

조리제과제빵학과(전공심화) 교육과정표

2025학년도

학과장: 이희민



과목 구분	교과목명	비고	3학년						4학년						계		
			1학기			2학기			1학기			2학기			학점		시수
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습
교양	대인관계론		2	2										2	2	0	
	독서와글쓰기					2	2							2	2	0	
	음식과여행							2	2					2	2	0	
	현대인과국제매너										2	2		2	2	0	
														0	0	0	
														0	0	0	
교양 계			2	2	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0	8	8	0
전공	조리학개론		2	2										2	2	0	
	소스응용 및 상품개발		3		3									3	0	3	
	고급바리스타실무		2		2									2	0	2	
	푸드 포토그래피 실습		3		3									3	0	3	
	한식메뉴개발 및 실습		3		3									3	0	3	
	외식프랜차이즈경영론					2	2							2	2	0	
	케이크데코레이션실습					3		3						3	0	3	
	양식메뉴개발 및 실습					3		3						3	0	3	
	고급와인소믈리에실무					3		3						3	0	3	
	음식평론과 스토리텔링	선택				2	2							2	2	0	
	초콜릿공예실습								3		3			3	0	3	
	일식메뉴개발 및 실습								3		3			3	0	3	
	메뉴기획 및 상품연구								3	3				3	3	0	
	외식서비스실무								2	2				2	2	0	
	캡스톤디자인								2	2				2	2	0	
	레스토랑경영사례연구	선택										2	2		2	2	0
	중식메뉴개발 및 실습											3		3	3	0	3
	고급디저트요리실습											3		3	3	0	3
	호텔서비스영어											2	2		2	2	0
	푸드카빙실습	선택										3		3	3	0	3
														0	0	0	
전공 계			13	2	11	13	4	9	13	7	6	13	4	9	52	17	35
총계	교양과목		2	2	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0	8	8	0
	전공과목		13	2	11	13	4	9	13	7	6	13	4	9	52	17	35
	합 계		15	4	11	15	6	9	15	9	6	15	6	9	60	25	35