

8. 외식산업학부

□ 호텔외식조리전공 수강신청시 유의사항 □

○ 학년별 권장 교과목 구분

- 1학년: 전공탐색트랙교과목, 외식마케터(외식오피스실무, 커피마스터실습)
- 2학년: 호텔마스터 셰프 실무(에스닉푸드, 웨스턴요리실습, 한식조리실습), 통합실무(조리 트렌드 실무) 외식마케터(외식서비스마케팅, 메뉴분석 및 원가관리)
- 3학년: 호텔마스터 셰프 실무(호텔디저트실습, 중국요리실습, 일식요리실습, 이태리요리실습), 통합실무(조리 트렌드실무), HACCP 및 품질관리(HACCP 및 안전관리 실무, 식품 미생물 실험)
- 4학년: 지역연계 혁신(PBL, 캡스톤), 현장실습, 외식마케터(외식창업 및 빅데이터 분석) HACCP 및 품질관리(관능평가 및 품질관리, 기능성식품 실습), 통합실무(분자요리실습, 호텔외식인터뷰)

○ 호텔외식조리전공관련 교과목

- 전공(필수) 교과목 : 기초제과제빵실습, 기초조리실습, 외식경영학원론 (1학년 권장)
- 기초과학(필수) 교과목 : 생물학의 이해 (1학년 권장)
- 전문자격(식품위생사) 교과목 : 공중보건학 (2학년 1학기 권장), 식품위생학 (2학년 2학기 권장)
- 교육과정 개편으로 커피마스터실습 교과목은 1, 2학년 수강 가능

□ 제과제빵전공 수강신청시 유의사항 □

○ 학년별 권장 교과목 구분

- 1학년: 전공탐색트랙교과목, 외식마케터(외식오피스실무, 커피마스터실습)
- 2학년: 호텔파티쉐실무(케이크디자인, 초콜릿디자인, 호텔제빵실습), 통합실무(페이스트리 트렌드 실무) 외식마케터(외식서비스마케팅, 메뉴분석 및 원가관리)
- 3학년: 호텔파티쉐실무(구움과자실습, 호텔외식음료실습, 호텔디저트플레이트, 웰빙빵실습), 통합실무(베이커리 트렌드실무), HACCP 및 품질관리(HACCP 및 안전관리 실무, 식품 미생물 실험)
- 4학년: 지역연계 혁신(PBL, 캡스톤), 현장실습, 외식마케터(외식창업 및 빅데이터 분석) HACCP 및 품질관리(관능평가 및 품질관리, 기능성식품 실습), 통합실무(카페브런치실무, 인터뷰)

○ 제과제빵전공관련 교과목

- 전공(필수) 교과목 : 기초제과제빵실습, 기초조리실습, 외식경영학원론 (1학년 권장)
- 기초과학(필수) 교과목 : 생물학의 이해 (1학년 권장)
- 전문자격(식품위생사) 교과목 : 공중보건학 (2학년 1학기 권장), 식품위생학 (2학년 2학기 권장)
- 교육과정 개편으로 커피마스터실습 교과목은 1, 2학년 수강 가능

외식산업학부(호텔외식조리전공)

트랙	구분	과목코드	과목명	시수	학점	제한인원	담당교수	요일/교시	강의실	특이사항	핵심역량(비율)
탐색트랙	기초교과군	3013501	외식경영학원론	3	3	40	최성기	사/ 화2,3	글로벌406		소통(33) 전공(67)
탐색트랙	기초교과군	3013601	기초제과제빵실습	4	3	30	조승균	사/ 수2,3,4	글로벌304		전공(75) 관계(25)
탐색트랙	기초교과군	3013602	기초제과제빵실습	4	3	30	조승균	목6,7,8/ 사	글로벌304		전공(75) 관계(25)
탐색트랙	기초교과군	3013701	기초조리실습	4	3	30	서강태	사/ 수2,3,4	글로벌301		전공(75) 관계(25)
탐색트랙	기초교과군	3013702	기초조리실습	4	3	30	서강태	목6,7,8/ 사	글로벌301		전공(75) 관계(25)
실무트랙	심화교과군	3147201	식품위생학	2	2	40	최영희	목5,6	글로벌405		전공(50) 혁신(50)
코어트랙	응용교과군	3016201	메뉴분석및원가관리	3	3	40	최영희	사/ 월5,6	글로벌405		혁신(33) 전공(67)
코어트랙	핵심교과군	3014401	외식 오피스 관리실무	3	3	40	김영준	사/ 월2,3	지혜506		혁신(33) 전공(67)
코어트랙	핵심교과군	3015401	한식조리실습	4	3	30	손미자	화1,2,3,4	글로벌311		전공(75) 관계(25)
코어트랙	핵심교과군	3015402	한식조리실습	4	3	30	손미자	화5,6,7,8	글로벌311		전공(75) 관계(25)
코어트랙	핵심교과군	3147301	에스닉푸드실습	4	3	30	정석준	수2,3,4,5	글로벌308		관계(25) 전공(75)
코어트랙	핵심교과군	3147302	에스닉푸드실습	4	3	30	정석준	수6,7,8,9	글로벌308		관계(25) 전공(75)
코어트랙	핵심교과군	3148101	조리원리 및 재료학	3	3	40	최성기	사/ 월2,3	글로벌406		전공(67) 혁신(33)
코어트랙	핵심교과군	3148301	커피마스터실습	3	3	30	임주원	월4,5,6	글로벌306		전공(67) 관계(33)
코어트랙	핵심교과군	3148302	커피마스터실습	3	3	30	임주원	월1,2,3	글로벌306		전공(67) 섬김(33)

외식산업학부(제과제빵전공)

트랙	구분	과목코드	과목명	시수	학점	제한인원	담당교수	요일/교시	강의실	특이사항	핵심역량(비율)
탐색트랙	기초교과군	3013501	외식경영학원론	3	3	40	최성기	사/ 화2,3	글로벌406		소통(33) 전공(67)
탐색트랙	기초교과군	3013601	기초제과제빵실습	4	3	30	조승균	사/ 수2,3,4	글로벌304		전공(75) 관계(25)
탐색트랙	기초교과군	3013602	기초제과제빵실습	4	3	30	조승균	목6,7,8/ 사	글로벌304		전공(75) 관계(25)
탐색트랙	기초교과군	3013701	기초조리실습	4	3	30	서강태	사/ 수2,3,4	글로벌301		전공(75) 관계(25)
탐색트랙	기초교과군	3013702	기초조리실습	4	3	30	서강태	목6,7,8/ 사	글로벌301		전공(75) 관계(25)
실무트랙	심화교과군	3147201	식품위생학	2	2	40	최영희	목5,6	글로벌405		전공(50) 혁신(50)
코어트랙	응용교과군	3016201	메뉴분석및원가관리	3	3	40	최영희	사/ 월5,6	글로벌405		혁신(33) 전공(67)
코어트랙	핵심교과군	3014401	외식 오피스 관리실무	3	3	40	김영준	사/ 월2,3	지혜506		혁신(33) 전공(67)
코어트랙	핵심교과군	3148101	조리원리 및 재료학	3	3	40	최성기	사/ 월2,3	글로벌406		전공(67) 혁신(33)
코어트랙	핵심교과군	3148201	초콜릿디자인	3	3	30	신영심	수7,8,9	글로벌304		전공(67) 관계(33)
코어트랙	핵심교과군	3148202	초콜릿디자인	3	3	30	신영심	목1,2,3	글로벌304		전공(67) 관계(33)
코어트랙	핵심교과군	3148301	커피마스터실습	3	3	30	임주원	월4,5,6	글로벌306		전공(67) 관계(33)
코어트랙	핵심교과군	3148302	커피마스터실습	3	3	30	임주원	월1,2,3	글로벌306		전공(67) 섬김(33)
실무트랙	핵심교과군	3148401	페이스트리 트렌드실무	3	3	30	정덕중	화2,3,4	글로벌304		전공(67) 관계(33)
실무트랙	핵심교과군	3148402	페이스트리 트렌드실무	3	3	30	정덕중	화5,6,7	글로벌304		전공(67) 관계(33)