

# 교 육 과 정 표

2025 학년도 호텔조리과(일반) 주간

학 과 장 :

서명

구분	과목명	과목특성	1학년			2학년			3학년			계			확인 체크		
			1학기	2학기		1학기	2학기		1학기	2학기		학점	주당시간				
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습		이론	실습			
교필	00108 생활영어	직업기초 교과목	2	2									2	2			
소 계			2	2									2	2	0		
교선	99345 한국 문화의 이해	#학핵심역량교과목	2	2									2	2			
교선	00301 대인관계능력	직업기초 교과목			2	2							2	2			
교선	00302 정보능력	직업기초 교과목			2	2							2	2			
교선	99344 한국 비자 정책의 이해	#학핵심역량교과목			2	2							2	2			
소 계			2	2	6	6							8	8	0		
전필	90002 SAU성공학	일반 교과목	1		1								1		1		
전필	00253 취창업과진로	일반 교과목					2	2					2	2			
소 계			1		1		2	2					3	2	1		
전선	80301 조리원리	일반 교과목	2	2									2	2			
전선	80336 식품위생	직무기반 교과목	2	2									2	2			
전선	80340 기초양식조리실습	직무기반 교과목	3		3								3		3		
전선	80349 외식사업경영	직무기반 교과목	2	2									2	2			
전선	80546 기초한식조리실습	직무기반 교과목	3		3								3		3		
전선	80552 식품학개론	일반 교과목	2	2									2	2			
전선	19412 제과제빵실습	직무기반 교과목			3		3						3		3		
전선	80302 영양학	일반 교과목		2	2								2	2			
전선	80341 기초일식조리실습	직무기반 교과목		3		3							3		3		
전선	80346 외식사업창업	직무기반 교과목		2	2								2	2			
전선	80586 가드망제실습	직무기반 교과목		2		3							2		3		
전선	99293 향토시절음식실습	직무기반 교과목		2		3							2		3		
전선	99336 주방관리	일반 교과목		2	2								2	2			
전선	80352 실무일식조리실습	직무기반 교과목				3		3					3		3		
전선	80558 Pro-디저트실습	직무기반 교과목				3		3					3		3		
전선	80559 지중해요리실습	직무기반 교과목				3		3					3		3		
전선	80560 궁중반가음식조리실습	직무기반 교과목				3		3					3		3		
전선	80561 기초중식조리실습	직무기반 교과목				3		3					3		3		
전선	99294 식공간연출	직무기반 교과목				3		3					3		3		
전선	00250 장기실습학기제현장실습	일반 교과목						16					16				
전선	80333 조리현장실습세미나	일반 교과목						1	1				1	1			
전선	80564 실무중식조리실습	직무기반 교과목					3		3				3		3		
전선	80587 유럽요리실습	직무기반 교과목					3		3				3		3		
전선	99290 모던한식창업조리실습	직무기반 교과목					3		3				3		3		
전선	99335 조리와미디어	융합 교과목						3	3				3	3			
소 계			14	8	6	16	6	12	18	18	13	4	9	61	18	45	
교직 개설학점																	
교양 개설학점			4	4		6	6						10	10			
전공 개설학점			15	8	7	16	6	12	20	2	18	13	4	9	64	20	46
총 개설학점			19	12	7	22	12	12	20	2	18	13	4	9	74	30	46

\* 장기실습학기제현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.

# 교 육 과 정 표

2025 학년도 호텔조리과(일반) 위탁(주간)

학 과 장 :

서명

구분	과목명	과목특성	1학년			2학년			3학년			계			확인 체크			
			1학기	2학기		1학기	2학기		1학기	2학기		학점	주당시간					
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습		학점	이론		실습	이론	실습
교필	00108 생활영어	직업기초 교과목	2	2											2	2		
소 계			2	2											2	2	0	
교선	00301 대인관계능력	직업기초 교과목			2	2									2	2		
교선	00302 정보능력	직업기초 교과목			2	2									2	2		
소 계					4	4									4	4	0	
전선	80336 식품위생	일반 교과목	2	2											2	2		
전선	80552 식품학개론	일반 교과목	2	2											2	2		
전선	99284 향토시절음식실습	직무기반 교과목	4		4										4		4	
전선	99285 가드망제	직무기반 교과목	4		4										4		4	
전선	99331 조리실무개론	직무기반 교과목	3	3											3	3		
전선	80301 조리원리	일반 교과목			2	2									2	2		
전선	80302 영양학	일반 교과목			2	2									2	2		
전선	99332 메뉴기획관리실습	직무기반 교과목			4	4									4		4	
전선	99333 실무제과제빵실습	직무기반 교과목			4	4									4		4	
전선	99334 지중해요리실습	직무기반 교과목			4	4									4		4	
전선	80346 외식사업창업	직무기반 교과목					2	2							2	2		
전선	80536 조리현장실습세미나(1)	직무기반 교과목					3	3							3	3		
전선	99287 궁중반가음식조리실습	직무기반 교과목					4	4							4		4	
전선	99288 실무일식조리실습	직무기반 교과목					4	4							4		4	
전선	99335 조리와미디어	융합 교과목					3	3							3	3		
전선	80537 조리현장실습세미나(2)	직무기반 교과목						3	3						3	3		
전선	99289 유럽요리실습	직무기반 교과목					4	4							4		4	
전선	99336 주방관리	일반 교과목					2	2							2	2		
전선	99337 모던한식창업조리실습	직무기반 교과목					4	4							4		4	
전선	99338 실무중식조리실습	직무기반 교과목					4	4							4		4	
소 계			15	7	8	16	4	12	16	8	8	17	5	12	64	24	40	
교직 개설학점																		
교양 개설학점			2	2		4	4								6	6		
전공 개설학점			15	7	8	16	4	12	16	8	8	17	5	12	64	24	40	
총 개설학점			17	9	8	20	8	12	16	8	8	17	5	12	70	30	40	

\* 장기실습학기제현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.