

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 | 학점 | 이론 | 실습 | 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 | 45 |
| | 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 | 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 | | | |
| | 소계 | | | | 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 | | | |
| | 소계 | | | | 13 | 6 | 7 | 14 | 4 | 10 | 14 | 4 | 10 | 15 | 8 | 7 | 56 | 22 | 34 |
| | 합계 | | | | 15 | 8 | 7 | 16 | 6 | 10 | 14 | 4 | 10 | 15 | 8 | 7 | 60 | 26 | 34 |

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