

2015학년도 호텔경영과 교과과정표-NCS교육과정

교과목명		1학년				2학년				계				
		1학기		2학기		1학기		2학기		학점	이론 시수	실습 시수	총시 수	
		학점	시수	학점	시수	학점	시수	학점	시수					
교양 교과	생활영어입문	2	2							2	2	0	2	
	생활영어초급			2	2					2	2	0	2	
	중국어기초	2	2							2	2	0	2	
	서비스마인드			2	2					2	2	0	2	
	인간공학과서비스							2	2	2	2	0	2	
	진로설계	2	2							2	2	0	2	
	건강과 생활체육	2	2							2	2	0	2	
	합계	8	8	4	4	0	0	2	2	14	14	0	14	
전공 교과	이론	서비스관리론				2	2			2	2	0	2	
		호텔 경영론	2	2						2	2	0	2	
		객실 관리론	2	2						2	2	0	2	
		식음료원가관리			2	2				2	2	0	2	
		컨벤션과 연회			2	2				2	2	0	2	
		관광학개론			2	2				2	2	0	2	
		여행사경영론							2	2	2	2	0	2
		인적자원관리							2	2	2	2	0	2
		호텔 마케팅							2	2	2	2	0	2
		호텔 영업회계							2	2	2	2	0	2
		외식 경영론							2	2	2	2	0	2
		메뉴 관리론							2	2	2	2	0	2
	소계	4	4	6	6	2	2	12	12	24	24	0	24	
	실습	호텔영어회화(초급)	2	2							2	2	0	2
		호텔영어회화(중급)			2	2					2	2	0	2
		TOEIC 청취(초급)	2	2							2	2	0	2
		TOEIC 청취(중급)			2	2					2	2	0	2
		호텔 일어(기초)	3	3							3	3	0	3
		호텔일어회화(응용)			3	3					3	3	0	3
		중국어(중급)			2	2					2	2	0	2
		비즈니스영어							2	2	2	2	0	2
		인터뷰영어					2	2			2	2	0	2
		F&B서비스영어(기초)*					2	2			2	2	0	2
		F&B서비스영어(응용)*							2	2	2	2	0	2
		호텔중국어회화					2	2			2	2	0	2
		식음료 서비스실무	2	2							2	0	2	2
		OA실무					2	2			2	0	2	2
		소몰리에*					3	3			3	0	3	3
레스토랑운영실습*				3	3					3	0	3	3	
식음료서비스실습*					3	3			3	0	3	3		
바텐더*					3	3			3	0	3	3		
바리스타*					3	3			3	0	3	3		
국제매너와 이미지 메이킹	2	2							2	0	2	2		
소계	11	11	12	12	20	20	4	4	47	26	21	47		
합계	15	15	18	18	22	22	16	16	71	50	21	71		
총 계		23	23	22	22	22	22	18	18	85	64	21	85	

전공 교과	2014	현장실습1(1학점)			1	1	1	3			
	이전이	현장실습2(2학점)			2	2	2	6			
	수자	현장실습3(3학점)			3	3	3	9			
	2015	현장실습1(3학점)				3		3			
	이수자	현장실습2(3학점)					3	3			

글로벌현장학습						20	20	40			
실습 학기	호텔실무영어(실습학기)						5	5			
	호텔마케팅(실습학기)						5	5			
	외식경영론(실습학기)						5	5			
	메뉴관리론(실습학기)						5	5			

* : NCS체계 교과목