

2026학년도 교육과정표

○ 학과명 : 호텔조리학과(전공심화)

학과장: 이진택 (서명)

구분	과목 코드	교과목명	과목특성	1학년						2학년						계			
				1학기			2학기			1학기			2학기			계			
				학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습	
교선	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	
	U0060025	약선식료학	일반교과목	2	2											2	2		
	U0099339	현대한식디저트실습	직무/역량기반교과목	4		4										4		4	
	U0060039	외식인적자원관리	일반교과목	2	2											2	2		
	U0060006	기능성식품학	일반교과목				2	2								2	2		
	U0060043	에스닉푸드조리실습	직무/역량기반교과목				3		3							3		3	
	U0060045	푸드테라피조리실습	직무/역량기반교과목				4		4							4		4	
	U0060042	K-FOOD 페어링	직무/역량기반교과목				2	2								2	2		
	U00999026	외식브랜드컨설팅	직무/역량기반교과목				3		3							3		3	
	U0060051	파인다이닝조리실습	직무/역량기반교과목							4		4				4		4	
	U0060044	고급디저트실습	직무/역량기반교과목							3		3				3		3	
	U0060037	음식과문화	일반교과목							2	2					2	2		
	U0060041	고급일식조리실습	직무/역량기반교과목							3		3				3		3	
	U0060049	외식트렌드상품론	직무/역량기반교과목							2	2					2	2		
	U0099342	식품분석관능평가	직무/역량기반교과목										4		4	4		4	
	U0060048	현대한식메뉴개발실습	직무/역량기반교과목										3		3	3		3	
	U0060015	발효식품학	일반교과목										2	2		2	2		
	U0060022	외식마케팅	일반교과목										3	3		3	3		
	U0060010	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.