	3	13	16	3	13	13		13	16		16	17	2	15	3		3	14		14	95	8	87	
	교 과 총 계	19	5	14	18	4	14	18	4	14	19	3	16	20	5	15	3		3	15		15	112	20	90	