

호텔외식조리학과(전공심화) 교육과정표

2022학년도

학과장:

김장호



| 구 분 | 교과목명 | 과목구분 | 수업 형태 | 시수 | | 학점 | 이수시기 | | | |
|-----|--------------|------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | | | 이론 | 실습 | | 3-1 | 3-2 | 4-1 | 4-2 |
| 교양 | 대인관계론 | 기초 | 이론 | 2 | | 2 | ○ | | | |
| | 독서와글쓰기 | 기초 | 이론 | 2 | | 2 | | ○ | | |
| | 음식과여행 | 기초 | 이론 | 2 | | 2 | | | ○ | |
| | 현대인과국제매너 | 기초 | 이론 | 2 | | 2 | | | | ○ |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | 계 | - | | 8 | 0 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 전공 | 조리학개론 | | 이론 | 2 | | 2 | ○ | | | |
| | 소스응용 및 상품개발 | | 실습 | | 3 | 3 | ○ | | | |
| | 고급바리스타실무 | | 실습 | | 2 | 2 | ○ | | | |
| | 외식서비스실무 | | 이론 | 3 | | 3 | ○ | | | |
| | 한식메뉴개발 및 실습 | | 실습 | | 3 | 3 | ○ | | | |
| | 프랜차이즈경영론 | | 이론 | 2 | | 2 | | ○ | | |
| | 전문조리용어해설 | | 이론 | 2 | | 2 | | ○ | | |
| | 식음료경영 및 재무관리 | | 이론 | 2 | | 2 | | ○ | | |
| | 양식메뉴개발 및 실습 | | 실습 | | 3 | 3 | | ○ | | |
| | 고급와인소믈리에실무 | | 실습 | | 3 | 3 | | ○ | | |
| | HACCP실무 | | 이론 | 2 | | 2 | | | ○ | |
| | 일식메뉴개발 및 실습 | | 실습 | | 3 | 3 | | | ○ | |
| | 메뉴기획 및 상품연구 | | 이론 | 3 | | 3 | | | ○ | |
| | 조사방법론 | | 이론 | 2 | | 2 | | | ○ | |
| | 호텔서비스영어 | | 이론 | 3 | | 3 | | | ○ | |
| | 레스토랑경영사례연구 | | 이론 | 2 | | 2 | | | | ○ |
| | 중식메뉴개발 및 실습 | | 실습 | | 3 | 3 | | | | ○ |
| | 고급디저트요리실습 | | 실습 | | 3 | 3 | | | | ○ |
| | 음식평론과 스토리텔링 | | 이론 | 2 | | 2 | | | | ○ |
| | 캡스톤디자인 | | 실습 | | 2 | 2 | | | | ○ |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | 계 | - | | 25 | 25 | 50 | 13 | 12 | 13 | 12 |
| 총계 | 교양과목 | - | | 8 | 0 | 8 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | 전공과목 | - | | 25 | 25 | 50 | 13 | 12 | 13 | 12 |
| | 합 계 | - | | 33 | 25 | 58 | 15 | 14 | 15 | 14 |