

2024학년도 교육과정표

학과명 : 외식조리창업과

학 과 장 : 김문호 (인)

구분	NCS	사회 맞춤형 (주문식)	절대 평가	융합 (AI)	과목명	1학년						2학년						계		
						1학기			2학기			1학기			2학기					
						학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수	
							이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습
전공 패스			◎		캡스톤디자인									3	1	2	3	1	2	
전필			◎		진로탐색의 이해	1	1	0									1	1	0	
			◎		SI와 조리기초	2	2	0									2	2	0	
			◎		진로설정 전략				1	1	0						1	1	0	
					SI와 조리응용				2	1	1						2	1	1	
			◎		취·창업 역량개발							1	1	0			1	1	0	
			◎		실전취업스킬업										1	1	0	1	1	0
전선					세계의식문화	2	2	0									2	2	0	
					외식창업 및 경영	2	2	0									2	2	0	
					패스트푸드조리실 무	3	1	2									3	1	2	
					한식조리기능사실 습	3	1	2									3	1	2	
					캐주얼한식조리실 무	3	1	2									3	1	2	
			◎		기초조리실습	3	1	2									3	1	2	
					외식창업법규				2	2	0						2	2	0	
					양식조리기능사실 습				3	1	2						3	1	2	
					웨스턴캐주얼조리 실무				3	1	2						3	1	2	
					브런치카페조리실 무				3	1	2						3	1	2	

학과명 : 외식조리창업과

학과장 : 김문호 인

구분	NCS	사회 맞춤형 (주문식)	절대평가	융합 (AI)	과목명	1학년						2학년						계			
						1학기			2학기			1학기			2학기			학점	주당시수		
						학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수			학점	주당시수	
							이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습			이론	실습
전선					누들조리실무				3	1	2						3	1		2	
	◎				식품위생 및 안전관리				2	2	0						2	2	0		
					주방관리							2	2	0			2	2	0		
	◎				판매촉진							2	2	0			2	2	0		
					외식트렌드분석							2	2	0			2	2	0		
					바리스타카페실무							2	1	1			2	1	1		
					한정식조리실무							3	1	2			3	1	2		
					중식조리실무							3	1	2			3	1	2		
					웨스턴다이닝조리실무							3	1	2			3	1	2		
	◎				외식서비스관리									2	2	0	2	2	0		
					BBQ조리실무									3	1	2	3	1	2		
					푸드플레이팅실무									3	1	2	3	1	2		
	◎				프랜차이즈경영									2	2	0	2	2	0		
	◎				원가관리									2	2	0	2	2	0		
					일식조리실무									3	1	2	3	1	2		
교양소계						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
전공소계						19	11	8	19	10	9	18	11	7	19	11	8	75	43	32	
총계						19	11	8	19	10	9	18	11	7	19	11	8	75	43	32	