

# 2025학년도 교육과정표

학과명 : 호텔외식조리과 호텔외식조리전공

학 과 장 : 김윤경 (인)

구분	NCS	사회 맞춤형 (주문식)	절 대 평 가	융 합 (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		이론	실습
전공 패스		◎	◎		취창업연계 캡스톤 디자인						3	1	2				3	1	2				
전필			◎		진로탐색의 이해	1	1	0									1	1	0				
			◎	◎	시와 조리	2	1	1									2	1	1				
			◎		진로설정 전략				1	1	0						1	1	0				
			◎		취·창업 역량개발							1	1	0			1	1	0				
			◎		실전취업스킬업										1	1	0	1	1	0			
전선					조리실무	3	1	2									3	1	2				
					베이직한식조리실 습	3	1	2									3	1	2				
					베이직양식조리실 습	3	1	2									3	1	2				
					식공간연출	3	1	2									3	1	2				
					식재료의이해	2	2	0									2	2	0				
					로컬한식조리실습				3	1	2						3	1	2				
					조리과학				3	3	0						3	3	0				
					고급양식조리실습				3	1	2						3	1	2				
					식품위생 및 안전관 리				2	2	0						2	2	0				
					한식디저트실습				3	1	2						3	1	2				
					파티시에실습				3	1	2						3	1	2				

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			
전선					식품위생 및 안전관리						2	2	0				2	2	0	
					세계음식과문화						2	2	0				2	2	0	
					일식조리실습						3	1	2				3	1	2	
		◎			주문식일식조리실습						3	1	2				3	1	2	
					컨템포러리레스토랑실습						3	1	2				3	1	2	
					외식창업및경영론						3	3	0				3	3	0	
					영양학						3	3	0				3	3	0	
					이태리&스페인조리실습									3	1	2	3	1	2	
					F&B서비스									3	1	2	3	1	2	
					단체급식관리									3	3	0	3	3	0	
					식재료구매 및 원가관리									3	3	0	3	3	0	
교양소계						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
전공소계						17	8	9	18	10	8	23	15	8	13	9	4	71	42	29
총계						17	8	9	18	10	8	23	15	8	13	9	4	71	42	29