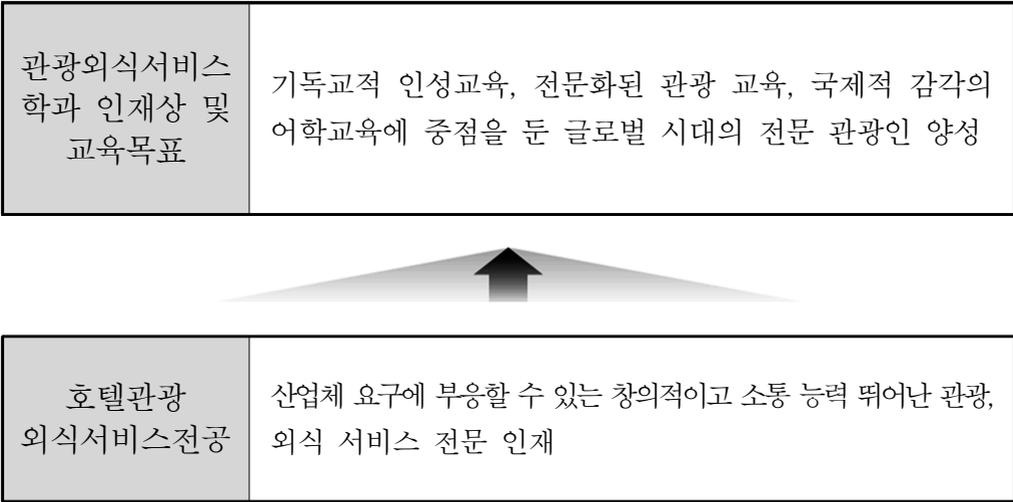




충남형 계약학부

관광외식서비스학과
뷰티디자인학과
스마트융합공학과
외식조리서비스학과

충남형 계약학과 관광외식서비스학과
인재상 및 교육목표



Ⅲ
계약과정

Ⅲ/ 교육과정

2026년 전공교육과정 총괄표

호텔관광외식서비스전공 인 재 상	산업체 요구에 부응할 수 있는 창의적이고 소통 능력 뛰어난 관광, 외식 서비스 전문 인재		
호텔관광외식서비스전공 교육목표	현장 중심의 실무능력과 창의적 문제해결 능력을 배양하며, 효과적인 소통과 협업을 통해 지역 기반 관광, 외식산업을 선도할 수 있는 전문 인재를 양성한다.		
호텔관광외식서비스전공 전공역량	(하위) 전공역량 1	인성 및 서비스마인드	전공활용
	구성요인 1	서비스마인드	직무수행
	구성요인 2	고객지향성	산업이해
	구성요인 3	-	사례적용

트랙구분	번호	교 과 목 명	교과군				학점	시수			
			기초	핵심	심화	응용		이론	실험 실습	계	
전공탐색트랙	1	호텔경영론	•				3	3	0	3	
	2	글로벌호텔브랜드의 이해	•				3	3	0	3	
	3	리조트경영론	•				3	3	0	3	
	4	관광학원론	•				3	3	0	3	
	5	외식경영론	•				3	3	0	3	
	소	계	5과목				15	15	0	15	
전 공 탐 색 트 랙 합 계			5과목				15	15	0	15	
전공 코어 트랙	외식서비스 실무 과정	1	서비스매너실무	•				3	1	2	3
		2	식음료실무론	•				3	2	1	3
		3	주장관리론	•				3	2	1	3
		4	메뉴관리론			•		3	3	0	3
		5	서비스창업론			•		3	3	0	3
		6	카페음료실습				•	3	0	3	3
	소	계	6과목				18	11	7	18	
	호텔,리조트 실무 과정	1	호텔연회기획실무	•				3	2	1	3
		2	호텔객실운영실무	•				3	2	1	3
		3	호텔SNS마케팅실무				•	3	2	1	
		4	서비스영어 I	•				3	3	0	3
		5	서비스영어 II			•		3	3	0	3
	호텔,리조트 관리 과정	6	호텔인적자원관리			•		3	3	0	3
		7	서비스마케팅론			•		3	3	0	3
		8	MICE 산업론			•		3	3	0	3
		9	호텔이벤트기획	•				3	3	0	3
		10	호텔 Opera system	•				3	2	1	3
	소	계	10과목				30	26	4	30	
	전 공 코 어 트 랙 합 계			16과목				48	37	11	48
전공 실무 트랙	현장실습 과정	1	현장실무실습 I				•	6	0	6	6
		2	현장실무실습 II				•	6	0	6	6
		소	계	2과목				12	0	12	12
	전문자격 과정	1	와인소믈리에실무		•			3	1	2	3
		2	커피바리스타실무		•			3	1	2	3
		3	칵테일실무		•			3	1	2	3
		소	계	3과목				9	3	6	9
전 공 실 무 트 랙 합 계			5과목				21	3	18	21	
전 공 교육 과 정 편 성 총 계			26과목				84	57	27	84	

전공교육과정 이수로드맵

■ 단수전공

전공탐색트랙(5과목 15학점)				
1학년 과정	[1학기]	•호텔경영론	[2학기]	•리조트경영론
2학년 과정	[1학기]	•관광학원론	[2학기]	•외식경영론
3학년 과정	[1학기]		[2학기]	•글로벌호텔브랜드의 이해

전공코어트랙	전공코어트랙(16과목 48학점)					
	외식서비스실무과정 (6과목 18학점)		호텔,리조트실무과정 (5과목 15학점)		호텔,리조트관리과정 (5과목 15학점)	
1학년과정	[1학기] •서비스매너 실무 •식음료실 무론	[2학기] •주장관리론 •메뉴관리론	[1학기]	[2학기] •호텔Opera system	[1학기]	[2학기]
2학년과정	[1학기] •카페음료 실습	[2학기]	[1학기] •서비스영어 I	•호텔연회 기획실무 •호텔객실 운영실무 •서비스 마케팅론	[1학기]	[2학기] •MICE 산업론
3학년과정	[1학기]	[2학기] •서비스 창업론	[1학기] •호텔SNS 마케팅실무 •서비스영어 II	[2학기]	[1학기] •서비스 마케팅론	[2학기] •호텔인적 자원관리 •호텔이벤트 기획

전공실무트랙(5과목 21학점)				
통합실무	[1학년 하계 계절학기]	•현장실무실습 I	[1학년 동계계절학기]	•현장실무실습 II
전문자격	[1학년 1학기]	•커피바리스타실무 •칵테일실무	[1학년 2학기]	•와인소믈리에실무

전공 인재상	산업체 요구에 부응할 수 있는 창의적이고 소통 능력 뛰어난 관광, 외식 서비스 전문 인재
--------	---

트랙별 전공교과목 세부내역

전공코어트랙

구분	트랙명	트랙 설명 및 정의	편성 학점
전공코어트랙 1	외식서비스 실무과정	F&B 서비스의 기초적인 이론과 실무 현장에서 활용할 수 있는 기본 서비스 역량을 배우는 과정	18학점
전공코어트랙 2	호텔, 리조트 실무과정	호텔부서별 운영실무에 대한 지식습득과 실습 심화 과정	15학점
전공코어트랙 3	호텔, 리조트 관리과정	호텔경영 및 운영실무와 관련된 지식습득과 기초실무실습	15학점

전공실무트랙

가. 외부 현장실습과정 교과목 일람표

번호	교 과 목 명	학점	시수		외부현장실습	
			이론	실험 실습	대상기관	실습내용
1	현장실무실습 I	6	0	6		
2	현장실무실습 II	6	0	6		

※ 절대평가가 실시(교무규정 제30조제3항4호)하고 시수는 규정에 의함

자격증 취득 교과목 일람표

- 자격증명 : 와인소믈리에
- 발급기관 : 한국소믈리에협회
- 자격증 설명 : 와인에 대한 기본적인 이해를 바탕으로 와인에 대한 이론적 지식과 와인 실무능력을 평가하는 자격증 과정으로 호텔과 외식산업 분야 취업을 위한 필수코스이며 이론시험 합격 후 실기시험을 통과 후 자격증 취득

- 자격증명 : 커피바리스타
- 발급기관 : 한국커피협회
- 자격증 설명 : 커피산업의 이해와 커피추출의 기초실무를 익히는 과정임. 한국커피협회에서 발급하는 자격증 과정으로 호텔과 외식산업 분야 취업을 위한 필수 코스이며 이론시험 합격 후 실기시험을 통과 후 자격증 취득

- 자격증명 : 조주기능사
- 발급기관 : 한국산업인력공단
- 자격증 설명 : 다양한 주류와 부재료를 활용하여 새로운 형태의 술을 조주하는 과정으로 호텔과 외식산업 분야 취업을 위한 필수코스이며 이론시험 합격 후 실기시험을 통과 후 자격증 취득
- 취득 교과목 일람표

트랙구분	교 과 목 명	학점	시수			비고	
			이론	실험 실습	계		
전공실무 트랙	와인소믈리에	3	1	2	3	민간	
	커피바리스타	3	1	2	3	민간	
	칵테일실무	3	1	2	3	국가	
합계		3과목	9	3	6	9	

- 취득 방법 : 과목 이수 후 별도 시험 응시(이론시험과 실기시험)
- 취득 후 진로 : 호텔 및 서비스산업 분야



충남형 계약학과 뷰티디자인학과
인재상 및 교육목표

뷰티디자인학과 인재상 및 교육목표	충남지역 뷰티산업체에서 요구하는 실무역량과 융합형 직무능력을 갖춘 전문 인재를 양성 지역사회와 연계하고, 글로벌 감각과 디지털 소양을 겸비한 인재 지향, 창의적 사고와 윤리의식을 바탕으로 뷰티산업의 지속 가능한 발전에 기여
--------------------------	---



뷰티디자인전공	전인적 인성과 창의적 사고로 헤어, 피부, 메이크업, 네일아트 토탈실무역량을 갖춘 미래형 현장 뷰티 전문가 양성 - 뷰티스타일리스트, 토탈뷰티아티스트, 뷰티매니지먼트 -
---------	---

2026년 전공 교육과정 총괄표

뷰티디자인전공 인재상 및 교육목표	전인적 인성과 창의적 사고로 헤어, 피부, 메이크업, 네일아트 토탈실무역량을 갖춘 미래형 현장 뷰티 전문가 양성 - 뷰티스타일리스트, 토탈뷰티아티스트, 뷰티매니지먼트 -			
뷰티디자인전공 전공역량	(하위) 전공역량 1	뷰티디자인 역량	뷰티디렉터 역량	뷰티마케팅 역량
	구성요인 1	기초디자인 능력	현장 stai-ship 능력	브랜드 및 콘텐츠 마케팅 기획능력
	구성요인 2	디자인 응용 능력	고객응대 및 커뮤니케이션 능력	뷰티시장 분석 및 소비자 행동 이해

트랙구분	번호	교 과 목 명	교과군				학점	시수			
			기초	핵심	심화	응용		이론	실험 실습	계	
전공탐색트랙	1	미용학개론	•				3	3	0	3	
	2	모발과학개론	•				3	3	0	3	
	3	공중보건학개론	•				3	3	0	3	
	소 계		3과목				9	9	0	9	
전 공 탐 색 트 랙 합 계		3과목				9	9	0	9		
전공 코어 트랙	뷰티 스타일리스트	1	기초디자인헤어컬러	•				3	0	3	3
		2	기초디자인헤어커트	•				3	0	3	3
		3	기초디자인헤어펌	•				3	0	3	3
		4	블로우드라이&아이론		•			3	0	3	3
		5	두피&모발관리1		•			3	0	3	3
		6	두피&모발관리2			•		3	0	3	3
	소 계		6과목				18	0	18	18	
	토탈뷰티 아티스트	1	기초메이크업		•			3	0	3	3
		2	기초네일아트		•			3	0	3	3
		3	기초피부관리		•			3	0	3	3
		4	토탈코디네이션			•		3	0	3	3
		5	방송뷰티스타일링			•		3	0	3	3
		6	살롱업스타일				•	3	0	3	3
	소 계		6과목				18	0	18	18	
	뷰티 매니지먼트	1	뷰티매니지먼트			•		3	3	0	3
		2	뷰티크리에이터				•	3	0	3	3
		3	뷰티서비스경영				•	3	3	0	3
		4	크리에이티브헤어아트1				•	3	0	3	3
5		크리에이티브헤어아트2				•	3	0	3	3	
6		살롱스타일실무				•	3	0	3	3	
소 계		6과목				18	6	12	18		
전 공 코 어 트 랙 합 계		15과목				53	6	39	53		
전공 실무 트랙	통합실무 과정	1	응용헤어스타일링			•		3	0	3	3
		2	크리에이티브헤어컬러			•		3	0	3	3
		3	크리에이티브헤어커트			•		3	0	3	3
		4	크리에이티브헤어펌			•		3	0	3	3
		5	맨스타일커트		•			3	0	3	3
	소 계		5과목				15	0	15	15	
	전문자격과정 (뷰티스타일 리스트)	1	퍼스널컬러컨설턴트			•		3	0	3	3
		2	서비스이미지메이킹			•		3	0	3	3
	소 계		2과목				6	0	6	6	
	전 공 실 무 트 랙 합 계		7과목				21	0	21	21	
전 공 교육 과 정 편 성 총 계		28과목				84	15	69	84		

Ⅲ/ 교육과정

전공교육과정 이수로드맵

■ 단수전공

전공탐색트랙(3과목 9학점)	
2학년 과정	[1학기] • 미용학개론 [2학기] • 모발과학개론
3학년 과정	[1학기] [2학기] • 공중보건학개론

전공코어트랙	전공코어트랙(15과목 54학점)			
	뷰티디자인학과 과정(15과목 54학점)			
1학년과정	[1학기]	[계절학기]	[2학기]	[계절학기]
	<ul style="list-style-type: none"> 기초디자인 헤어컬러 기초디자인 헤어커트 기초디자인 헤어펌 블로우드라이 &아이론 두피&모발관리1 		<ul style="list-style-type: none"> 두피&모발관리2 뷰티크리에이터 	<ul style="list-style-type: none"> 응용헤어스타일링
	2학년과정		[2학기]	
	<ul style="list-style-type: none"> 기초메이크업 기초피부미용 뷰티서비스경영 		<ul style="list-style-type: none"> 기초네일아트 살롱스타일실무 뷰티매니지먼트 	
3학년과정			[2학기]	
	<ul style="list-style-type: none"> 크리에이티브헤어아트1 살롱업스타일 토탈코디네이션 		<ul style="list-style-type: none"> 크리에이티브헤어아트2 방송뷰티스타일링 	

전공실무트랙 (7과목 21학점)			
1학년과정	[1학기]	[계절학기]	[계절학기]
		<ul style="list-style-type: none"> 맨스타일커트 서비스이미지 메이킹 	<ul style="list-style-type: none"> 크리에이티브 헤어컬러 크리에이티브 헤어커트 크리에이티브 헤어펌
			<ul style="list-style-type: none"> 퍼스널컬러컨설팅

전공 인재상	뷰티스타일리스트, 토탈뷰티아티스트, 뷰티매니지먼트 전문가양성
--------	-----------------------------------

트랙별 전공교과목 세부내역

전공 코어트랙

구분	트랙명	트랙 설명 및 정의	편성 학점
전공코어트랙 1	뷰티스타일리스트	뷰티디자인 직무의 기초 지식과 응용 실무과정을 통해 기술을 연마하는 과정	18학점
전공코어트랙 2	토탈뷰티아티스트	현장 star-ship 능력향상위한 산업 트렌드 관련 업무 향상 스킬을 배우는 과정	18학점
전공코어트랙 3	뷰티매니저먼트	브랜드 및 콘텐츠 마케팅 기획 능력, 뷰티시장 및 소비 트렌드 이해, 지속가능한 가치를 고려한 브랜드 포지션 전략을 배우는 과정	18학점

자격증 취득 교과목 일람표

- 자격증명 : 퍼스널컬러컨설턴트
- 발급기관 : 한국뷰티문화진흥협회
- 자격증 설명 : 개인의 피부톤, 머리색, 눈동자 색상 등을 분석해 어울리는 색상을 진단하고 이미지메이킹을 돕고, 주로 미용, 패션, 광고, 교육 분야에서 활동하며, 자격증 취득을 통해 전문성을 인정받을 수 있는 과정으로 토탈뷰티산업 분야 취업의 기본코스이며 이론시험 합격 후 실기시험을 통과 후 자격증 취득
- 자격증명 : 서비스이미지메이킹
- 발급기관 : 한국뷰티문화진흥협회
- 자격증 설명 : 첫인상, 커뮤니케이션, 태도, 이미지 연출 등을 중요하게 여기는 분야에 적합한 분야로 개인의 이미지를 전략적으로 관리하고 개선할 수 있도록 돕는 전문 자격증으로 토탈뷰티산업 분야 취업의 필수코스이며 이론시험 합격 후 실기시험을 통과 후 자격증 취득

취득 교과목 일람표

트랙구분	교 과 목 명	학점	시수			비고	
			이론	실험 실습	계		
전공실무 트랙	전문자격증과 정	퍼스널컬러컨설턴트	3	1	2	3	민간
		서비스이미지메이킹	3	1	2	3	민간
합	계	2과목	6	2	4	6	

- 취득 방법 : 과목 이수 후 별도 시험 응시(이론시험과 실기시험)
- 취득 후 진로 : 토탈 K-뷰티 서비스산업 분야



충남형 계약학과 스마트융합공학과 인재상 및 교육목표

스마트융합 공학과 인재상	창의 융합 역량을 지닌 스마트 융합 엔지니어
---------------------	--------------------------



스마트융합 공학과 교육목표	<ul style="list-style-type: none"> • 기초이론 및 전공실무 과목에 대한 심도 있는 학습을 통해 문제해결 능력을 갖춘다. • 프로그래밍, IT 관련 지식, 기계 기초 설계 및 생산관리, 품질관리 그리고 네트워크 구축 및 운용 등의 지식을 갖춘 스마트 창의 융합 인재를 양성한다. • 사회생활에 필요한 인성을 갖춘 스마트 창의 융합인재를 양성한다.
----------------------	---

2026년 전공 교육과정 총괄표

스마트융합공학전공 인재상 및 교육목표	인재상 : 창의 융합 역량을 지닌 스마트 융합 엔지니어 • 기초이론 및 전공실무 과목에 대한 심도 있는 학습을 통해 문제해결 능력을 갖춘다. • 프로그래밍, IT 관련 지식, 기계 기초 설계 및 생산관리, 품질관리 그리고 네트워크 구축 및 운용 등의 지식을 갖춘 스마트 창의 융합 인재를 양성한다. • 사회생활에 필요한 인성을 갖춘 스마트 창의 융합인재를 양성한다.				
스마트융합공학전공 전공역량	(하위) 전공역량 1	기계설계기초 및 제어시스템 설계역량	데이터 활용 역량	네트워크 구축 및 활용 역량	스마트융합 활용 및 개발 역량
	구성요인 1	기계설계 절차적인 사고	데이터 분석 기초 능력	네트워크 구축 능력	스마트융합 사고 능력
	구성요인 2	기계 설계 능력	데이터 처리 활용 능력	네트워크 활용 능력	스마트융합 개발 능력

트랙구분	번호	교 과 목 명	교과군				학점	시수			
			기초	핵심	심화	응용		이론	실험실습	계	
전공탐색트랙	1	C언어프로그래밍	•				3	2	2	4	
	2	이산수학	•				3	3	-	3	
	3	파이썬프로그래밍	•				3	2	2	4	
	소 계		3과목				9	7	4	11	
전공탐색트랙합계			3과목				9	7	4	11	
전공 코어 트랙	기계설계및 제어 과정	1	기계공학개론	•			3	3	-	3	
		2	2D_CAD_CAM	•			3	2	2	4	
		3	3D_CAD기초			•		3	2	2	4
		4	3D_CAD응용				•	3	2	2	4
		5	PLC기초및응용			•		3	2	2	4
	소 계		5과목				15	11	8	19	
	데이터분석 및처리 과정	1	확률과통계	•				3	3	-	3
		2	데이터분석이론및실습			•		3	2	2	4
		3	생산관리시스템			•		3	3	-	3
		4	데이터마이닝			•		3	2	2	4
		5	품질관리시스템			•		3	3	-	3
		6	데이터시각화				•	3	2	2	4
	소 계		6과목				18	15	6	21	
	네트워크 과정	1	운영체제론			•		3	3	-	3
		2	컴퓨터네트워크			•		3	2	2	4
		3	데이터통신			•		3	3	-	3
		4	유닉스시스템			•		3	2	2	4
		5	웹서버구축				•	3	2	2	4
	소 계		5과목				15	12	6	18	
전공코어트랙합계			16과목				48	38	20	58	
전공 실무 트랙	현장실습 과정	1	스마트융합프로젝트1				•	3	-	4	4
		2	스마트융합프로젝트2				•	3	-	4	4
		3	창의융합설계				•	3	-	4	4
		소 계		3과목				9	0	12	12
	통합실무 과정	1	기초회로실습		•			3	2	2	4
		2	선형대수학		•			3	3	-	3
		3	센서공학		•			3	2	2	4
		4	C++프로그래밍		•			3	2	2	4
		5	디지털영상처리			•		3	2	2	4
		6	openCV프로그래밍				•	3	2	2	4
		7	파이썬응용		•			3	-	4	4
8	인공지능			•		3	3	0	3		
소 계		8과목				24	16	14	30		
전공교육과정정편성총계			11과목				33	16	26	42	
			30과목				90	61	50	111	

Ⅲ/ 교육과정

전공교육과정 이수로드맵

■ 단수전공

전공탐색트랙(3과목 9학점), 전공코어트랙(5과목 15학점)							
1학년 과정	<table border="0"> <tr> <td>[1학기]</td> <td>[2학기]</td> </tr> <tr> <td>• C언어프로그래밍</td> <td>• 파이썬프로그래밍</td> </tr> <tr> <td>• 이산수학</td> <td></td> </tr> </table>	[1학기]	[2학기]	• C언어프로그래밍	• 파이썬프로그래밍	• 이산수학	
[1학기]	[2학기]						
• C언어프로그래밍	• 파이썬프로그래밍						
• 이산수학							

전공코어트랙	전공코어트랙(16과목 48학점)																							
	기계설계및제어과정 (5과목 15학점)	데이터분석및처리과정 (6과목 18학점)	네트워크활용과정 (5과목 15학점)																					
1학년과정	<table border="0"> <tr> <td>[1학기]</td> <td>[1학기]</td> <td>[1학기]</td> </tr> <tr> <td>• [여름학기]</td> <td>• [여름학기]</td> <td>• [여름학기]</td> </tr> <tr> <td>• 기계공학개론</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>• 2D_CAD_CAM</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>[2학기]</td> <td>[2학기]</td> <td>[2학기]</td> </tr> <tr> <td>• [겨울학기]</td> <td>• 확률과통계</td> <td>• [겨울학기]</td> </tr> <tr> <td>• 3D_CAD기초</td> <td>• 데이터분석이론및실습</td> <td></td> </tr> </table>	[1학기]	[1학기]	[1학기]	• [여름학기]	• [여름학기]	• [여름학기]	• 기계공학개론			• 2D_CAD_CAM			[2학기]	[2학기]	[2학기]	• [겨울학기]	• 확률과통계	• [겨울학기]	• 3D_CAD기초	• 데이터분석이론및실습			
[1학기]	[1학기]	[1학기]																						
• [여름학기]	• [여름학기]	• [여름학기]																						
• 기계공학개론																								
• 2D_CAD_CAM																								
[2학기]	[2학기]	[2학기]																						
• [겨울학기]	• 확률과통계	• [겨울학기]																						
• 3D_CAD기초	• 데이터분석이론및실습																							
2학년과정	<table border="0"> <tr> <td>[1학기]</td> <td>[1학기]</td> <td>[1학기]</td> </tr> <tr> <td>• 3D_CAD응용</td> <td>• 생산관리시스템</td> <td>• 운영체제</td> </tr> <tr> <td>[2학기]</td> <td>[2학기]</td> <td>• 컴퓨터네트워크</td> </tr> <tr> <td>• PLC기초및응용</td> <td>• 데이터마이닝</td> <td>[2학기]</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>• 데이터통신</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>• 유닉스시스템</td> </tr> </table>	[1학기]	[1학기]	[1학기]	• 3D_CAD응용	• 생산관리시스템	• 운영체제	[2학기]	[2학기]	• 컴퓨터네트워크	• PLC기초및응용	• 데이터마이닝	[2학기]			• 데이터통신			• 유닉스시스템					
[1학기]	[1학기]	[1학기]																						
• 3D_CAD응용	• 생산관리시스템	• 운영체제																						
[2학기]	[2학기]	• 컴퓨터네트워크																						
• PLC기초및응용	• 데이터마이닝	[2학기]																						
		• 데이터통신																						
		• 유닉스시스템																						
3학년과정		<table border="0"> <tr> <td>[1학기]</td> <td>[1학기]</td> </tr> <tr> <td>• 품질관리시스템</td> <td>• 웹서버구축</td> </tr> <tr> <td>• 데이터시각화</td> <td></td> </tr> </table>	[1학기]	[1학기]	• 품질관리시스템	• 웹서버구축	• 데이터시각화																	
[1학기]	[1학기]																							
• 품질관리시스템	• 웹서버구축																							
• 데이터시각화																								

전공실무트랙(11과목 33학점)																	
현장실습	[2학년 2학기] • 스마트융합프로젝트 1	[3학년 1학기] • 스마트융합프로젝트 2	[3학년 2학기] • 창의융합설계														
지역연계 혁신과정																	
통합실무	<table border="0"> <tr> <td>[2학년 1학기]</td> <td>[3학년 1학기]</td> <td>[3학년 2학기]</td> </tr> <tr> <td>• 기초회로실험</td> <td>• 센서공학</td> <td>• 디지털영상처리</td> </tr> <tr> <td>• 선형대수학</td> <td>• C++프로그래밍</td> <td>• openCV프로그래밍</td> </tr> <tr> <td>[2학년 2학기]</td> <td></td> <td>• 파이썬응용</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>• 인공지능</td> </tr> </table>	[2학년 1학기]	[3학년 1학기]	[3학년 2학기]	• 기초회로실험	• 센서공학	• 디지털영상처리	• 선형대수학	• C++프로그래밍	• openCV프로그래밍	[2학년 2학기]		• 파이썬응용			• 인공지능	
[2학년 1학기]	[3학년 1학기]	[3학년 2학기]															
• 기초회로실험	• 센서공학	• 디지털영상처리															
• 선형대수학	• C++프로그래밍	• openCV프로그래밍															
[2학년 2학기]		• 파이썬응용															
		• 인공지능															
전문자격																	

전공 인재상	창의 융합 역량을 지닌 스마트 융합 엔지니어
--------	--------------------------

트랙별 전공교과목 세부내역

구분	트랙명	트랙 설명 및 정의	편성 학점
전공코어트랙 1	기계설계및제어 과정	기계를 이해하고 2D, 3D CAD/CAM 작성 역량 및 제어 역량을 키워 기계설계 및 제어 관련 분야에 활용 할 수 있다.	15학점
전공코어트랙 2	데이터분석및처리 과정	데이터 분석 및 설계 역량을 학습하여 생산관리 및 품질관리 응용에 활용 할 수 있다.	18학점
전공코어트랙 3	네트워크활용 과정	네트워크 이론 및 실습을 통해 네트워크 전반에 대한 이해 및 네트워크 구축, 문제해결에 활용할 수 있다.	15학점

전공실무트랙

가. 외부 현장실습과정 교과목 일람표

번호	교 과 목 명	학점	시수		외부현장실습	
			이론	실험 실습	대상기관	실습내용
1	스마트융합프로젝트1	3	-	4	계약학과 협약기업	OJT를 활용한 학기 중 프로젝트
2	스마트융합프로젝트2	3	-	4	계약학과 협약기업	OJT를 활용한 학기 중 프로젝트
3	창의융합설계	3	-	4	계약학과 협약기업	OJT를 활용한 캡스톤디자인 프로젝트

※ 절대평가 실시(교무규정 제30조 제3항 4호)하고 시수는 규정에 의함



충남형 계약학과 외식조리서비스학과
인재상 및 교육목표

외식조리서비스 학과 인재상 및 교육목표	현장 중심의 실무능력과 융합형 직무역량을 함양하고, 지역사회 수요에 부응하며 글로벌 디지털 역량을 갖춘 창의적이고 윤리적인 외식조리서비스 전문 인재를 양성한다.
--------------------------------	---



외식조리서비스 전공 교육목표	전인적 인성과 창의적 사고로 외식조리서비스·음료·식품 분야 실무능력을 갖춘 미래형 현장 외식조리서비스 경영전문가 양성 - 호텔 파티쉐, 외식 마케터, 식품위생사 -
-----------------------	--

2026년 전공 교육과정 총괄표

외식조리서비스전공 인재상 및 교육목표	전인적 인성과 창의적 사고로 외식조리서비스 음료·식품 분야 실무역량을 갖춘 미래형 현장 외식조리서비스 경영전문가 양성 - 호텔 마스터셰프, 외식 마케터, 외식경영사 -			
외식조리서비스전공 전공역량	(하위) 전공역량 1	조리 실무	융합 기획	문제해결 및 적응
	구성요인 1	조리공정 및 수행능력	식음료제공 및 수행 능력	상황판단 및 문제해결 능력
	구성요인 2	위생·안전 준수	고객응대 및 커뮤니케이션 능력	현장 적응력

트랙구분	번호	교 과 목 명	교과군				학점	시수			
			기초	핵심	심화	응용		이론	실험 실습	계	
전공탐색트랙	1	기초제과제빵실습	•				3	0	3	3	
	2	외식경영학원론	•				3	3	0	3	
	3	기초조리실습	•				3	0	3	3	
	소	계	3과목				9	3	6	9	
전공탐색트랙합계			3과목				9	3	6	9	
전공 코어 트랙	외식조리	1	식재료학		•			3	3	0	3
		2	조리원리		•			3	3	0	3
		3	한식조리실습		•			3	0	3	3
		4	중국요리실습			•		3	0	3	3
		5	일식조리실습				•	3	0	3	3
		6	이태리요리실습			•		3	0	3	3
		7	구움과자실습	•				3	0	3	3
		소	계	7과목				21	6	15	21
	식음료 및 서비스	1	라떼아트실습			•		3	0	3	3
		2	커피추출실습		•			3	0	3	3
		3	커피의이해	•				3	3	0	3
		4	음료기초이론	•				3	3	0	3
		5	바리스타실무		•			3	0	3	3
		6	외식트렌드문화				•	3	3	0	3
		소	계	6과목				18	9	9	18
	외식마케팅	1	위생관계법령	•				3	3	0	3
		2	메뉴분석및원가관리			•		3	3	0	3
		3	식품위생학				•	3	3	0	3
		4	공중보건학			•		3	3	0	3
		5	외식창업			•		3	3	0	3
		소	계	5과목				15	15	0	15
전공코어트랙합계			18과목				54	30	24	54	
전공 실무 트랙	통합실무 과정	1	에스니푸드실습		•			3	0	3	3
		2	웨스턴요리실습		•			3	0	3	3
		3	외식음료실습				•	3	0	3	3
		4	호텔디저트실습				•	3	0	3	3
		소	계	4과목				12	0	12	12
	전문자격과정 (외식경영사)	1	외식서비스마케팅				•	3	3	0	3
		2	식자재구매및관리			•		3	3	0	3
		3	외식서비스의이해			•		3	3	0	3
		소	계	3과목				9	9	0	9
		전공실무트랙합계			10과목				21	9	12
교육과정편성총계			30과목				84	42	42	84	

Ⅲ/ 교육과정

전공교육과정 이수로드맵

■ 단수전공

전공탐색트랙 (3과목 9학점)	
1학년 과정	[1학기] • 기초조리실습 • 외식경영학원론
	[3-1학기] • 기초제과제빵실습

전공코어트랙 (18과목 54학점)				
외식조리서비스 과정 (18과목 54학점)				
1학년과정	[1학기] • 바리스타실무 • 조리원리 • 음료기초이론	[계절학기] • 메뉴분석및원가 관리 • 커피추출실습	[2학기] • 한식조리실습 • 식재료학 • 공중보건학	[계절학기]
	2학년과정	[1학기] • 이태리요리실습 • 식품위생학	[2학기] • 일식조리실습 • 중국요리실습 • 외식창업	
3학년과정	[1학기] • 구움과자실습 • 커피의이해 • 외식트렌드문화	[2학기] • 라떼아트실습 • 위생관련법령		

전공실무트랙 (7과목 21학점)	
지역연계 혁신과정	[1학년 2학기] [1학년 2학기 계절학기] • 에스닉푸드 실습 • 외식음료실습
	[2학년 1학기] • 웨스턴요리실습
통합실무	[1학년 2학기] [1학년 2학기 계절학기] • 외식서비스의 이해 • 외식서비스마케팅
	[2학년 2학기] • 식자재구매및 관리

전공 인재상	호텔마스트체프, 외식마케터, 외식경영관리사 전문가양성
--------	-------------------------------

트랙별 전공교과목 세부내역

전공 코어트랙

구분	트랙명	트랙 설명 및 정의	편성 학점
전공코어트랙 1	조리실무	메뉴 레시피를 분석하고 일정한 품질로 조리공정을 수행하며 위생적이면서 안전을 준수하여 조리하는 실무 교육과정	21학점
전공코어트랙 2	식음료및서비스	조리, 커피, 서비스, 마케팅 등의 요소를 통합하여 식음료를 제공하며 고객응대 및커뮤니케이션 능력을 배우는 과정	18학점
	외식마케팅	외식 현장의 문제를 분석하고, 실무기반 해결방안을 제사하며, 시장조사 및 트렌드 분석을 바탕으로 외식 콘텐츠나 메뉴를 기획하는 현장 적응력을 배우는 과정	15학점

자격증 취득 교과목 일람표

- 자격증명 : 외식경영관리사
- 발급기관 : 한국외식음료협회
- 자격증 설명 : 외식경영사 자격검정은 외식에 대한 이론 및接客능력 및 창업능력의 습득으로 패밀리레스토랑, 프랜차이즈 본사, 창업컨설팅, 호텔등에 종사자로서의 소양을 평가하는 자격검정입니다. 외식경영관리사 1급, 외식경영고관리사 2급 두 등급으로 운영 중

○ 취득 교과목 일람표

트랙구분	교 과 목 명	학점	시수			비고
			이론	실험 실습	계	
전공실무 트랙	외식서비스의이해					
	식자재구매및관리					
	외식서비스마케팅					
합	계					

- 취득 방법 : 외식경영관리사 시험전형과정. 필기접수 → 필기검정 → 자격증취득
- 취득 후 진로 : 패밀리레스토랑, 프랜차이즈 본사, 창업컨설팅, 호텔 등에 종사