

호텔외식조리학과(전공심화) 교육과정표

2023학년도

학과장:

김장호



구분	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