

▶ 평가인정 학습과정 현황

기준연도	학습과목명	이론/ 실습	학점	이수기간	학급수	급당정원	총정원	유효시작일	유효종료일	비고
2017	공중보건학	이론	3	15	5	40	200	2017-03-01	2021-02-28	
	관광마케팅	이론	3	15	5	40	200	2016-03-01	2020-02-29	
	관광법규	이론	3	15	6	40	240	2016-03-01	2020-02-29	
	관광서비스론	이론	3	15	12	40	480	2016-03-01	2020-02-29	
	관광세미나	실습	3	15	2	40	80	2017-03-01	2021-02-28	
	관광영어 I	실습	3	15	5	40	200	2016-03-01	2020-02-29	
	관광영어 II	실습	3	15	3	40	120	2016-03-01	2020-02-29	
	관광영어 III	실습	3	15	2	40	80	2017-03-01	2021-02-28	
	관광일본어 I	실습	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29	
	관광자원론	이론	3	15	3	40	120	2016-03-01	2020-02-29	
	관광자행동론	이론	3	15	2	40	80	2017-03-01	2021-02-28	
	관광중국어 I	이론	3	15	8	40	320	2016-03-01	2020-02-29	
	관광중국어 II	실습	3	15	6	40	240	2016-03-01	2020-02-29	
	관광지리	이론	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29	
	관광학개론	이론	3	15	4	40	160	2016-03-01	2020-02-29	
	관광현장실습	실습	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29	
	광고요리촬영실습	실습	3	15	3	40	120	2014-03-01	2018-02-28	
	구급간호법	이론	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29	
	국가안보론	이론	3	15	1	40	40	2016-03-01	2020-02-29	
	국제관광론	이론	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29	
	국제회의실무	이론	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29	
	기내식음료실습	실습	3	15	2	40	80	2017-03-01	2021-02-28	
	기초일어	이론	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29	
	기초피부관리실습	실습	3	15	2	40	80	2015-03-01	2019-02-28	
	디자인론	이론	3	15	2	40	80	2015-03-01	2019-02-28	
	디지털프리젠테이션	실습	3	15	9	40	360	2017-03-01	2021-02-28	
	라떼아트실습	실습	3	15	10	40	400	2015-03-01	2019-02-28	
	레스토랑경영론	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28	
	레스토랑프랜차이징	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28	
	리조트경영론	이론	3	15	2	40	80	2017-03-01	2021-02-28	
	메뉴관리론	이론	3	15	17	40	680	2015-03-01	2019-02-28	
	문화관광론	이론	3	15	6	40	240	2016-03-01	2020-02-29	
	베이커리경영론	이론	3	15	6	40	240	2014-03-01	2018-02-28	
	비행안전실무	이론	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29	
	사무자동화실습	실습	3	15	6	40	240	2016-03-01	2020-02-29	
	색채학	이론	3	15	6	40	240	2015-03-01	2019-02-28	
	서비스매너	이론	3	15	7	40	280	2015-03-01	2019-02-28	
	서비스산업론	이론	3	15	3	40	120	2017-03-01	2021-02-28	

설탕공예실습	실습	3	15	4	40	160	2016-03-01	2020-02-29
세계음식문화	이론	3	15	6	40	240	2015-03-01	2019-02-28
세시풍속과시절음식	실습	3	15	5	40	200	2017-03-01	2021-02-28
식공간디자인론	이론	3	15	2	40	80	2015-03-01	2019-02-28
식당경영론	이론	3	15	5	40	200	2015-03-01	2019-02-28
식음료개론	이론	3	15	11	40	440	2015-03-01	2019-02-28
식음료관리	이론	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29
식탁화예	실습	3	15	2	40	80	2015-03-01	2019-02-28
식품구매론	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
식품및조리원리	이론	3	15	10	40	400	2014-03-01	2018-02-28
식품위생법규	이론	3	15	19	40	760	2015-03-01	2019-02-28
식품위생학	이론	3	15	10	40	400	2014-03-01	2018-02-28
식품재료학	이론	3	15	6	40	240	2017-03-01	2021-02-28
식품학	이론	3	15	15	40	600	2015-03-01	2019-02-28
아로마테라피	실습	3	15	2	40	80	2015-03-01	2019-02-28
양식조리실습 I	실습	3	15	28	40	1120	2014-03-01	2018-02-28
양식조리실습 II	실습	3	15	15	40	600	2014-03-01	2018-02-28
양식조리실습 III	실습	3	15	12	40	480	2015-03-01	2019-02-28
양식조리실습 IV	실습	3	15	8	40	320	2014-03-01	2018-02-28
에스프레소추출실습	실습	3	15	17	40	680	2015-03-01	2019-02-28
여객발권일반	이론	3	15	2	40	80	2017-03-01	2021-02-28
여행사경영론	이론	3	15	6	40	240	2016-03-01	2020-02-29
여행업실무	실습	3	15	6	40	240	2016-03-01	2020-02-29
연회관리론	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
연회실무실습	실습	3	15	3	40	120	2014-03-01	2018-02-28
영양학	이론	3	15	10	40	400	2014-03-01	2018-02-28
와인실무와서비스	실습	3	15	5	40	200	2015-03-01	2019-02-28
와인테스팅	실습	3	15	8	40	320	2015-03-01	2019-02-28
와인학개론	이론	3	15	5	40	200	2015-03-01	2019-02-28
외식고객관리론	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
외식기업사례연구	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
외식산업론	이론	3	15	12	40	480	2014-03-01	2018-02-28
외식산업창업및경영	이론	3	15	14	40	560	2015-03-01	2019-02-28
외식상품개발론	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
외식서비스마케팅	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
외식소비자행동론	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28

외식원가관리	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
외식위생관리론	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
외식인적자원관리	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
외식재무관리	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
외식주방관리론	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
외식창업론	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
음료와와인서비스	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
음식문화의이해	이론	3	15	8	40	320	2015-03-01	2019-02-28
음식평론의이해	이론	3	15	6	40	240	2014-03-01	2018-02-28
이미지메이킹	실습	3	15	5	40	200	2016-03-01	2020-02-29
이벤트원론	이론	3	15	4	40	160	2017-03-01	2021-02-28
일식조리실습 I	실습	3	15	17	40	680	2015-03-01	2019-02-28
일식조리실습 II	실습	3	15	17	40	680	2015-03-01	2019-02-28
입지상권분석	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
저장발효음식실습	실습	3	15	3	40	120	2017-03-01	2021-02-28
전통민속주의이론과실제	실습	3	15	4	40	160	2014-03-01	2018-02-28
제과실습 I	실습	3	15	10	40	400	2014-03-01	2018-02-28
제과실습 II	실습	3	15	6	40	240	2014-03-01	2018-02-28
제과제빵실습 I	실습	3	15	6	40	240	2014-03-01	2018-02-28
제과제빵실습 II	실습	3	15	6	40	240	2014-03-01	2018-02-28
제과제빵재료학	이론	3	15	7	40	280	2014-03-01	2018-02-28
제과제빵학	이론	3	15	6	40	240	2014-03-01	2018-02-28
제빵실습 I	실습	3	15	10	40	400	2014-03-01	2018-02-28
제빵실습 II	실습	3	15	10	40	400	2014-03-01	2018-02-28
조리과학	이론	3	15	15	40	600	2014-03-01	2018-02-28
조리와와인	이론	3	15	20	40	800	2015-03-01	2019-02-28
조리이론	이론	3	15	15	40	600	2015-03-01	2019-02-28
주방설비론	이론	3	15	13	40	520	2015-03-01	2019-02-28
주장관리	이론	3	15	4	40	160	2015-03-01	2019-02-28
중식조리실습 I	실습	3	15	18	40	720	2015-03-01	2019-02-28
중식조리실습 II	실습	3	15	10	40	400	2017-03-01	2021-02-28
창작조리실습 II	실습	3	15	4	40	160	2014-03-01	2018-02-28
카지노경영론	이론	3	15	5	40	200	2017-03-01	2021-02-28
카페메뉴	실습	3	15	8	40	320	2015-03-01	2019-02-28
칵테일실습 I	실습	3	15	11	40	440	2015-03-01	2019-02-28
칵테일실습 II	실습	3	15	4	40	160	2014-03-01	2018-02-28
커피배전실습	실습	3	15	8	40	320	2015-03-01	2019-02-28
커피학개론	이론	3	15	8	40	320	2015-03-01	2019-02-28
컨벤션·연회기획	이론	3	15	7	40	280	2016-03-01	2020-02-29

케익데코레이션실습	실습	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
테이블코디네이트실습 I	실습	3	15	9	40	360	2015-03-01	2019-02-28
테이블코디네이트실습 II	실습	3	15	3	40	120	2015-03-01	2019-02-28
특수빵실습	실습	3	15	4	40	160	2015-03-01	2019-02-28
푸드스타일링기초실습	실습	3	15	2	40	80	2015-03-01	2019-02-28
푸드스타일링응용실습 I	실습	3	15	2	40	80	2015-03-01	2019-02-28
푸드코디론	이론	3	15	5	40	200	2014-03-01	2018-02-28
한국병과실습	실습	3	15	12	40	480	2015-03-01	2019-02-28
한방약선음식실습	실습	3	15	2	40	80	2017-03-01	2021-02-28
한식조리실습 I	실습	3	15	20	40	800	2014-03-01	2018-02-28
한식조리실습 II	실습	3	15	12	40	480	2014-03-01	2018-02-28
항공객실구조개론	이론	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29
항공객실서비스실무	이론	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29
항공객실서비스예절실습 I	실습	3	15	3	40	120	2016-03-01	2020-02-29
항공객실업무개론	이론	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29
항공기내방송영어	이론	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29
항공실무론	실습	3	15	2	40	80	2017-03-01	2021-02-28
항공실무영어	이론	3	15	2	40	80	2016-03-01	2020-02-29
호텔경영론	이론	3	15	4	40	160	2016-03-01	2020-02-29
호텔레스토랑실무	실습	3	15	4	40	160	2017-03-01	2021-02-28
호텔실무	실습	3	15	3	40	120	2017-03-01	2021-02-28
호텔케이팅	이론	3	15	5	40	200	2017-03-01	2021-02-28
호텔현관·객실실무	이론	3	15	4	40	160	2016-03-01	2020-02-29