

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(외식오피스 관리실무, 커피마스터실습)
- 2학년: 호텔마스터 셰프 실무(에스닉푸드실습, 웨스턴요리실습, 한식조리실습),
외식마케터(외식서비스마케팅, 메뉴분석 및 원가관리)
- 3학년: 호텔마스터 셰프 실무(중국요리실습, 일식조리실습, 이태리요리실습),
HACCP 및 품질관리(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 : AI기반 기초조리실습, AI기반 기초제과제빵실습, 외식경영학원론
中 2과목 이상 수강 (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
2학기 : 공중보건학(호텔외식조리전공),
식품위생 및 법규(제과제빵전공),
환경 및 곤충위생학(제과제빵전공_문제풀이 과정),
개정법령 및 위생사실무(제과제빵전공_문제풀이 과정)

□ 제과제빵전공 수강신청시 유의사항 □

○ 학년별 권장 교과목 구분

- 1학년: 전공탐색트랙교과목
- 2학년: 호텔파티쉐실무(제과제빵학, 케이크디자인), 외식마케터(외식서비스마케팅)
- 3학년: 호텔파티쉐실무(구움과자실습, 호텔디저트플레이트), 외식마케터(메뉴분석 및 원가관리)

○ 제과제빵전공관련 교과목

- 전공(필수) 교과목 : AI기반 기초제과제빵실습, AI기반 기초조리실습, 외식경영학원론
中 2과목 이상 수강 (1학년 권장)
- 기초과학(필수) 교과목 : 생물학의 이해 (1학년 권장)
- 위생사(면허증) -> 국시원 주관 매년 11월 3째주 토요일(예정)
필기과목 : 식품위생학, 공중보건학, 위생관계법령, 환경위생학, 곤충위생학 등 5과목
- ※ 위생사 관련 2026학년도 개설 교과목
2학기 : 공중보건학(호텔외식조리전공), 식품위생 및 법규(제과제빵전공),
환경 및 곤충위생학(제과제빵전공_문제풀이 과정),
개정법령 및 위생사실무(제과제빵전공_문제풀이 과정)

외식산업학부(호텔외식조리전공)

트랙	구분	과목코드	과목명	시수	학점	제한인원	담당교수	요일/교시	강의실	특이사항	핵심역량(비율)
탐색트랙	기초교과군	3213101	시기반 기초조리실습	4	3	30	서강태	사/ 월2,3,4	글로벌301		전공(75), 관계(25)
탐색트랙	기초교과군	3213102	시기반 기초조리실습	4	3	30	서강태	목2,3,4/ 사	글로벌301		전공(75), 관계(25)
탐색트랙	기초교과군	3213201	시기반 기초제과제빵실습	4	3	30	조승균	사/ 월2,3,4	글로벌304		전공(75), 관계(25)
탐색트랙	기초교과군	3213202	시기반 기초제과제빵실습	4	3	30	조승균	사/ 수2,3,4	글로벌304		전공(75), 관계(25)
코어트랙	심화교과군	3015101	일식조리실습	3	3	30	손미자	화6,7,8	글로벌311		전공(67), 관계(33)
코어트랙	핵심교과군	3014401	외식 오피스 관리실무	3	3	40	고영욱	목7,8,9	지혜506		혁신(33), 전공(67)
코어트랙	핵심교과군	3015401	한식조리실습	4	3	30	손미자	화1,2,3,4	글로벌311		전공(75), 관계(25)
코어트랙	핵심교과군	3016201	메뉴분석및원가관리	3	3	50	이진미	사/ 월5,6	글로벌405		전공(67), 혁신(33)
코어트랙	핵심교과군	3147301	에스닉푸드실습	4	3	30	정석준	수1,2,3,4	글로벌308		관계(25), 전공(75)
코어트랙	핵심교과군	3148101	조리원리 및 재료학	3	3	50	최영희	사/ 수7,8	글로벌406		전공(67), 혁신(33)
코어트랙	핵심교과군	3148301	커피마스터실습	3	3	30	임주원	월5,6,7	글로벌306		전공(67), 섬김(33)
실무트랙	심화교과군	3015501	호텔외식음료실습	3	3	30	임주원	월1,2,3	글로벌208		소통(33), 전공(67)
실무트랙	심화교과군	3146301	공중보건학	2	2	50	최영희	화1,2	글로벌417		전공(50), 혁신(50)
실무트랙	응용교과군	3147001	브랜치창업메뉴기획(PBL)	4	3	30	정석준	수6,7,8,9	글로벌308		전공(75), 혁신(25)

외식산업학부(제과제빵전공)

트랙	구분	과목코드	과목명	시수	학점	제한인원	담당교수	요일/교시	강의실	특이사항	핵심역량 (비율)
탐색트랙	기초교과군	3213101	시기반 기초조리실습	4	3	30	서강태	사/ 월2,3,4	글로벌301		전공(75), 관계(25)
탐색트랙	기초교과군	3213102	시기반 기초조리실습	4	3	30	서강태	목2,3,4/ 사	글로벌301		전공(75), 관계(25)
탐색트랙	기초교과군	3213201	시기반 기초제과제빵실습	4	3	30	조승균	사/ 월2,3,4	글로벌304		전공(75), 관계(25)
탐색트랙	기초교과군	3213202	시기반 기초제과제빵실습	4	3	30	조승균	사/ 수2,3,4	글로벌304		전공(75), 관계(25)
코어트랙	심화교과군	3146501	구움과자실습	3	3	30	정한	수2,3,4	글로벌305		전공(67), 관계(33)
코어트랙	심화교과군	3146502	구움과자실습	3	3	30	정한	수6,7,8	글로벌305		전공(67), 관계(33)
코어트랙	심화교과군	3148601	호텔디저트플레이트	3	3	30	신영심	목2,3,4	글로벌304		전공(67), 혁신(33)
코어트랙	심화교과군	3148602	호텔디저트플레이트	3	3	30	신영심	목6,7,8	글로벌304		전공(67), 혁신(33)
코어트랙	핵심교과군	3014401	외식 오피스 관리실무	3	3	40	고영욱	목7,8,9	지혜506		혁신(33), 전공(67)
코어트랙	핵심교과군	3016201	메뉴분석및원가관리	3	3	50	이진미	사/ 월5,6	글로벌405		전공(67), 혁신(33)
코어트랙	핵심교과군	3016701	제과제빵학	2	2	50	최영희	화4,5	글로벌417		전공(50), 혁신(50)
코어트랙	핵심교과군	3162701	케이크디자인	3	3	30	정덕중	화2,3,4	글로벌305		전공(67), 관계(33)
코어트랙	핵심교과군	3162702	케이크디자인	3	3	30	정덕중	화6,7,8	글로벌305		전공(67), 관계(33)
코어트랙	핵심교과군	3184701	식품위생 및 법규	3	3	50	이진미	사/ 월2,3	글로벌405		전공(80), 혁신(20)
실무트랙	심화교과군	3146301	공중보건학	2	2	50	최영희	화1,2	글로벌417		전공(50), 혁신(50)
실무트랙	심화교과군	3185001	환경 및 곤충위생학	2	2	50	이진미	목1,2	글로벌408		전공(50), 혁신(50)
실무트랙	심화교과군	3185101	개정법령 및 위생사실무	2	2	50	이진미	목4,5	글로벌408		전공(50), 혁신(50)