

2026학년도 교육과정표(호텔조리과/일반과정)

○ 학과명 : 호텔조리과(일반)

학과장: 이진택 (서명)

구분	과목코드	교과목명	과목 특성	1학년						2학년						계		
				1학기			2학기			1학기			2학기			학점	이론	실습
				학점	이론	실습												
교필	U0000108	생활영어	직업기초 교과목	2	2											2	2	
	소 계			2	2											2	2	
교선	U0000301	대인관계능력	직업기초 교과목				2	2							2	2		
	U0000302	정보능력	직업기초 교과목				2	2							2	2		
	소 계						4	4							4	4		
전필	U0090002	SAU 성공학	일반교과목	1		1									1		1	
	U0000253	취창업과진로	일반교과목						2	2					2	2		
	소 계			1		1			2	2					3	2	1	
전선	U0080301	조리원리	일반교과목	2	2										2	2		
	U0080336	식품위생	직무/역량기 반 교과목	2	2										2	2		
	U0080552	식품학개론	일반교과목	2	2										2	2		
	U0080349	외식사업 경영	직무/역량기 반 교과목	2	2										2	2		
	U0080546	기초한식조리실습	직무/역량기 반 교과목	3		3									3		3	
	U0080340	기초양식조리실습	직무/역량기 반 교과목	3		3									3		3	
	U0019412	제과제빵실습	직무/역량기 반 교과목				3		3						3		3	
	U0080341	기초일식조리실습	직무/역량기 반 교과목				3		3						3		3	
	U0099293	향토시절음식실습	직무/역량기 반 교과목				2		3						2		3	
	U0080586	가드망제실습	직무/역량기 반 교과목				2		3						2		3	
	U0099336	주방관리	일반교과목				2	2							2	2		
	U0099625	빅데이터외식창업전략	융합 교과목				2	2							2	2		
	U0080302	영양학	일반교과목				2	2							2	2		
	U0080558	Pro-디저트실습	직무/역량기 반 교과목							3	3				3		3	
	U0099627	데이터트리븐식공간디자인	융합 교과목							3	3				3		3	
	U0099295	지중해요리실습	직무/역량기 반 교과목							3	3				3		3	
	U0080560	중중반가음식조리실습	직무/역량기 반 교과목							3	3				3		3	
	U0080561	기초중식조리실습	직무/역량기 반 교과목							3	3				3		3	
	U0080352	실무일식조리실습	직무/역량기 반 교과목							3	3				3		3	
	U0080587	유럽요리실습	직무/역량기 반 교과목									3		3	3		3	
	U0080562	모던한식창업조리실습	직무/역량기 반 교과목									3		3	3		3	
	U0080557	조리와미디어	융합 교과목									3	3		3	3		
	U0080564	실무중식조리실습	직무/역량기 반 교과목									3		3	3		3	
	U0099626	AI활용조리현장실습세미나	융합 교과목									1	1		1	1		
	U0008670	단기실습학기제 현장실습	일반교과목									3		p	3		p	
	U0000250	장기실습학기제 현장실습	일반교과목									16		p	16		p	
	소 계				14	8	6	16	6	12	18	0	18	13	4	9	61	18
합 계				17	10	7	20	10	12	20	2	18	13	4	9	70	26	46

※장(단)기실습학기제 현장실습교과목의 경우 최대학점 및 최대시수에서 제외 한다.

2026학년도 교육과정표

○ 학과명 : 호텔조리학과(전공심화)

학과장: 이진택 (서명)

구분	과목코드	교과목명	과목특성	1학년						2학년						계		
				1학기			2학기			1학기			2학기			학점	이론	실습
				학점	이론	실습												
교필	U0060001	조리실무영어회화(1)	직업기초교과목	2	2										2	2		
	U0060002	조리실무영어회화(2)	직업기초교과목				2	2							2	2		
	소 계			2	2		2	2							4	4		
전선	U0060003	식품재료학	일반교과목	2	2										2	2		
	U0060004	커피바리스타실습	직무/역량기반교과목	3		3									3		3	
	U0060005	약선식료학	일반교과목	2	2										2	2		
	U0099339	현대한식디저트실습	직무/역량기반교과목	4		4									4		4	
	U0060009	외식인적자원관리	일반교과목	2	2										2	2		
	U0060006	기능성식품학	일반교과목				2	2							2	2		
	U0060003	에스닉푸드조리실습	직무/역량기반교과목				3		3						3		3	
	U0060005	푸드테라피조리실습	직무/역량기반교과목				4		4						4		4	
	U0060002	K-FOOD 페어링	직무/역량기반교과목				2	2							2	2		
	U0099026	외식브랜드컨설팅	직무/역량기반교과목				3		3						3		3	
	U0060051	파인다이닝조리실습	직무/역량기반교과목							4	4				4	4		
	U0060004	고급디저트실습	직무/역량기반교과목							3	3				3	3		
	U0060007	음식과문화	일반교과목							2	2				2	2		
	U0060041	고급일식조리실습	직무/역량기반교과목							3	3				3	3		
	U0060009	외식트렌드상품론	직무/역량기반교과목							2	2				2	2		
	U0099342	식품분석관능평가	직무/역량기반교과목									4	4		4	4		
	U0060008	현대한식메뉴개발실습	직무/역량기반교과목									3	3		3	3		
	U0060005	발효식품학	일반교과목									2	2		2	2		
	U0060002	외식마케팅	일반교과목									3	3		3	3		
	U0060000	조리실무일본어	일반교과목									3	3		3	3		
	소 계			13	6	7	14	4	10	14	4	10	15	8	7	56	22	34
	합 계			15	8	7	16	6	10	14	4	10	15	8	7	60	26	34

※장·단기실습학기제 현장실습교과목의 경우 최대학점 및 최대시수에서 제외 한다.