

8. 외식산업학부

※ 시간표상의 트랙과 구분은 개설 전공 기준으로 표기되며, 이수시 본인 전공의 교육과정으로 적용되니
수강신청전 반드시 본인 전공 교육과정 및 졸업이수학점표를 확인 바람

□ 호텔외식조리전공 수강신청시 유의사항 □

○ 학년별 권장 교과목 구분

- 1학년: 전공탐색트랙교과목, 외식마케터(외식오피스실무, 커피마스터실습)
- 2학년: 호텔마스터 세프 실무(에스닉푸드, 웨스턴요리실습, 한식조리실습), 통합실무(조리 트렌드 실무)
외식마케터(외식서비스마케팅, 메뉴분석 및 원가관리)
- 3학년: 호텔마스터 세프 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)
- 교육과정 개편으로 커피마스터실습 교과목은 1, 2학년 수강 가능
- 위생사(면허증) → 국시원 주관 매년 11월 3째주 토요일(예정)
필기과목 : 식품위생학, 공중보건학, 위생관계법령, 환경위생학, 곤충위생학 등 5과목
- ※ 위생사 관련 2026학년도 개설 교과목
 - 1학기 : 위생관계법령(호텔외식조리전공)
 - 2학기 : 공중보건학(호텔외식조리전공),
식품위생 및 법규(제과제빵전공), 환경 및 곤충위생학(제과제빵전공),
개정법령 및 위생사실무(제과제빵전공_문제풀이 과정)

□ 제과제빵전공 수강신청시 유의사항 □

○ 학년별 권장 교과목 구분

- 1학년: 전공탐색트랙교과목, 외식마케터(커피마스터실습)
- 2학년: 호텔파티쉐실무(제과제빵학, 케이크디자인, 초콜릿디자인, 호텔제빵실습),
통합실무(페이스트리 트렌드 실무), 외식마케터(외식서비스마케팅, 식재료 관리 및 실무)
- 3학년: 호텔파티쉐실무(구움과자실습, 호텔디저트플레이트), 외식마케터(메뉴분석 및 원가관리)
식품품질관리사(식품 미생물 실험, 식품분석 및 실험)
- 4학년: 지역연계 혁신(PBL, 캡스톤), 현장실습, 외식마케터(외식디지털 콘텐츠 마케팅)
식품품질관리사(관능평가 및 품질관리, 식품가공 및 실습), 통합실무(카페브런치실무)

○ 제과제빵전공관련 교과목

- 전공(필수) 교과목 : 기초제과제빵실습, 기초조리실습, 외식경영학원론 (1학년 권장)
- 기초과학(필수) 교과목 : 생물학의 이해 (1학년 권장)
- 전문면허(위생사) 교과목 : 공중보건학 (2학년 1학기 권장), 식품위생학 (2학년 2학기 권장)
환경 및 곤충위생학, 위생관계법령 (3학년 1학기 권장),
개정법령 및 위생사 실무(3학년 2학기 권장)

외식산업학부(호텔외식조리전공)

트랙	구분	과목코드	과목명	시수	학점	제한인원	신입생	1학기					2학기	
								담당교수	요일/교시	강의실	특이사항	핵심역량(비율)	담당교수	요일/교시
탐색트랙	기초교과군	3013501	외식경영학원론	3	3								최성기	목5,6/ 사
탐색트랙	기초교과군	3013502	외식경영학원론	3	3	50	v	최성기	사/ 화2,3	글로벌 406		소통(33), 전공(67)		
탐색트랙	기초교과군	3013503	외식경영학원론	3	3	50	v	최성기	목2,3/ 사	글로벌 406		전공(67), 소통(33)		
탐색트랙	기초교과군	3013601	기초제과제빵실습	4	3								조승균	사/ 월 2,3,4
탐색트랙	기초교과군	3013602	기초제과제빵실습	4	3	30	v	조승균	사/ 월 2,3,4	글로벌 304		전공(75), 관계(25)		
탐색트랙	기초교과군	3013603	기초제과제빵실습	4	3	30	v	조승균	사/ 수 2,3,4	글로벌 304		전공(75), 관계(25)	조승균	사/ 수 2,3,4
탐색트랙	기초교과군	3013701	기초조리실습	4	3	30	v	서강태	사/ 월 2,3,4	글로벌 301		전공(75), 관계(25)		
탐색트랙	기초교과군	3013702	기초조리실습	4	3								서강태	사/ 월 2,3,4
탐색트랙	기초교과군	3013703	기초조리실습	4	3	30	v	서강태	사/ 수 2,3,4	글로벌 301		전공(75), 관계(25)	서강태	목2,3,4/ 사
코어트랙	핵심교과군	3014201	웨스턴요리 입문	4	3	30		정석준	수1,2,3,4	글로벌 308		소통(25), 전공(75)		
코어트랙	핵심교과군	3014401	외식 오피스 관리실무	3	3								미지정	목7,8,9
코어트랙	핵심교과군	3014402	외식 오피스 관리실무	3	3	40		미지정	목7,8,9	지혜506		전공(67), 핵심(33)		
코어트랙	심학교과군	3014901	중국요리실습	3	3	30		손미자	화6,7,8	글로벌 311		전공(67), 관계(33)		
코어트랙	심학교과군	3015101	일식조리실습	3	3								손미자	화6,7,8
코어트랙	핵심교과군	3015401	한식조리실습	4	3								손미자	화 1,2,3,4
코어트랙	핵심교과군	3016201	메뉴분석및원가관리	3	3								이진미	사/ 월5,6
코어트랙	심학교과군	3147101	식품 미생물 실험	3	3	50		최영희	목4,5,6	글로벌 417		전공(67), 핵심(33)		
코어트랙	심학교과군	3147102	식품 미생물 실험	3	3	50		최영희	화1,2,3	글로벌 417		전공(67), 핵심(33)		
코어트랙	핵심교과군	3147301	에스닉푸드실습	4	3								정석준	수 1,2,3,4
코어트랙	핵심교과군	3147402	외식서비스마케팅	3	3	50		이진미	사/ 월3,4	글로벌 405		전공(67), 소통(33)		
코어트랙	심학교과군	3147901	이태리요리실습	4	3	30		정석준	수6,7,8,9	글로벌 308		전공(75), 관계(25)		
코어트랙	핵심교과군	3148101	조리원리 및 재료학	3	3								최성기	목2,3/ 사
코어트랙	핵심교과군	3148301	커피마스터실습	3	3	30		임주원	목4,5,6	글로벌 306		전공(67), 성김(33)	임주원	월5,6,7
코어트랙	심학교과군	3148701	호텔외식 식자재관리 및 구매	3	3	50		이진미	목4,5/ 사	글로벌 405		전공(67), 소통(33)		
실무트랙	핵심교과군	3015001	가드망제	4	3	30		손미자	화1,2,3,4	글로벌 311		전공(75), 핵심(25)		
실무트랙	심학교과군	3015501	호텔외식음료실습	3	3	30		최성기	월1,2,3	글로벌 306		소통(33), 전공(67)	임주원	월1,2,3
실무트랙	심학교과군	3146301	공중보건학	2	2								최영희	화1,2
실무트랙	응용교과군	3147001	브런치창업메뉴기획(PBL)	4	3								정석준	수 6,7,8,9
실무트랙	심학교과군	3147801	위생관계법령	2	2	50		이진미	목1,2	글로벌 405		전공(50), 핵심(50)		

외식산업학부(제과제빵전공)

트랙	구분	과목코드	과목명	시수	학점	제한인원	신입생	1학기					2학기			
								담당교수	요일/교시	강의실	특이사항	핵심역량(비율)	담당교수	요일/교시		
탐색트랙	기초교과군	3013501	외식경영학원론	3	3									최성기	목5,6/ 사	
탐색트랙	기초교과군	3013502	외식경영학원론	3	3	50	v	최성기	사/ 화2,3	글로벌 406		소통(33), 전공(67)				
탐색트랙	기초교과군	3013503	외식경영학원론	3	3	50	v	최성기	목2,3/ 사	글로벌 406		전공(67), 소통(33)				
탐색트랙	기초교과군	3013601	기초제과제빵실습	4	3									조승균	사/ 월 2,3,4	
탐색트랙	기초교과군	3013602	기초제과제빵실습	4	3	30	v	조승균	사/ 월 2,3,4	글로벌 304		전공(75), 관계(25)				
탐색트랙	기초교과군	3013603	기초제과제빵실습	4	3	30	v	조승균	사/ 수 2,3,4	글로벌 304		전공(75), 관계(25)	조승균	사/ 수 2,3,4		
탐색트랙	기초교과군	3013701	기초조리실습	4	3	30	v	서강태	사/ 월 2,3,4	글로벌 301		전공(75), 관계(25)				
탐색트랙	기초교과군	3013702	기초조리실습	4	3									서강태	사/ 월 2,3,4	
탐색트랙	기초교과군	3013703	기초조리실습	4	3	30	v	서강태	사/ 수 2,3,4	글로벌 301		전공(75), 관계(25)	서강태	목2,3,4/ 사		
코어트랙	핵심교과군	3014401	외식 오피스 관리실무	3	3									미지정	목7,8,9	
코어트랙	핵심교과군	3014402	외식 오피스 관리실무	3	3	40		미지정	목7,8,9	지혜506		전공(67), 핵심(33)				
코어트랙	핵심교과군	3016201	메뉴분석및원가관리	3	3									이진미	사/ 월5,6	
코어트랙	핵심교과군	3016701	제과제빵학	2	2									최영희	화4,5	
코어트랙	심학교과군	3146501	구움과자실습	3	3									미지정	수2,3,4	
코어트랙	심학교과군	3146502	구움과자실습	3	3									미지정	수6,7,8	
코어트랙	심학교과군	3147101	식품 미생물 실험	3	3	50		최영희	목4,5,6	글로벌 417		전공(67), 핵심(33)				
코어트랙	심학교과군	3147102	식품 미생물 실험	3	3	50		최영희	화1,2,3	글로벌 417		전공(67), 핵심(33)				
코어트랙	핵심교과군	3147402	외식서비스마케팅	3	3	50		이진미	사/ 월3,4	글로벌 405		전공(67), 소통(33)				
코어트랙	핵심교과군	3148201	초콜릿디자인	3	3	30		신영심	목2,3,4	글로벌 304		전공(67), 관계(33)				
코어트랙	핵심교과군	3148202	초콜릿디자인	3	3	30		신영심	목6,7,8	글로벌 304		전공(67), 관계(33)				
코어트랙	심학교과군	3148601	호텔디저트플레이트	3	3									신영심	목2,3,4	
코어트랙	심학교과군	3148602	호텔디저트플레이트	3	3									신영심	목6,7,8	
코어트랙	핵심교과군	3148801	호텔제빵실습	4	3	30		미지정	수1,2,3,4	글로벌 305		전공(75), 관계(25)				
코어트랙	핵심교과군	3148802	호텔제빵실습	4	3	30		미지정	수6,7,8,9	글로벌 305		전공(75), 관계(25)				
코어트랙	핵심교과군	3162701	케이크디자인	3	3									정덕중	화2,3,4	
코어트랙	핵심교과군	3162702	케이크디자인	3	3									정덕중	화6,7,8	
코어트랙	핵심교과군	3184701	식품위생 및 법규	3	3									이진미	사/ 월2,3	
실무트랙	심학교과군	3146301	공중보건학	2	2									최영희	화1,2	
실무트랙	핵심교과군	3148401	페이스트리 트렌드실무	3	3	30		정덕중	화2,3,4	글로벌 305		전공(67), 관계(33)				

외식산업학부(제과제빵전공)

트랙	구분	과목코드	과목명	시 수	학 점	제한 인원	신입 생	1학기					2학기	
								담당교수	요일/교시	강의실	특이사항	핵심역량(비율)	담당교수	요일/교시
실무트랙	핵심교과군	3148402	페이스트리 트렌드실무	3	3	30		정덕중	화6,7,8	글로벌 305		전공(67), 관 계(33)		
실무트랙	심화교과군	3185001	환경 및 곤충위생학	2	2								이진미	목1,2
실무트랙	심화교과군	3185101	개정법령 및 위생사실무	2	2								이진미	목4,5