

■ 외식산업경영학전공 교육과정 편성표 ■

학년	학기	교과 구분	교과 코드	교과목명	학 점	시간			핵심역량					이중 설강	융복합 분야	비고	
						이 론	실 습	설계 실무	H	E	A	R	T				
1	1	전선	15468	회계원리(1)	3	3	0	0	20	20	10	20	30		회계학		
			21506	기업경영의이해	3	3	0	0	10	10	30	20	30	균형			
			12794	심리학의이해	3	3	0	0	20	10	30	20	20	균형			
	2	전선	23692	HOSPITALITY산업론	3	3	0	0	10	40	30	10	10		호텔관광경		
			27292	서비스경영과마케팅	3	2	0	1	50	0	20	10	20		호텔관광경	창의설계,	
			12689	식품학개론	3	3	0	0	10	10	40	20	20		식품영양학		
			13415	인간행동과사회환경	3	2	0	1	17	23	20	23	17		청소년상담	실무교과목	
2	1	전선	13147	원가회계론	3	3	0	0	30	20	20	10	20		회계학		
			15341	호텔경영론	3	2	0	1	20	0	50	10	20		관광경영	실무교과목	
			27505	경영과재무기초	3	3	0	0	10	40	30	10	10		경영학	NCS,실무	
			26472	식음료경영실무	3	0	0	3	17	25	20	18	20		호텔관광	실무교과목	
			19175	조리원리	3	3	0	0	20	20	30	30	0		식품영양학		
	2	전선	25954	인적자원관리	3	0	0	3	10	30	30	10	20		경영학	실무교과목	
			25430	호텔외식관광마케팅	3	2	0	1	10	10	50	10	20		관광경영	NCS,실무	
3	1	전선	26506	MICE산업론	3	0	0	3	30	0	40	10	20		관광경영	실무교과목	
			12421	소비자심리학	3	2	0	1	25	25	10	25	15		심리학	실무교과목	
			24493	호텔관광소비자행동론	3	0	0	3	0	50	30	0	20		관광경영	취업설계,	
		2	전선	10583	광고심리학	3	2	0	1	25	25	10	25	15		심리학	실무교과목
				26079	외식서비스경영론	3	0	0	3	30	0	40	10	20		관광경영	서비스러닝
			26490	호텔주장관리실무	3	0	0	3	17	25	20	18	20		호텔관광	실무교과목	
4	1	전선	27244	식품품질평가실무	3	0	0	3	10	20	20	20	30		식품영양학	취업설계	
계					63												

※ 이중설강 교과목은 전 학년을 대상으로 이수 가능