

교과목명	음료의 이해								
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(2) 실습(1) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	1-1		
교과개요	호텔 및 외식경영에서 핵심 상품인 음료상품에 대한 기본적인 지식을 이론과 더불어 실습으로 학습하기 음료서비스에 대한 이해와 음료상품을 직접 제조 및 서비스방법을 습득 즉, 각종 음료와 칵테일상품 제조를 액션러닝 하는 과목이다. 본 과목은 실습을 하기에 출결이 필수이다. 교과목의 원활한 학습을 위해서는 스스로 서비스방법을 익히기 위한 시간이 주당 1시간 이상 요구된다.								
교과목표	하나, 호텔외식상품인 알코올성 및 비 알코올성음료에 대한 이해할 수 있다. 하나, 호텔외식상품인 음료의 생산 및 서비스에 대한 기본적인 이해할 수 있다. 하나, 호텔외식상품인 음료의 생산 및 서비스에 대한 실습 및 실기할 수 있다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	실천역량	도전	100		식음료	100			
Do-ing 수업 모형	해당없음		Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형			
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V	V								
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V				V	V	V		
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목									
후수과목		식음료의 이해							
연관 비교과									

교과목명	호텔의 이해								
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(3) 실습() 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	1-2		
교과개요	<p>호텔경영에 있어 가장 기본적인 과목으로 학문 특성상 사회실무적이기에 각 호텔현장에서 일어나는 추세 및 최신 현상의 변화과정 등에 대한 내용을 실질적으로 인터넷이나 기타 시청각적인 자료를 학습하는 수업내용임</p> <p>교과목의 원활한 이수를 위해서는 음료서비스 과목을 사전에 이수할 것을 추천한다.</p> <p>본 교과목은 이론 및 자료조사의 액션러닝의 방법으로 진행되어 출결이 중요하다. 음료서비스에 대한 이해를 이수해야 한다.</p>								
교과목표	<p>호텔경영에 대한 기본적인 이론을 습득할 수 있다.</p> <p>호텔조직의의 부서에 대한 실질지식을 습득할 수 있다.</p>								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구	사고능력	100		호텔외식경영	100			
Do-ing 수업 모형	해당없음		Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형			
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실현/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V		V		V					
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V				V	V	V		
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		음료의 이해							
후수과목		식음료의 이해							
연관 비교과									

교과목명	식음료의 이해								
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(3) 실습() 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	2-1		
교과개요	<p>호텔외식산업의 식음료경영에 대한 기본적인 이론과 서비스에 대해 학습한다. 호텔외식산업의 식음료에 대한 기초적인 지식을 습득하고 변화하는 추세나 고객성향에 대한 이해하는 교과목임 교과목은 인터넷 등을 통한 실습이 있어 액션러닝의 방법으로 출결이 매우 중요하다. 교과목의 성공적 이수를 위해 수업 외에 스스로 조사 분석을 하기 위한 시간이 주당 1시간 이상 요구된다. 호텔외식산업의 식음료부서와 상품 등에 대한 이해와 이에 대한 과목을 이수해야 한다.</p>								
교과목표	<p>호텔외식산업의 가장 핵심 내용이자, 호텔외식의 수익부서인 식음료(Food & Beverage)에 대해 이해할 수 있다. 무엇으로 어떻게 운영되는지, 어떤 부서와 직무, 어떤 식으로 고객을 대상으로 서비스하는 지에 대한 이해할 수 있다.</p>								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구	사고능력	100		식음료	100			
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실현/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V	V	V							
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V				V	V	V		
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		음료의 이해							
후수과목		와인카테일커피							
연관 비교과									

교과목명	컨벤션서비스								
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(2) 실습(1) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	2-1		
교과개요	<p>컨벤션서비스 교과목은 융복합화된 산업분야로써 이에 추세와 국제회의 분야인 컨벤션 산업과 전시산업으로 구분되어 있던 것이 오늘날에는 Meetings(회의), Incentive Tour(인센티브 투어), Convention(컨벤션) Exhibition(전시회) 산업을 포괄한다.</p> <p>으로서 향후 지식경제시대를 선도할 서비스 산업으로서 부가가치 창출효과가 매우 높은 서비스 산업이다. 컨벤션센터, 전시장, 호텔, 이벤트홀, 외식업, 항공교통 수상 및 지상교통, 문화 및 관광, 쇼핑 등의 인프라의 구축이 되어야만 발전할 수 있는 MICE산업에 대해 학습한다.</p>								
교과목표	<p>컨벤션산업의 개념에 대해 설명을 할 수 있다.</p> <p>전시산업의 개념에 대해 설명을 할 수 있다.</p> <p>MICE 산업에 대해 전반적으로 설명할 수 있다.</p>								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	실천	도전	100		호텔외식전문서비스	100			
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V		V		V					
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V				V	V	V		
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목									
후수과목		연회파티서비스							
연관 비교과									

교과목명	음료서비스실무								
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(2) 실습(1) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	2-1		
교과개요	<p>호텔외식경영에서 핵심 상품인 음료상품에 대한 기초적인 실무지식을 실습을 통해 습득하기 알코올음료 및 비알코올음료를 직접 제조하고 각 서비스방법에 적합하게 제시하는 능력을 함양하기 위해 액션러닝을 통해 습득하도록 한 교과목이다.</p> <p>본 교과목은 실습위주의 액션러닝의 방법으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.</p> <p>본 교과목의 성공적 이수를 위해 수업 외에 스스로 혹은 팀별로 서비스방법을 익히기 위한 시간이 주당 1시간 이상 요구된다.</p>								
교과목표	<p>하나, 호텔외식상품인 알코올성 음료를 완성할 수 있다.</p> <p>하나, 호텔외식상품인 비 알코올성음료를 완성할 수 있다.</p> <p>하나, 호텔외식상품인 음료의 각 서비스를 할 수 있다.</p>								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	실천	도전	100		호텔외식전문서비스	100			
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V	V	V							
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V				V	V	V		
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목									
후수과목		호텔식당서비스							
연관 비교과									

교과목명	호스피탈리티산업								
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(3) 실습() 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	2-2		
교과개요	4차 산업 혁명시대에 대비한 호텔 및 외식산업뿐만 아니라 이와 관련된 산업에 대해 이론을 체계화하고, 또한 관광산업 전반에 대해 인터넷 등을 활용한 분석을 통해 학습한다. 본 교과목의 성공적 이수를 위해 수업 외에 스스로 다양한 매체나 자료를 통한 조사 및 분석방법을 익히기 위한 시간이 주당 1시간 이상 요구된다.								
교과목표	호텔 및 외식산업분야의 이론을 체계화할 수 있다. 호텔 및 외식산업분야 이외의 관련 산업에 대해 이론을 체계화할 수 있다. 호텔 및 외식산업분야와 기타 관련 산업에 대한 경향을 이해할 수 있다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구	사고능력	100		호텔외식경영	100			
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	탐기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V		V		V					
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V				V	V	V		
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목									
후수과목		호텔외식전공연구							
연관 비교과									

교과목명		호텔식당서비스							
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(2) 실습(1) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	2-2		
교과개요		호텔의 식당에 대한 기본적인 지식을 습득한다. 호텔의 식당에 대한 기본적인 실무지식을 습득한다. 호텔의 식당에 대한 기본적인 서비스지식을 습득한다. 호텔식당 경영 및 서비스에 대한 전반적인 지식이 변화를 이해하기 위해 본 과목은 실습이 있어 액션러닝의 방법으로 진행되어 출결이 매우 중요하다. 교과목의 성공적 이수를 위해 수업 외에 스스로 서비스방법을 익히기 위한 시간이 주당 1 시간 이상 요구된다. 식음료의 전반부서와 상품 등에 대한 이해와 이에 대한 과목을 이수해야 한다.							
교과목표		호텔식당을 중심으로 운영에 대한 전반적인 이론적 지식을 습득할 수 있다. 호텔식당을 중심으로 서비스에 대한 실질적인 서비스지식을 습득할 수 있다. 호텔현장에 즉시 투입할 수 있는 서비스 실무지식 활용할 수 있다.							
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	실천	도전	100		호텔외식전문서비스	100			
Do-ing 수업 모형	해당없음		Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형			
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V	V	V		V					
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V				V	V	V		
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		음료서비스실무							
후수과목									
연관 비교과									

교과목명	연회파티서비스								
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(1) 실습(2) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	3-1		
교과개요	<p>연회파티서비스에 대한 실무지식 습득 연회파티서비스에 대한 기본적인 지식을 습득하고, 변화추세를 이해하기 위한 교과목 교과목은 실습이 있어 액션러닝의 방법으로 진행되어 출결이 중요하다.</p> <p>본 과목의 성공적 이수를 위해 수업 외에 스스로 혹은 팀별로 서비스방법을 익히기 위한 시간이 주당 1시간 이상 요구된다.</p> <p>호텔 및 외식분야의 상품 등에 대한 이해와 이에 대한 과목을 이수해야 한다.</p>								
교과목표	<p>호텔외식분야를 중심으로 연회파티서비스에 대한 전반적인 이론적 지식을 습득할 수 있다. 호텔외식분야를 중심으로 연회파티서비스에 대한 실무적인 서비스지식을 습득할 수 있다. 현장에 즉시 투입 가능한 실무지식을 활용할 수 있다.</p>								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	실천	도전	100		호텔외식전문서비스	100			
Do-ing 수업 모형	해당없음		Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형			
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V	V	V		V					
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V				V	V	V		
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		컨벤션서비스							
후수과목									
연관 비교과									

교과목명	호텔외식전공연구1								
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론() 실습(3) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	3-1		
교과개요	호텔외식분야에 대한 프로젝트 지식 습득하기 교과목은 실습이 있어 액션러닝의 방법으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다. 교과목의 성공적 이수를 위해 수업 외에 스스로 과제수행을 위해 주당 3시간 이상 요구된다. 호텔 및 외식분야의 전반부서와 상품 등에 대한 이해와 이에 대한 과목을 이수해야 한다.								
교과목표	4차 산업과 호텔 및 외식산업에 대한 경향을 사례분석을 통해 이해할 수 있다. 호텔 및 외식산업 상품의 능력을 분석을 통해 실무적인 능력 향상을 할 수 있다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구	문제해결능력	100		호텔외식경영	100			
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V		V		V					
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V				V	V	V		
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		호스피탈리티산업							
후수과목		호텔외식전공연구2							
연관 비교과									

교과목명	와인카테일커피								
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(1) 실습(2) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	3-2		
교과개요	<p>호텔외식경영에서 핵심 상품인 와인상품에 대해 실습을 중심으로 습득하기 호텔외식경영에서 핵심 상품인 칵테일상품에 대해 실습을 중심으로 습득하기 호텔외식경영에서 핵심 상품인 커피상품에 대해 실습을 중심으로 습득하기 와인카테일커피는 호텔판매 음료상품을 직접 제조하고 서비스하는 능력을 함양하기 위해 교과에서 반드시 다루어야 하는 각종 음료상품 제조를 액션러닝을 통해 습득하도록 설계된 교과목이다.</p> <p>교과목은 실습위주의 액션러닝의 방법으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다. 교과목의 성공적 이수를 위해 수업 외에 스스로 서비스방법을 익히기 위한 시간이 주당 1 시간 이상 요구된다.</p>								
교과목표	<p>와인상품을 판매 및 서비스할 수 있다. 칵테일상품을 판매 및 서비스할 수 있다. 커피상품을 판매 및 서비스할 수 있다. 신상품을 개발할 수 있다.</p>								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	실천	도전	100		식음료	100			
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	탐기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V	V	V		V					
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V				V	V	V		
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		식음료의 이해							
후수과목		호텔외식창업실무							
연관 비교과									

교과목명	호텔외식전공연구2								
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론() 실습(3) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	3-2		
교과개요	호텔외식분야에 대해 심화된 프로젝트 지식 습득하기 교과목은 실습이 있어 액션러닝의 방법으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다. 교과목의 성공적 이수를 위해 수업 외에 스스로 과제수행을 위해 주당 3시간 이상 요구된다. 호텔 및 외식분야의 전반부서와 상품 등에 대한 이해와 이에 대한 과목을 이수해야 한다.								
교과목표	4차 산업과 호텔 및 외식산업에 대한 경향을 다양한 사례분석을 통해 이해할 수 있다. 호텔 및 외식산업 상품의 능력을 심층분석을 통해 실무적인 능력 향상을 할 수 있다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구	문제해결능력	100		호텔외식경영	100			
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	탐기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V		V		V					
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V				V	V	V		
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		호텔외식전공연구1							
후수과목									
연관 비교과									

교과목명	호텔외식창업실무								
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(1) 실습(2) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	4-1		
교과개요	호텔 및 외식기업의 경영환경, 계획, 전략경영, 경쟁전략을 개발한다. 호텔 및 외식기업의 창업 및 경영관리로 호텔개발, 점포입지분석, 메뉴관리, 점포관리, 인적 관리, 서비스관리, 마케팅관리 등의 경영관리과정을 개발한다. 경영이론과 실무를 체계화하여 창의적으로 개발한다. 호텔 및 외식기업의 창업부터 경영관리까지의 영역을 실제로 제시한다.								
교과목표	호텔외식산업의 대한 전반적인 추세를 이해할 수 있다. 호텔외식산업의 경영환경 변화에 적합한 모델을 제시할 수 있다. 호텔외식산업의 경영관리를 체계화할 수 있다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구	문제해결능력	100		식음료	100			
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V	V	V		V					
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V				V	V	V		
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		식음료의 이해							
후수과목									
연관 비교과									

교과목명		글로벌 식생활과 문화							
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(3) 실습() 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	1-1		
교과개요	본 교과는 K-Food메뉴 개발을 함양하기 위해 식생활문화의 개념과 그 형성요인 및 발전과정, 나아가 미래 식생활의 전망 등을 먼저 알아보고, 우리나라의 식생활 변천 및 특징 등을 올바르게 이해하고 아시아, 유럽, 아메리카, 오세아니아, 아프리카 등 세계 각국의 음식문화 형성 배경과 특징을 살펴봄으로써 지구촌의 음식문화를 올바르게 이해할 수 있도록 설계된 교과목이다. 본 과목은 주로 이론학습 방법으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.								
교과목표	음식과 문화 의 개념을 설명할 수 있다. 종교에 따른 음식문화를 설명할 수 있다., 인류역사와 함께한 음식재료의 이해를 설명할 수 있다.,한국 식생활문화의 형성과 변천을 설명할 수 있다., 우리나라 식생활의 사례를 이해한다.,대륙별음식과 문화(아시아)에 대한 통찰력을 갖는다., 대륙별음식과 문화(유럽)에 대한 통찰력을 갖는다., 대륙별음식과 문화(아메리카)에 대한 통찰력을 갖는다., 대륙별음식과 문화(오세아니아)에 대한 통찰력을 갖는다., 대륙별음식과 문화(아프리카)에 대한 통찰력을 갖는다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력			호텔외식 경영				
		사고 능력			K-Food메뉴 개발	40			
		문제 해결 능력	40		식품조리능력	30			
	실천 역량	주도성			제과제빵능력	30			
		도전	30		위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성	30		호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V								V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V						V			V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목									
후수과목		제과제빵이론, 제과·제빵실습1234, 식음료의 이해							
연관 비교과									

교과목명		제과제빵이론							
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(3) 실습() 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	1-2		
교과개요		본 교과는 제과제빵능력을 함양하기 위해 제과와 제빵에 관한 이론적인 지식을 다루는 교과목으로, 학생들에게 베이킹과 관련된 기본 원리와 기술을 가르치는 과목으로 학생들이 다양한 종류의 빵과 제과를 만들기 위해 필요한 기초적인 지식과 기술을 습득하도록 설계된 교과목이다. 본 과목은 주로 이론학습 방법으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.							
교과목표		밀가루, 물, 이스트, 설탕, 소금 등의 재료를 사용하여 반죽을 만들고 다양한 종류의 빵과 제과를 구성하는 기본 이론과 기술을 알 수 있다. 이스트와 같은 발효제의 역할, 발효 시간과 온도의 중요성, 발효 과정에서 일어나는 화학적 변화 등을 배우며, 빵의 풍미와 질감을 개선하는 방법에 대해 알 수 있다. 올바른 온도와 시간에 따라 빵이나 제과를 굽는 기술을 익히게 됩니다. 이로써 제품의 외관, 맛, 질감 등을 향상시킬 수 있다. 실제로 다양한 종류의 빵과 제과를 만드는 과정을 다룹니다. 크로와상, 머핀, 페이스트리, 브레드 등 다양한 제품들에 대한 제작 기술을 학습한다. 빵이나 제과를 예쁘고 맛있게 꾸미는 방법에 대해 다룹니다. 아이싱, 크림, 토핑, 장식 등을 활용하여 제품의 시각적 매력을 높이는 기술을 알 수 있다.							
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력			호텔외식 경영				
		사고 능력	100		K-Food메뉴 개발	30			
		문제 해결 능력			식품조리능력				
	실천 역량	주도성			제과제빵능력	40			
		도전			위생관리능력	30			
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성			호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V								V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V						V			V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		글로벌 식생활과 문화							
후수과목		제과·제빵실습1234, 식품가공학, 식품위생학, 공중보건학							
연관 비교과									

교과목명		제과제빵실습1							
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론() 실습(3) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	1-2		
교과개요	본 교과는 제과제빵능력을 함양하기 위해 제과와 제빵에 관한 이론적인 내용을 실제로 경험하고 적용하는 과정을 포함하는 교과목으로, 학생들에게 제과와 제빵에 필요한 실용적인 기술과 노하우를 습득할 수 있는 기회를 제공합니다. 이 교과목은 주로 교실이나 전문적인 주방 시설에서 이루어지며, 다양한 레시피와 기술을 익히도록 설계된 교과목이다. 본 과목은 주로 실습으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.								
교과목표	기본 기술 습득: 학생들은 밀가루, 물, 이스트, 설탕, 소금 등을 사용하여 다양한 종류의 반죽을 만들고, 반죽을 조작하고 다루는 기본적인 기술을 익히고, 발효 및 굽기 실습: 이스트와 같은 발효제의 사용법을 익히고, 발효 및 굽기 단계에서의 주의사항과 기술을 터득합니다. 학생들은 올바른 시간과 온도로 빵을 굽는 경험을 쌓게 됩니다. 이러한 실습을 통해 학생들은 제과와 제빵 분야에서 필요한 실용적인 기술을 습득하고, 이론을 실제로 적용하는 데 필요한 능력을 키우게 됩니다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력	40		호텔외식 경영	30			
		사고 능력			K-Food메뉴 개발				
		문제 해결 능력			식품조리능력				
	실천 역량	주도성	30		제과제빵능력	40			
		도전			위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성	30		호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
	V							V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
	V					V		V	V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		글로벌 식생활과 문화, 제과제빵이론							
후수과목		식품재료학, 제과·제빵실습234, 식품가공학							
연관 비교과									

교과목명		식품재료학							
학점	3	이론실습/설계 (시수)	이론(3) 실습() 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	2-1		
교과개요	본 교과는 K-Food메뉴 개발을 함양하기 위해 음식과 음료를 만들기 위해 사용되는 다양한 식품 재료에 대한 이론과 원리를 다루는 교과목이다. 이 교과목은 학생들에게 다양한 식품 재료의 특성, 성질, 가공 방법, 상호 작용 등을 이해하고 응용하는 데 필요한 기초 지식을 제공한다. 본 과목은 주로 이론으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.								
교과목표	1. 식품 원재료의 종류 및 특성: 주로 사용되는 식품 재료인 곡물, 육류, 어류, 채소, 과일, 유제품, 당류, 기름 및 지방등의 다양한 원료에 대한특성과 구성성분을 학습한다. 2. 식품 원료의 가공 및 보관: 식품 원료의 가공 방법과 그에 따른 품질 변화, 식품의 보관 방법과 유지에 대한 이론을 다룹니다. 예를 들어, 설탕의 결정화 과정이나 육류의 소금물 처리 등에 대해 학습할 수 있다. 3. 화학적 성질과 반응: 식품 원료의 화학적 특성과 다양한 조리 및 가공 과정에서 일어나는 화학적 반응에 대해 학습합니다. 이를 통해 식품의 맛, 향, 색상, 질감 등이 어떻게 형성되는지를 이해할 수 있다. 4.영양학적 측면: 다양한 식품 원료가 인체에 미치는 영양학적 효과에 대해 다룹니다. 단백질, 탄수화물, 지방, 비타민, 무기질 등의 영양소를 다양한 식품 원료에서 어떻게 얻을 수 있는지를 학습한다. 5.식품재료학 교과목을 통해 학생들은 음식과 음료를 제조하기 위해 사용되는 다양한 재료에 대한 깊은 이해를 얻게 되며, 이는 식품 산업 또는 관련 분야에서의 경력을 쌓는 데 도움이 될 수 있다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력	100		호텔외식 경영	40			
		사고 능력			K-Food메뉴 개발				
		문제 해결 능력			식품조리능력				
	실천 역량	주도성			제과제빵능력	30			
		도전			위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성			호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V		V						V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V								V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		글로벌 식생활과 문화, 제과제빵이론							
후수과목		식품가공학, 식품위생학, 공중보건학							
연관 비교과									

교과목명		제과제빵실습2							
학점	3	이론실습/설계 (시수)	이론() 실습(3) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	2-1		
교과개요	본 교과는 제과제빵능력을 함양하기 위해 제과와 제빵에 관한 이론적인 내용을 실제로 경험하고 적용하는 과정을 포함하는 교과목으로, 학생들에게 제과와 제빵에 필요한 실용적인 기술과 노하우를 습득할 수 있는 기회를 제공합니다. 이 교과목은 주로 교실이나 전문적인 주방 시설에서 이루어지며, 다양한 레시피와 기술을 익히도록 설계된 교과목이다. 본 과목은 주로 실습으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.								
교과목표	기본 기술 습득: 학생들은 밀가루, 물, 이스트, 설탕, 소금 등을 사용하여 다양한 종류의 반죽을 만들고, 반죽을 조작하고 다루는 기본적인 기술을 익힙니다. 그리고 발효 및 굽기 실습: 이스트와 같은 발효제의 사용법을 익히고, 발효 및 굽기 단계에서의 주의사항과 기술을 터득합니다. 학생들은 올바른 시간과 온도로 빵을 굽는 경험을 쌓게 됩니다. 그리고 다양한 제품 제작: 학생들은 다양한 레시피를 사용하여 다양한 종류의 빵, 페이스트리, 케이크 등을 제작하게 됩니다. 이를 통해 다양한 재료와 기술을 활용하는 방법을 배우게 됩니다. 이러한 실습을 통해 학생들은 제과와 제빵 분야에서 필요한 실용적인 기술을 습득하고, 이론을 실제로 적용하는 데 필요한 능력을 키우게 됩니다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력			호텔외식 경영				
		사고 능력	40		K-Food메뉴 개발	30			
		문제 해결 능력			식품조리능력	30			
	실천 역량	주도성			제과제빵능력	40			
		도전	30		위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성			호텔외식 전문 서비스				
		협업	30		기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
	V							V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
	V					V		V	V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		글로벌 식생활과 문화, 제과제빵이론, 제과·제빵실습1							
후수과목		제과·제빵실습3,4, 식품가공학, 식품위생학, 공중보건학							
연관 비교과									

교과목명		영양학							
학점	3	이론실습/설계 (시수)	이론(3) 실습() 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	2-2		
교과개요	본 교과는 위생관리능력을 함양하기 위해 음식과 영양소가 인체에 미치는 영향에 대해 다루는 학문입니다. 이 교과목은 음식의 구성 성분, 영양소의 기능, 영양 요구량, 식이 권고 사항, 영양 소비 및 행동 등 다양한 주제에 관한 이론과 실용적인 지식을 제공한다. 본 과목은 주로 이론으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.								
교과목표	영양소의 기능 및 분류: 단백질, 탄수화물, 지방, 비타민, 무기질 등 다양한 영양소에 대한 기능과 역할을 학습합니다. 또한, 이들 영양소를 어떻게 식품에서 얻을 수 있는지와 인체에서 어떻게 이용되는지를 이해한다. 식품 조절과 에너지 균형: 올바른 식단 구성과 영양소의 균형이 건강에 미치는 영향을 배우며, 식사량 조절과 에너지 소비의 균형을 유지하는 방법에 대해 알 수 있다. 식이 섬유와 물질의 역할: 식이 섬유와 물질이 소화, 대사, 소화기 건강 등에 미치는 영향을 이해하고, 이를 어떻게 식사에 통합할 수 있는지를 학습한다. 영양소 요구량과 권고 사항: 각 영양소의 일일 권장 섭취량과 그 기준을 이해하며, 다양한 인구 집단에 따른 영양소 요구량의 차이를 학습한다. 영양 문제와 해결책: 영양 결핍, 비만, 대사 증후군 등과 같은 영양 관련 문제를 식이 조절을 통해 어떻게 예방하고 해결할 수 있는지에 대해 학습 한다. 식습관 및 건강 심리학: 식습관이 건강에 미치는 영향과 건강 심리학에 관한 이론을 다룹니다. 식습관의 형성 및 변화에 대한 이해를 통해 건강한 식습관을 개발하는 방법에 대해 학습한다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력	100		호텔외식 경영	30			
		사고 능력			K-Food메뉴 개발				
		문제 해결 능력			식품조리능력				
	실천 역량	주도성			제과제빵능력	40			
		도전			위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성			호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V		V						V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V								V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		글로벌 식생활과 문화, 식품재료학							
후수과목		식품가공학, 식품위생학, 공중보건학							
연관 비교과									

교과목명		제과제빵실습3							
학점	3	이론실습/설계 (시수)	이론() 실습(3) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	2-2		
교과개요	본 교과는 제과제빵능력을 함양하기 위해 제과와 제빵에 관한 이론적인 내용을 실제로 경험하고 적용하는 과정을 포함하는 교과목으로, 학생들에게 제과와 제빵에 필요한 실용적인 기술과 노하우를 습득할 수 있는 기회를 제공합니다. 이 교과목은 주로 교실이나 전문적인 주방 시설에서 이루어지며, 다양한 레시피와 기술을 익히도록 설계된 교과목이다. 본 과목은 주로 실습으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.								
교과목표	발효 및 굽기 실습: 이스트와 같은 발효제의 사용법을 익히고, 발효 및 굽기 단계에서의 주의사항과 기술을 터득합니다. 학생들은 올바른 시간과 온도로 빵을 굽는 경험을 쌓게 됩니다. 다양한 제품 제작: 학생들은 다양한 레시피를 사용하여 다양한 종류의 빵, 페이스트리, 케이크 등을 제작하게 됩니다. 이를 통해 다양한 재료와 기술을 활용하는 방법을 배우게 됩니다. 디저트 장식과 마무리 실습: 빵이나 제과의 장식과 마무리에 중점을 둡니다. 아이싱, 크림 데코레이션, 토핑 등을 사용하여 제품을 예쁘고 맛있게 꾸미는 기술을 습득합니다. 이러한 실습을 통해 학생들은 제과와 제빵 분야에서 필요한 실용적인 기술을 습득하고, 이론을 실제로 적용하는 데 필요한 능력을 키우게 됩니다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력	40		호텔외식 경영	30			
		사고 능력			K-Food메뉴 개발				
		문제 해결 능력			식품조리능력				
	실천 역량	주도성	30		제과제빵능력	40			
		도전			위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성	30		호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
	V							V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
	V					V		V	V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		글로벌 식생활과 문화, 제과제빵이론, 제과·제빵실습1,2							
후수과목		제과·제빵실습4, 식품가공학, 식품위생학, 공중보건학							
연관 비교과									

교과목명		동양요리실습1							
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론() 실습(3) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	3-1		
교과개요	<p>본 교과는 식품조리능력을 함양하기 위해 동양(아시아) 지역의 다양한 음식과 조리 기술에 관한 이론과 실제 실습을 통해 학생들에게 실용적인 기술과 지식을 제공하는 과목입니다. 이 교과목은 중국, 일본, 한국, 동남아시아 등 동양 지역의 다양한 음식 문화를 다루며, 각 나라의 전통적인 요리 방법과 현대적인 측면을 학습하여 다양한 레시피와 기술을 익히도록 설계된 교과목이다.</p> <p>본 과목은 주로 실습으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.</p>								
교과목표	<p>동양 지역의 주요 식재료 및 양념: 중국, 일본, 한국, 태국, 베트남 등 동양 지역에서 주로 사용되는 식재료와 양념에 대한 이해를 다룹니다. 각 지역의 특색 있는 재료와 양념의 사용법을 학습한다. 동양 조리 기술: 중국 요리의 볶음, 중화풍의 요리 기술, 일본의 초밥 제작, 한국의 김치 발효 과정, 동남아시아의 쓰린 기술 등 다양한 동양 조리 기술을 다룹니다. 동양 음식의 분류 및 특징: 각 동양 지역에서 발전한 다양한 음식의 분류와 특징을 학습하며, 역사적 배경과 문화적 요소에 기반한 음식의 특성을 이해한다.</p>								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력	40		호텔외식 경영	30			
		사고 능력			K-Food메뉴 개발				
		문제 해결 능력			식품조리능력				
	실천 역량	주도성	30		제과제빵능력	30			
		도전			위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성	30		호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
	V							V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
	V		V			V		V	V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		글로벌 식생활과 문화, 식품재료학							
후수과목		동양요리실습2, 식품위생학, 공중보건학							
연관 비교과									

교과목명		제과제빵실습4							
학점	3	이론실습/설계 (시수)	이론() 실습(3) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	3-1		
교과개요	본 교과는 제과제빵능력을 함양하기 위해 제과와 제빵에 관한 이론적인 내용을 실제로 경험하고 적용하는 과정을 포함하는 교과목으로, 학생들에게 제과와 제빵에 필요한 실용적인 기술과 노하우를 습득할 수 있는 기회를 제공합니다. 이 교과목은 주로 교실이나 전문적인 주방 시설에서 이루어지며, 다양한 레시피와 기술을 익히도록 설계된 교과목이다. 본 과목은 주로 실습으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.								
교과목표	다양한 제품 제작: 학생들은 다양한 레시피를 사용하여 다양한 종류의 빵, 패이스트리, 케이크 등을 제작하게 됩니다. 이를 통해 다양한 재료와 기술을 활용하는 방법을 배우게 됩니다. 디저트 장식과 마무리 실습: 빵이나 제과의 장식과 마무리에 중점을 둡니다. 아이싱, 크림 데코레이션, 토핑 등을 사용하여 제품을 예쁘고 맛있게 꾸미는 기술을 습득합니다. 현장 경험: 일부 교과목에서는 제과점이나 베이커리 등의 실제 현장에서의 작업을 체험하거나 인턴십을 통해 실무 경험을 쌓을 수 있는 기회를 제공하기도 합니다. 이러한 실습을 통해 학생들은 제과와 제빵 분야에서 필요한 실용적인 기술을 습득하고, 이론을 실제로 적용하는 데 필요한 능력을 키우게 됩니다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력			호텔외식 경영				
		사고 능력	40		K-Food메뉴 개발	30			
		문제 해결 능력			식품조리능력	30			
	실천 역량	주도성			제과제빵능력	40			
		도전	30		위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성			호텔외식 전문 서비스				
		협업	30		기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
	V							V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
	V					V		V	V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목	글로벌 식생활과 문화, 제과제빵이론, 제과-제빵실습1,2,3								
후수과목	식품가공학, 식품위생학, 공중보건학								
연관 비교과									

교과목명		식품가공학							
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(3) 실습() 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	3-2		
교과개요	본 교과는 K-Food메뉴 개발 지식을 함양하기 위해 원료에서부터 식품 제품이 소비자에게 도달할 때까지의 전체 생산 프로세스를 이해하고 관리하는 데 필요한 기술과 원리를 다루는 과목으로 식품의 안전성, 품질 유지, 유통 기술, 가공 기술 등 다양한 측면을 포괄하고 있는 등 다양한 주제에 관한 이론과 실용적인 지식을 제공한다. 본 과목은 주로 이론으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.								
교과목표	다양한 원료(곡물, 과일, 채소, 육류 등)의 선택과 특성에 대한 이론과 각 원료의 화학적, 물리적 특성 및 변화 과정을 학습하고 식품을 가공하는 다양한 기술 즉, 열처리(삶기, 익히기, 증기, 오븐 등), 냉동, 건조, 발효, 총조, 적색 등의 가공 기술에 대해 학습한다. 또한 식품가공 시 안전성과 품질을 유지하기 위한 기술적인 측면에 중점으로 식품 안전 및 보존을 위한 방법, 방부제의 사용, 공정 중 세균 제어 등과 제품의 품질을 평가하는 방법을 학습한다.그리고 제품이 생산되어부터 소비자에게 도달하는 과정에 대한 이해와, 유통을 위한 기술 및 포장 기술을 식품의 유통 기한 연장, 안정성 확보 등의 형태로 포함한다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력	100		호텔외식 경영	40			
		사고 능력			K-Food메뉴 개발				
		문제 해결 능력			식품조리능력		30		
	실천 역량	주도성			제과제빵능력	30			
		도전			위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성			호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V		V						V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V								V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		글로벌 식생활과 문화, 식품재료학, 제과제빵이론							
후수과목		식품위생학, 공중보건학							
연관 비교과									

교과목명		서양요리실습1							
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론() 실습(3) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	3-2		
교과개요	본 교과는 식품조리능력을 함양하기 위해 서양 (유럽 및 미국) 음식 문화와 전통에 대한 이해를 바탕으로 다양한 서양 요리 기술과 실습을 포함하는 과목입니다. 학생들은 서양 요리의 다양한 특징과 기술을 배우며, 주로 프랑스, 이탈리아, 스페인 등의 서양 국가에서 기반을 둔 전통적인 요리와 현대적인 창의성을 조화한 다양한 메뉴를 경험, 각 나라의 전통적인 요리 방법과 현대적인 측면을 학습하여 다양한 레시피와 기술을 익히도록 설계된 교과목이다. 본 과목은 주로 실습으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.								
교과목표	서양 음식의 특징과 히스토리: 서양 음식의 역사와 특징, 각 국가의 요리 스타일에 대한 기초 지식을 습득합니다. 기본 기술 및 조리법: 프랑스 요리의 소스 제작, 이탈리아 파스타의 제조, 스페인 토마토 소스의 활용 등 서양 요리의 기본 기술과 주요 조리법을 학습합니다. 전통적인 서양 메뉴 실습: 부르고뉴 소스를 사용한 쇠고기 요리, 리조또의 제작, 파에야의 조리법 등 전통적인 서양 메뉴의 제작 및 실습을 통해 실제 요리 경험을 얻습니다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
		탐구 역량	디지털능력		40	호텔외식 경영	30		
	사고 능력		K-Food메뉴 개발						
	문제 해결 능력		식품조리능력						
	실천 역량	주도성	30		제과제빵능력	30			
		도전			위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성	30		호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
	V							V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
	V		V			V		V	V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		글로벌 식생활과 문화, 식품재료학, 동양요리실습1							
후수과목		서양요리실습2, 식품위생학, 공중보건학							
연관 비교과									

교과목명		식품위생학							
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(3) 실습() 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	4-1		
교과개요	본 교과는 조리식품의 위생관리 능력을 함양하기 위해 식품의 안전성과 위생을 유지하기 위한 이론과 원리, 실제적인 적용 방법 등에 대해 다루는 과목으로서 학생들에게 식품 생산, 가공, 유통, 소비 등의 각 단계에서 발생할 수 있는 위험을 파악하고 관리하는 데 필요한 기술과 지식을 제공 등 다양한 측면을 포괄하고 있는 등 다양한 주제에 관한 이론과 실용적인 지식을 제공한다. 본 과목은 주로 이론으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.								
교과목표	식품 안전과 위생의 중요성에 대한 이론적인 부분을 다루어서 식품 안전에 대한 정의와 식품 위생이 인체 건강에 미치는 영향 등을 포괄적으로 학습하며, 식품에서 발생할 수 있는 병원균과 중독원에 대한 이해를 제공하고 세균, 바이러스, 곰팡이, 독소 등에 대한 기초적인 지식을 습득하고, 이들이 식품에서 어떻게 생존하고 번식하는지에 대해 학습한다. 또한 식품위생을 유지하기 위한 관리 시스템 및 표준을 학습하고 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) 및 다양한 국제적인 식품안전 기준에 대한 이해를 제공하고, 이를 실제 상황에 적용하는 방법을 다루게 된다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력	100		호텔외식 경영	30			
		사고 능력			K-Food메뉴 개발				
		문제 해결 능력			식품조리능력				
	실천 역량	주도성			제과제빵능력	70			
		도전			위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성			호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V		V						V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V								V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		식품재료학, 제과제빵이론, 영양학, 식품가공학							
후수과목		공중보건학							
연관 비교과									

교과목명		동양요리실습2							
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론() 실습(3) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	4-1		
교과개요	<p>본 교과는 식품조리능력을 함양하기 위해 동양(아시아) 지역의 다양한 음식과 조리 기술에 관한 이론과 실제 실습을 통해 학생들에게 실용적인 기술과 지식을 제공하는 과목입니다. 이 교과목은 중국, 일본, 한국, 동남아시아 등 동양 지역의 다양한 음식 문화를 다루며, 각 나라의 전통적인 요리 방법과 현대적인 측면을 학습하여 다양한 레시피와 기술을 익히도록 설계된 교과목이다.</p> <p>본 과목은 주로 실습으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.</p>								
교과목표	<p>전통적인 동양 요리: 중국의 덩섬, 일본의 스시, 한국의 불고기, 동남아시아의 생추어를, 태국의 톰얏꼬끼오 등 다양한 동양 전통 요리를 실제로 제작하는 실습을 통해 학습한다.</p> <p>현대적인 동양 요리: 전통적인 동양 요리에 현대적인 기술과 트렌드를 접목시킨 현대적인 동양 요리를 다루며, 창의적이고 현대적인 음식 제작에 대한 기술을 습득한다. 음식의 시각적 디자인과 장식: 동양 요리의 시각적인 면모와 음식의 예술적 장식에 중점을 두어, 음식을 예쁘고 맛있게 제작하는 방법을 학습합니다.</p>								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력	40		호텔외식 경영	30			
		사고 능력			K-Food메뉴 개발				
		문제 해결 능력			식품조리능력				
	실천 역량	주도성	30		제과제빵능력	30			
		도전			위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성	30		호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
	V							V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
	V		V			V		V	V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		글로벌 식생활과 문화, 식품재료학, 동양요리실습1							
후수과목		식품가공학, 식품위생학, 공중보건학							
연관 비교과									

교과목명		공중보건학							
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론(3) 실습() 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	4-2		
교과개요	본 교과는 조리식품의 위생관리 능력을 함양하기 위해 집단 수준에서의 건강과 질병 예방, 관리, 보호에 관한 학문으로, 다양한 환경에서 인간 건강에 영향을 미치는 요인들을 이해하고 조절하는 전략을 다룹니다. 이 교과목은 보건 정책, 전염병 관리, 환경보건, 사회적 결정 요인 등에 대한 이론과 실제적인 적용 방법을 포함 등 다양한 측면을 포괄하고 있는 등 다양한 주제에 관한 이론과 실용적인 지식을 제공한다. 본 과목은 주로 이론으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.								
교과목표	보건의 개념과 건강의 정의, 공중보건의 역사적 변천과정, 전통적인 의료 체계와의 차이 등을 학습 하고 건강과 관련된 데이터 수집, 분석, 해석 및 해석 방법을 이해하고, 전염병의 발생 원인과 패턴을 연구하는 역학적인 방법에 대해 학습 하며, 사회경제적 지위, 문화적 차이, 교육 수준, 환경 등이 건강에 미치는 영향과 이를 개선하기 위한 방안에 대해 다룹니다. 그리고 건강을 유지하고 개선하기 위한 개인 및 집단 차원에서의 건강 행동 및 건강 교육 전략을 학습하여, 건강 시스템과 보건서비스의 운영과 관리, 정책 수립, 보건 감사, 의료 금융 등에 대한 이해를 기반으로 한 정책 개발 및 평가 방법에 대해 학습한다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
	탐구 역량	디지털능력	100		호텔외식 경영	30			
		사고 능력			K-Food메뉴 개발				
		문제 해결 능력			식품조리능력				
	실천 역량	주도성			제과제빵능력	70			
		도전			위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성			호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음	Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형				
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
V		V						V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
V	V								V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		영양학, 식품가공학, 식품위생학							
후수과목									
연관 비교과									

교과목명		서양요리실습2							
학점	3	이론/실습/설계 (시수)	이론() 실습(3) 설계()	이수구분	계열 공통() 전공 공통() 전공 심화(0) 연계() 융합()	이수시기	3-2		
교과개요	본 교과는 식품조리능력을 함양하기 위해 서양 (유럽 및 미국) 음식 문화와 전통에 대한 이해를 바탕으로 다양한 서양 요리 기술과 실습을 포함하는 과목입니다. 학생들은 서양 요리의 다양한 특징과 기술을 배우며, 주로 프랑스, 이탈리아, 스페인 등의 서양 국가에서 기반을 둔 전통적인 요리와 현대적인 창의성을 조화한 다양한 메뉴를 경험, 각 나라의 전통적인 요리 방법과 현대적인 측면을 학습하여 다양한 레시피와 기술을 익히도록 설계된 교과목이다. 본 과목은 주로 실습으로 진행되는 만큼, 출결이 매우 중요하다.								
교과목표	서양 음식의 특징과 히스토리: 서양 음식의 역사와 특징, 각 국가의 요리 스타일에 대한 기초 지식을 습득합니다. 기본 기술 및 조리법: 프랑스 요리의 소스 제작, 이탈리아 파스타의 제조, 스페인 토마토 소스의 활용 등 서양 요리의 기본 기술과 주요 조리법을 학습합니다. 전통적인 서양 메뉴 실습: 부르고뉴 소스를 사용한 쇠고기 요리, 리조또의 제작, 파에야의 조리법 등 전통적인 서양 메뉴의 제작 및 실습을 통해 실제 요리 경험을 얻습니다.								
핵심 역량	역량명	하위역량	역량비율	전공 역량	역량명	역량비율			
		탐구 역량	디지털능력		40	호텔외식 경영	30		
	사고 능력		K-Food메뉴 개발						
	문제 해결 능력		식품조리능력						
	실천 역량	주도성	30		제과제빵능력	30			
		도전			위생관리능력				
		자기 관리			식음료				
	공동체 역량	개방성	30		호텔외식 전문 서비스				
		협업			기업가 정신				
		책임감			경영리더십				
Do-ing 수업 모형	해당없음		Do-ing 탐구형	Do-ing 지역사회 실천형	Do-ing 활동형	Do-ing 프론티어형			
	V								
교 수 방 법									
이론강의	실시/실험/ 실습/설계	토의토론	팀기반학습 (TBL)	문제해결 학습(PBL)	프로젝트 중심학습 (PBL)	플립러닝	팀티칭	기타	
	V							V	
적용 가능한 평가 방법									
필답 시험	서술형 시험	논술형 시험	구두 발표	포트 폴리오	문제해결 시나리오	관찰 과제 평가	동료, 자기 평가	작업장 평가	기타
	V		V			V		V	V
연관 과목 및 연관 비교과									
선수과목		글로벌 식생활과 문화, 식품재료학, 동양요리실습1							
후수과목		서양요리실습2, 식품위생학, 공중보건학							
연관 비교과									