

▶ 교수 또는 강사의 수

기준연도	운영시기	학습과목명	개설 학급수	교수 또는 강사 수					
				평가인정 받은 인원			실제 학습과정 운영 인원		
				소계	전임교원	비전임교원	소계	전임교원	비전임교원
2016		합계	223	629	100	529	128	31	97
	하반기	관광마케팅	2	11	2	9	1	1	0
		관광법규	1	7	0	7	1	0	1
		관광서비스론	1	12	2	10	1	0	1
		관광세미나	1	2	1	1	1	1	0
		관광영어 I	1	8	0	8	1	0	1
		관광영어 II	1	6	0	6	1	0	1
		관광자원론	2	8	2	6	1	0	1
		관광중국어 I	2	6	0	6	1	0	1
		관광중국어 II	3	4	0	4	1	0	1
		관광학개론	1	15	2	13	1	1	0
		구급간호법	1	4	0	4	1	0	1
		국제관광론	2	7	0	7	1	0	1
		기초일어	1	3	0	3	1	0	1
		디지털프리젠테이션	9	12	2	10	6	2	4
		라떼아트실습	4	12	1	11	2	0	2
		레스토랑경영론	1	4	3	1	1	0	1
		레스토랑프랜차이징	1	4	0	4	1	0	1
		리조트경영론	1	2	1	1	1	0	1
		메뉴관리론	15	21	3	18	8	1	7
		문화관광론	3	8	2	6	2	2	0
		베이커리경영론	4	9	2	7	2	0	2
		사무자동화실습	3	6	0	6	2	0	2
		색채학	1	8	0	8	1	0	1
		식당경영론	3	7	3	4	1	1	0
		식음료개론	4	12	2	10	2	0	2
		식음료관리	1	9	0	9	1	0	1
		식품및조리원리	5	15	4	11	3	0	3
		식품위생법규	2	16	1	15	1	0	1
		식품학	5	7	0	7	2	0	2
		아로마테라피	1	2	0	2	1	0	1
		양식조리실습 I	1	23	1	22	1	0	1
		양식조리실습 II	9	5	1	4	5	1	4
		양식조리실습 IV	1	5	1	4	1	0	1
		여행사경영론	2	5	1	4	1	1	0
		여행업실무	3	6	1	5	2	0	2
		연회실무실습	3	8	1	7	2	1	1
		영양학	4	13	1	12	2	0	2
		와인테스팅	3	9	1	8	2	1	1
		와인학개론	1	7	2	5	1	1	0
		외식산업론	3	18	6	12	2	1	1
		외식산업창업및경영	5	14	1	13	2	0	2
		외식소비자행동론	1	3	0	3	1	0	1
		외식원가관리	1	3	0	3	1	0	1
		외식위생관리론	1	3	0	3	1	0	1
		외식주방관리론	1	4	1	3	1	1	0
		이미지메이킹	3	7	1	6	3	1	2
		이벤트원론	1	4	2	2	1	1	0
		일식조리실습 II	8	10	1	9	3	1	2
		임지상권분석	4	3	0	3	2	0	2
		저장발효음식실습	2	3	1	2	1	0	1
		제과실습 II	4	16	3	13	2	0	2
		제과제빵실습 I	3	18	2	16	2	0	2
		제과제빵실습 II	4	13	2	11	2	2	0
		제과제빵학	1	6	3	3	1	1	0
		제빵실습 II	5	14	2	12	3	0	3

조리와와인	6	8	1	7	2	1	1
조리이론	3	7	0	7	1	0	1
주방설비론	5	17	2	15	3	0	3
주장관리	3	6	1	5	1	0	1
중식조리실습 II	8	4	1	3	3	1	2
카지노경영론	1	4	0	4	1	0	1
커피배전실습	4	9	1	8	2	1	1
컨벤션·연회기획	3	13	2	11	2	1	1
케익데코레이션실습	2	15	12	3	1	0	1
테이블코디네이트실습 I	5	4	0	4	2	0	2
특수빵실습	3	13	2	11	2	1	1
푸드코디론	4	2	0	2	1	0	1
한국병과실습	6	10	1	9	3	0	3
한식조리실습 I	3	16	2	14	1	1	0
한식조리실습 II	5	12	2	10	2	2	0
항공객실업무개론	1	4	0	4	1	0	1
항공실무론	1	2	0	2	1	0	1
호텔경영론	1	5	1	4	1	0	1
호텔실무	2	3	1	2	2	1	1
호텔현관·객실실무	1	8	3	5	1	0	1