

외식산업학부

DIVISION OF FOODSERVICE INDUSTRY

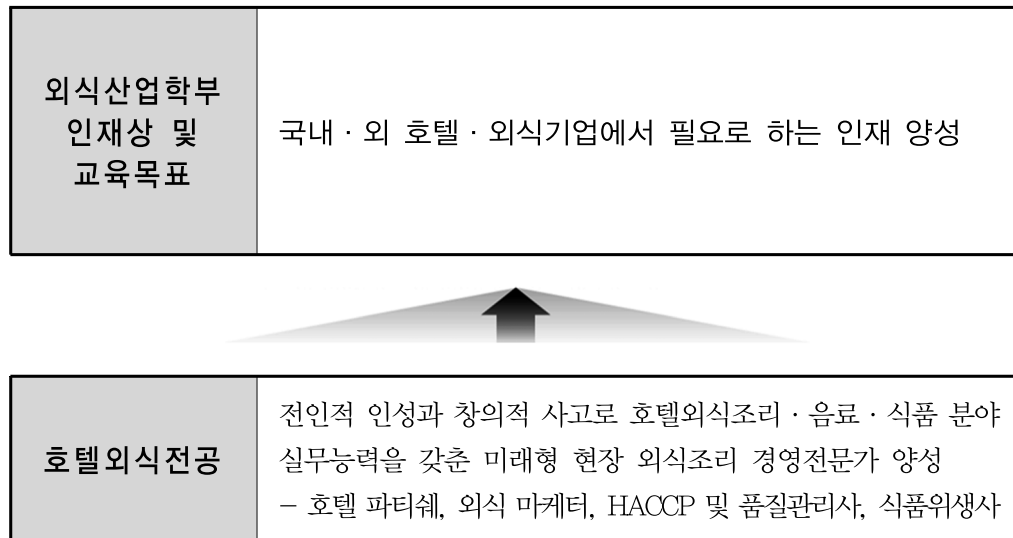
호텔외식조리전공

제과제빵전공





외식산업학부 호텔외식전공 인재상 및 교육목표



Ⅲ

교육과정

Ⅲ. 교육과정

2025학년도 전공교육과정 총괄표

트랙구분	번호	교 과 목 명	이수 난이도				학점	시수			
			기초	핵심	심화	응용		이론	실험실습	계	
전공탐색트랙	1	기초제과제빵실습	•				3	0	4	4	
	2	기초조리실습	•				3	0	4	4	
	3	외식경영학원론	•				3	3	0	3	
	소	계	3과목				9	3	8	11	
전 공 탐		색 트 랙 합	계				3과목	9	3	8	11
전공 코어 트랙	호텔마스터세 프과정	1	에스닉푸드실습	•			3	1	3	4	
		2	웨스턴요리실습	•			3	1	3	4	
		3	한식조리실습	•			3	1	3	4	
		4	호텔디저트실습			•	3	0	3	3	
		5	중국요리실습			•	3	0	3	3	
		6	일식조리실습			•	3	0	3	3	
		7	이태리요리실습			•	3	1	3	4	
	소	계	7과목				21	4	21	25	
	외식마케터 과정	1	외식오피스실무	•			3	1	2	3	
		2	커피마스터실습	•			3	1	2	3	
		3	외식서비스마케팅	•			3	3	0	3	
		4	메뉴분석 및 원가관리	•			3	3	0	3	
		5	호텔외식 식자재관리 및 구매			•	3	3	0	3	
		6	외식실무영어			•	3	3	0	3	
		7	외식창업 및 빅데이터분석				•	3	2	1	3
	소	계	7과목				21	16	5	21	
	HACCP 및 품질관리 과정	1	조리원리 및 재료학	•			3	3	0	3	
		2	HACCP 및 안전관리 실무			•	3	1	2	3	
		3	식품 미생물 실험			•	3	1	2	3	
		4	관능평가 및 품질관리				•	3	1	2	3
		5	기능성식품 실습				•	3	1	2	3
	소	계	5과목				15	7	8	15	
전 공 코		어 트 랙 합	계				19과목	57	27	34	61
전공 실무 트랙	현장실습 과정	1	현장실습				•	2	0	2	2
		소	계	1과목				2	0	2	2
	지역연계 혁신과정	1	브런치창업메뉴기획(PBL)				•	3	1	3	4
		2	조리메뉴상품디자인(캡스톤)				•	3	1	3	4
		소	계	2과목				6	2	6	8
	통합실무 과정	1	가드망제실습	•			3	1	3	4	
		2	호텔외식음료실습			•	3	1	2	3	
		3	분자요리실습				•	3	1	3	4
		4	호텔외식인터뷰				•	2	0	2	2
		소	계	4과목				11	3	10	13
	전문자격 과정 (식품위생사)	1	위생관계법령			•	2	2	0	2	
		2	공중보건학			•	2	2	0	2	
		3	식품위생학			•	2	2	0	2	
	소	계	3과목				6	6	0	6	
전 공 실 무		트 랙 합	계				10과목	25	11	18	29
전 공 실 무 과 정		편 성 총	계				32과목	91	41	60	101
전공플러스 트랙(마이크로 디그리)			글로벌 푸드 디자인 과정								15

* 현장실습과정은 외부현장실습 교과목임, 지역연계혁신과정은 혁신교과목임

트랙	과정	번호	교 과 목 명	교과군				학점	시수		
				기초	핵심	심화	응용		이론	실험	계
플러스 트랙	현장실습 학기제과정	1	현장실습학기제(단기)				•	3	0	3	3
		2	현장실습학기제(중기)				•	6	0	6	6
		3	현장실습학기제(장기)				•	15	0	10	10
트랙	과정	프로그램명								학점	
플러스 트랙	마이크로 디그리과정	CN 글로벌푸드디자인과정								14	



전공교육과정 이수로드맵

■ 단수전공



Ⅲ. 교육과정

트랙별 전공교과목 세부내역

전공코어트랙

구분	트랙명	트랙 설명 및 정의	편성 학점
전공코어트랙 1	호텔마스터셰프 실무 과정	호텔외식조리 직무의 기초 지식과 응용 실무과정을 통해 기술을 연마하는 과정	21학점
전공코어트랙 2	외식마케터 과정	STP전략을 이해하고 외식시장의 조사, 설계, 실행, 분석 등 통계를 통해 보고 방법을 배우는 과정	21학점
전공코어트랙 3	HACCP 및 품질관리 과정	모든 위대한 요소를 체계적으로 관리하고 식품 분석을 통해 품질의 유지와 향상을 배우는 과정	15학점

전공실무트랙

가. 외부 현장실습과정 교과목 일람표

번호	교 과 목 명	학점	시수		외부현장실습	
			이론	실험 실습	대상기관	실습내용
1	현장실습	2	-	2	국내·외 호텔 및 외식산업체	전공에 맞는 현장직무실습

※ 절대평가 실시(교무규정 제30조제3항4호)하고 시수는 규정에 의함

※를 모두 이수하고 ...를 졸업하여야 ...에서 시행하는 ... 국가시험에 응시할 수 있음

나. 현장 연계 혁신과정 교과목 일람표

번호	교 과 목 명	학점	시수		지역·산업 현장 연계 교과목	
			이론	실험 실습	연계 지역 (기관)	지역·산업 현장 연계 활동 내용
1	브런치창업메뉴기획 (PBL)	3	1	3	충청도	충청지역 소상공인 브런치카페 기획 및 개발
2	조리메뉴상품디자인 (캡스톤)	3	1	3	충청도	충청지역 호텔 및 외식산업체 메뉴상품 개발 및 디자인

※ 절대평가 실시(교무규정 제30조제3항4호)하고 시수는 규정에 의함

다. 나노디그리과정

과정명	교 과 목 명	학점	시수		
			이론	실험 실습	계
전문자격증 과정 (식품위생사)	위생관계법령	2	2	-	2
	공중보건학	2	2	-	2
	식품위생학	2	2	-	2
합	계	6	6	-	6



📦 자격증 취득 교과목 일람표

▣ 자격증명 : 식품위생사

- 발급기관 : 국가자격증(보건복지부)
- 자격증 설명 : 식품위생사 면허를 발급받아야 함
- 취득 교과목 일람표

트랙구분		교 과 목 명	학점	시수		
				이론	실험 실습	계
전공탐색트랙		-	-	-	-	-
전공 코어 트랙	호텔마스터 셰프과정	-	-	-	-	-
	외식마케터 과정					
	HACCP 및 품질관리 과정	-	-	-	-	-
전공 실무 트랙	현장실습과정	-	-	-	-	-
	지역연계 혁신과정	-	-	-	-	-
	통합실무과정	-	-	-	-	-
	전문자격증 과정	위생관계법령, 공중보건학, 식품위생학	6	6	-	6
합		계	6	6	-	6

- 취득 방법 : 과목 이수 후 별도 시험 응시
- 취득 후 진로 : 호텔 및 외식산업체, 식품회사, 식품유통회사, 정부 및 공공기관, 식품의약품안전처, 식품안전정보원, 한국농수산물유통공사, 식품 관련 공공기관 등

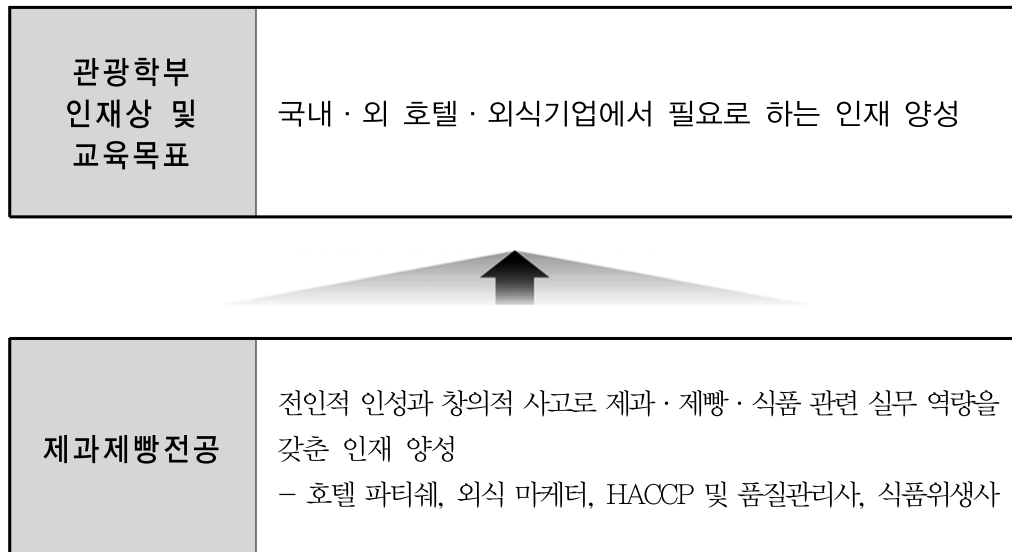
■ 전공플러스트랙 (마이크로디그리) 교과목 일람표

마이크로디그리 과정명		글로벌푸드 디자인 과정		
구분	전공탐색트랙	전공코어트랙	전공실무트랙	총 이수학점
이수학점	6학점	9학점	0학점	15학점

번호	트랙 구분 (과정명)	교 과 목 명	권장 이수시기	편성 학부(전공)	학점	시수		
						이론	실험 실습	계
1	전공트랙 과정	기초제과제빵실습	1학년2학기	외식산업학부 제과제빵전공	3	0	4	4
2	전공트랙 과정	기초조리실습	1학년2학기	외식산업학부 호텔외식조리전공	3	0	4	4
3	전공코어트랙 호텔파티쉐 실무과정	케이크디자인	2학년1학기	외식산업학부 제과제빵전공	3	0	3	3
4	전공코어트랙 호텔파티쉐 실무과정	초콜릿디자인	2학년2학기	외식산업학부 제과제빵전공	3	0	3	3
5	전공코어트랙 호텔마스터 셰프과정	호텔디저트실습	3학년1학기	외식산업학부 호텔외식조리전공	3	0	3	3
소		계		5과목	15	0	17	17



외식산업학부 제과제빵전공 인재상 및 교육목표



Ⅲ

교육과정

Ⅲ. 교육과정

2025학년도 전공교육과정 총괄표

트랙구분	번호	교 과 목 명	이수 난이도				학점	시수			
			기초	핵심	심화	응용		이론	실험	실습	계
전공탐색트랙	1	기초제과제빵실습	●				3	0	4	4	
	2	기초조리실습	●				3	0	4	4	
	3	외식경영학원론	●				3	3	0	3	
	소	계	3과목				9	3	8	11	
전 공 탐 색 트 랙 합 계			3과목				9	3	8	11	
전공 코어 트랙	호텔파티쉐실 무과정	1	케이크디자인	●				3	0	3	3
		2	초콜릿디자인	●				3	0	3	3
		3	호텔제빵실습	●				3	1	3	4
		4	구움과자실습			●		3	1	2	3
		5	호텔외식음료실습			●		3	1	2	3
		6	호텔디저트플레이트			●		3	0	3	3
		7	웰빙빵실습			●		3	1	3	4
		소	계	7과목				21	4	19	23
	외식마케터 과정	1	외식오피스실무	●				3	1	2	3
		2	커피마스터실습	●				3	1	2	3
		3	외식서비스마케팅	●				3	3	0	3
		4	메뉴분석 및 원가관리	●				3	3	0	3
		5	호텔외식 식자재관리 및 구매			●		3	3	0	3
		6	외식실무영어			●		3	3	0	3
		7	외식창업 및 빅데이터분석				●	3	2	1	3
		소	계	7과목				21	16	5	21
	HACCP 및 품질관리 과정	1	조리원리 및 재료학	●				3	3	0	3
		2	HACCP 및 안전관리 실무			●		3	1	2	3
		3	식품 미생물 실험			●		3	1	2	3
		4	관능평가 및 품질관리				●	3	1	2	3
		5	기능성식품 실습				●	3	1	2	3
	전 공 코 어 트 랙 합 계			5과목				15	7	8	15
전 공 코 어 트 랙 합 계			19과목				57	27	32	59	
전공 실무 트랙	현장실습 과정	1	현장실습				●	2	0	2	2
		소	계	1과목				2	0	2	2
	지역연계 혁신과정	1	기능성 빵 · 과자연구(PBL)				●	3	1	3	4
		2	베이커리상품기획(캡스톤)				●	3	1	3	4
		소	계	2과목				6	2	6	8
	통합실무 과정	1	페이스트리 트렌드실무	●				3	1	2	3
		2	베이커리 트렌드실무			●		3	1	3	4
		3	카페브런치실무				●	3	1	3	4
		4	호텔외식인터뷰				●	2	0	2	2
		소	계	4과목				11	3	10	13
	전문자격 과정 (식품위생사)	1	위생관계법령			●		2	2	0	2
		2	공중보건학			●		2	2	0	2
		3	식품위생학			●		2	2	0	2
소		계	3과목				6	6	0	6	
전 공 실 무 트 랙 합 계			10과목				25	11	18	29	
전 공 실 무 과 정 편 성 총 계			32과목				91	41	58	99	
전공플러스 트랙 (마이크로 디그리)		글로벌 푸드 디자인 과정									15

* 현장실습과정은 외부현장실습 교과목임, 지역연계혁신과정은 혁신교과목임

트랙	과정	번호	교 과 목 명	교과군				학점	시수		
				기초	핵심	심화	응용		이론	실험	계
플러스 트랙	현장실습 학기제과정	1	현장실습학기제(단기)				•	3	0	3	3
		2	현장실습학기제(중기)				•	6	0	6	6
		3	현장실습학기제(장기)				•	15	0	10	10
트랙	과정	프로그램명								학점	
플러스 트랙	마이크로 디그리과정	CN 글로벌푸드디자인과정								14	



전공교육과정 이수로드맵

■ 단수전공



트랙별 전공교과목 세부내역

전공코어트랙

구분	트랙명	트랙 설명 및 정의	편성 학점
전공코어트랙 1	호텔 파티셰 실무 과정	파티셰 직무의 기초 지식과 응용 실무과정을 통해 기술을 연마하는 과정	21학점
전공코어트랙 2	외식 마케터 과정	STP전략을 이해하고 외식시장의 조사, 설계, 실행, 분석 등 통계를 통해 보고 방법을 배우는 과정	21학점
전공코어트랙 3	HACCP 및 품질관리 과정	모든 위대한 요소를 체계적으로 관리하고 식품 분석을 통해 품질의 유지와 향상을 배우는 과정	15학점

전공실무트랙

가. 외부 현장실습과정 교과목 일람표

번호	교 과 목 명	학점	시수		외부현장실습	
			이론	실험 실습	대상기관	실습내용
1	현장실습	2	-	2	국내·외 호텔 및 외식산업체	전공에 맞는 현장직무실습

※ 절대평가 실시(교무규정 제30조제3항4호)하고 시수는 규정에 의함

※를 모두 이수하고 ...를 졸업하여야 ...에서 시행하는 ... 국가시험에 응시할 수 있음

나. 현장 연계 혁신과정 교과목 일람표

번호	교 과 목 명	학점	시수		지역·산업 현장 연계 교과목	
			이론	실험 실습	연계 지역 (기관)	지역·산업 현장 연계 활동 내용
1	기능성 빵·과자 연구 (PBL)	3	1	3	충청도	충청지역 제과협회 기관과 기능성 빵·과자 연구
2	베이커리상품기획 (캡스톤)	3	1	3	충청도	충청지역 제과협회 기관과 베이커리 관련 상품기획

※ 절대평가 실시(교무규정 제30조제3항4호)하고 시수는 규정에 의함

다. 나노디그리과정

과정명	교 과 목 명	학점	시수		
			이론	실험 실습	계
전문자격증 과정 (식품위생사)	위생관계법령	2	2	0	2
	공중보건학	2	2	0	2
	식품위생학	2	2	0	2
합	계	6	6	0	6



📖 자격증 취득 교과목 일람표

▣ 자격증명 : 식품위생사

- 발급기관 : 국가자격증(보건복지부)
- 자격증 설명 : 식품위생사 면허를 발급받아야 함
- 취득 교과목 일람표

트랙구분		교 과 목 명	학점	시수		
				이론	실험 실습	계
전공탐색트랙		-	-	-	-	-
전공 코어 트랙	호텔파티쉐 실무과정	-	-	-	-	-
	외식마케터 과정	-	-	-	-	-
	HACCP 및 품질관리 과정	-	-	-	-	-
전공 실무 트랙	현장실습과정	-	-	-	-	-
	지역연계 혁신과정	-	-	-	-	-
	통합실무과정	-	-	-	-	-
	전문자격과정	위생관계법령, 공중보건학, 식품위생학	6	6	0	6
합		계	6	6	0	6

- 취득 방법 : 과목 이수 후 별도 시험 응시
- 취득 후 진로 : 식품관련 산업체 식품위생사 등

■ 전공플러스트랙 (마이크로디그리) 교과목 일람표

마이크로디그리 과정명	글로벌푸드 디자인 과정
-------------	--------------

구분	전공탐색트랙	전공코어트랙	전공실무트랙	총 이수학점
이수학점	6학점	9학점	0학점	15학점

번호	트랙 구분 (과정명)	교 과 목 명	권장 이수시기	편성 학부(전공)	학점	시수		
						이론	실험 실습	계
1	전공트랙 과정	기초제과제빵실습	1학년2학기	외식산업학부 제과제빵전공	3	0	4	4
2	전공트랙 과정	기초조리실습	1학년2학기	외식산업학부 호텔외식조리전공	3	0	4	4
3	전공코어트랙 호텔파티쉐 실무과정	케이크디자인	2학년1학기	외식산업학부 제과제빵전공	3	0	3	3
4	전공코어트랙 호텔파티쉐 실무과정	초콜릿디자인	2학년2학기	외식산업학부 제과제빵전공	3	0	3	3
5	전공코어트랙 호텔마스터 셰프과정	호텔디저트실습	3학년1학기	외식산업학부 호텔외식조리전공	3	0	3	3
소			계	5과목	15	0	17	17