

2018학년도 호텔경영과 교과과정표(NCS_F&B_전체학년)

이수구분	교과구분	교과목명	1학년				2학년				계				교과목 책임교수
			1학기		2학기		1학기		2학기		학점	이론 시수	실습 시수	총시 수	
			학점	시수	학점	시수	학점	시수	학점	시수					
교양교과	어학	생활영어입문	2	2						2	2		2		
	직업	대인관계능력			1	1				1	1		1		
	어학	중국어기초	2	2						2	2		2		
	취업	서비스마인드			2	2				2	2		2	신철호	
	직업	의사소통능력	2	2						2	2		2		
	창의	컴퓨팅적사고(1)	2	2						2	2		2		
	창업	창업실무					2	2		2	2		2	최복수	
	소계			8	8	3	3	2	2	0	0	13	13	0	13
전공이론	필수	일반	호텔경영론	2	2						2	2		2	최복수
	필수	NCS	객실관리론	2	2						2	2		2	최복수
	필수	NCS	컨벤션과연회			2	2				2	2		2	신철호
	선택	일반	관광학개론			2	2				2	2		2	최복수
	선택	일반	식음료원가관리			2	2				2	2		2	오성훈
	선택	일반	서비스관리론					2	2		2	2		2	채신석
	선택	일반	여행사경영론						2	2	2	2		2	채신석
	선택	NCS	인적자원관리						2	2	2	2		2	신철호
	선택	NCS	호텔마케팅						2	2	2	2		2	최복수
	선택	NCS	호텔영업회계						2	2	2	2		2	신철호
	선택	NCS	외식경영론						2	2	2	2		2	채신석
	선택	NCS	메뉴관리론						2	2	2	2		2	오성훈
		소계		4	4	6	6	2	2	12	12	24	24	0	24
전공실습	필수	NCS	식음료서비스실무	2	2						2		2	2	신철호
	필수	일반	호텔영어회화(초급)	2	2						2		2	2	주치운
	필수	일반	호텔영어회화(중급)			2	2				2		2	2	주치운
	선택	일반	영어청취(초급)	2	2						2		2	2	주치운
	선택	일반	영어청취(중급)			2	2				2		2	2	주치운
	선택	NCS	호텔일어(기초)	3	3						3		3	3	주치운
	선택	NCS	식음료서비스일어(응용)			3	3				3		3	3	주치운
	선택	일반	중국어(중급)			2	2				2		2	2	주치운
	선택	일반	호텔중국어회화					2	2		2		2	2	주치운
	선택	일반	인터뷰영어					2	2		2		2	2	주치운
	선택	일반	비즈니스영어						2	2	2		2	2	주치운
	선택	NCS	식음료서비스영어(기초)					2	2		2		2	2	주치운
	선택	NCS	식음료서비스영어(응용)						2	2	2		2	2	주치운
	선택	일반	국제매너와이미지메이킹	2	2						2		2	2	채신석
	선택	NCS	레스토랑운영실습			3	3				3		3	3	오성훈
	선택	NCS	식음료서비스실습					3	3		3		3	3	오성훈
	선택	NCS	바텐더					3	3		3		3	3	채신석
	선택	NCS	바리스타					3	3		3		3	3	오성훈
	선택	NCS	소믈리에					3	3		3		3	3	오성훈
	선택	NCS	카지노실무						2	2	2		2	2	채신석
	소계		11	11	12	12	18	18	6	6	47	0	47	47	
총 계			23	23	21	21	22	22	18	18	84	37	47	84	
실습학기	호텔실무영어(실습학기)								5		5				
	호텔마케팅(실습학기)								5		5				
	외식경영론(실습학기)								5		5				
	메뉴관리론(실습학기)								5		5				