

학점은행제 정보공시

한국외식조리직업전문학교(부평)

1 기관 운영규칙·시설 등 기본 현황

가. 기관 운영규칙 및 평가인정 학습과정 운영에 관한 각종 규정

기준연도	파일명
2016	학사운영규정_추가_20160126.pdf
2016	학사관리(성적산출)규정_20160126.pdf

1 기관 운영규칙·시설 등 기본 현황

나. 교사(校舎) 등 시설 현황

기준년도	시설구분	실수	총 확보 면적(m ²)	비고
2016	강의실	5	450.00	
	교강사휴게실	1	84.00	
	도서실(자료실)	1	18.00	
	락커룸	2	84.00	
	상담실	3	13.00	
	실습실	12	1,009.00	
	학습자휴게실	2	56.00	
	행정실	2	158.00	
	회의실	2	43.00	

2 평가인정을 받은 학습과정 현황 및 그 운영에 관한 사항

가. 평가인정 학습과정 현황

기준연도	학습과목명	이론/ 실습	학점	이수기간	학급수	급당 정원	총정원	유효시작일	유효종료일	비고
2016	기초일어	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	냉동생지제빵실습	실습	3	15	2	30	60	2015-03-01	2018-02-28	
	라떼아트실습	실습	3	15	2	30	60	2015-03-01	2018-02-28	
	메뉴관리론	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	색채학	이론	3	8	4	40	160	2014-03-01	2018-02-28	
	서비스매너	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	설탕공예실습	실습	3	15	2	30	60	2015-03-01	2018-02-28	
	세계음식문화	이론	3	15	4	40	160	2015-03-01	2018-02-28	
	식당경영론	이론	3	15	2	40	80	2015-03-01	2018-02-28	
	식생활과건강	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	식탁화예	실습	3	8	1	40	40	2014-03-01	2018-02-28	
	식품및조리원리	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	식품재료학	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	식품학	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	양식조리실습Ⅰ	실습	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	양식조리실습Ⅱ	실습	3	8	2	40	80	2014-03-01	2018-02-28	
	양식조리실습Ⅲ	실습	3	8	1	40	40	2014-03-01	2018-02-28	
	양식조리실습Ⅳ	실습	3	8	1	40	40	2014-03-01	2018-02-28	
	에스프레소추출실습	실습	3	8	2	40	80	2014-03-01	2018-02-28	
	연회실무실습	실습	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	영양학	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	와인학개론	이론	3	8	1	40	40	2014-03-01	2018-02-28	
	외식산업론	이론	3	15	4	40	160	2015-03-01	2018-02-28	
	외식산업창업및경영	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	일식조리실습Ⅰ	실습	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	일식조리실습Ⅱ	실습	3	8	2	40	80	2014-03-01	2018-02-28	
	제과실습Ⅰ	실습	3	8	2	40	80	2014-03-01	2018-02-28	

기준연도	학습과목명	이론/ 실습	학점	이수기간	학급수	급당 정원	총정원	유효시작일	유효종료일	비고
2016	제과실습Ⅱ	실습	3	15	2	30	60	2015-03-01	2018-02-28	
	제과제빵실습 I	실습	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	제과제빵재료학	이론	3	15	2	40	80	2015-03-01	2018-02-28	
	제과제빵학	이론	3	15	2	40	80	2015-03-01	2018-02-28	
	제빵실습 I	실습	3	15	2	30	60	2015-03-01	2018-02-28	
	제빵실습Ⅱ	실습	3	15	2	30	60	2015-03-01	2018-02-28	
	조리과학	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	조리실무영어	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	조리이론	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	주방설비론	이론	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	주장관리	이론	3	15	2	40	80	2015-03-01	2018-02-28	
	중식조리실습 I	실습	3	8	2	40	80	2014-03-01	2018-02-28	
	중식조리실습Ⅱ	실습	3	8	2	40	80	2014-03-01	2018-02-28	
	카페메뉴	실습	3	8	2	40	80	2014-03-01	2018-02-28	
	칵테일실습 I	실습	3	8	2	40	80	2014-03-01	2018-02-28	
	칵테일실습Ⅱ	실습	3	8	1	40	40	2014-03-01	2018-02-28	
	커피배전실습	실습	3	15	2	30	60	2015-03-01	2018-02-28	
	커피학개론	이론	3	8	4	40	160	2014-03-01	2018-02-28	
	컨벤션·연회기획	이론	3	8	4	40	160	2014-03-01	2018-02-28	
	푸드스타일링기초실습	실습	3	8	1	40	40	2014-03-01	2018-02-28	
	한국병과실습	실습	3	15	4	30	120	2015-03-01	2018-02-28	
	한식조리실습 I	실습	3	8	2	40	80	2013-03-01	2017-02-28	
	한식조리실습Ⅱ	실습	3	8	2	40	80	2014-03-01	2018-02-28	
	한식조리실습Ⅲ	실습	3	8	2	40	80	2014-03-01	2018-02-28	
	한식조리실습Ⅳ	실습	3	8	2	40	80	2014-03-01	2018-02-28	

2 평가인정을 받은 학습과정 현황 및 그 운영에 관한 사항

나. 연간 학습과정 운영 일정

기준연도	2016	파일명	2016학년도 학사 일정표.pdf	
기준연도	학습과목명	이수기간	개설예정시기	학습자모집 예정시기
2016	기초일어	8	2016년 11월	2016.09.05~2016.10.31
	냉동생지제빵실습	15	개설예정없음	개설예정없음
	라떼아트실습	15	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	메뉴관리론	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	색채학	8	2016년 11월	2016.09.05~2016.10.31
	서비스매너	8	개설예정없음	개설예정없음
	설탕공예실습	15	개설예정없음	개설예정없음
	세계음식문화	15	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	식당경영론	15	개설예정없음	개설예정없음
	식생활과건강	8	2016년 11월	2016.09.05~2016.10.31
	식탁화예	8	개설예정없음	개설예정없음
	식품및조리원리	8	2016년 11월	2016.09.05~2016.10.31
	식품재료학	8	2016년 11월	2016.09.05~2016.10.31
	식품학	8	2016년 11월	2016.09.05~2016.10.31
	양식조리실습 I	8	개설예정없음	개설예정없음
	양식조리실습II	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	양식조리실습III	8	개설예정없음	개설예정없음
	양식조리실습IV	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	에스프레소추출실습	8	개설예정없음	개설예정없음
	연회실무실습	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	영양학	8	개설예정없음	개설예정없음
	와인학개론	8	개설예정없음	개설예정없음
	외식산업론	15	개설예정없음	개설예정없음
외식산업창업및경영	8	개설예정없음	개설예정없음	
일식조리실습 I	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13	

기준연도	학습과목명	이수기간	개설예정시기	학습자모집 예정시기
2016	일식조리실습Ⅱ	8	개설예정없음	개설예정없음
	제과실습 I	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	제과실습Ⅱ	15	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	제과제빵실습 I	8	개설예정없음	개설예정없음
	제과제빵재료학	15	개설예정없음	개설예정없음
	제과제빵학	15	개설예정없음	개설예정없음
	제빵실습 I	15	개설예정없음	개설예정없음
	제빵실습Ⅱ	15	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	조리과학	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	조리실무영어	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	조리이론	8	개설예정없음	개설예정없음
	주방설비론	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	주장관리	15	개설예정없음	개설예정없음
	중식조리실습 I	8	개설예정없음	개설예정없음
	중식조리실습Ⅱ	8	개설예정없음	개설예정없음
	카페메뉴	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	칵테일실습 I	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	칵테일실습Ⅱ	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	커피배전실습	15	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	커피학개론	8	개설예정없음	개설예정없음
	컨벤션·연회기획	8	개설예정없음	개설예정없음
	푸드스타일링기초실습	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	한국병과실습	15	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	한식조리실습 I	8	개설예정없음	개설예정없음
	한식조리실습Ⅱ	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13
	한식조리실습Ⅲ	8	개설예정없음	개설예정없음
	한식조리실습Ⅳ	8	2016년 9월	2016.07.01~2016.09.13

3 학습자 수 등 학습자 현황에 관한 사항

학습과정별 학급 수 및 학습자 수

기준연도	운영시기	학습과목명	개설학급수	학습자수							
				전체	성별		연령대별				
					남	여	24세이하	25~29	30대	40대	50세이상
2016	상반기	라떼아트실습	1	25	11	14	25	0	0	0	0
		색채학	2	75	43	32	73	2	0	0	0
		양식조리실습 I	1	39	28	11	39	0	0	0	0
		외식산업론	3	112	74	38	110	2	0	0	0
		외식산업창업및경영	1	21	18	3	20	1	0	0	0
		제빵실습 I	1	30	8	22	27	3	0	0	0
		조리과학	1	24	16	8	22	2	0	0	0
		조리실무영어	2	56	36	20	54	2	0	0	0
		조리이론	1	39	28	11	39	0	0	0	0
		주장관리	1	18	11	7	18	0	0	0	0
		중식조리실습 I	2	63	44	19	61	2	0	0	0
		한식조리실습 I	1	39	28	11	39	0	0	0	0
합계			17	541	345	196	527	14	0	0	0

4 교수 또는 강사현황에 관한 사항

가. 교수 또는 강사의 수

기준 연도	운영 시기	학습과목명	개설 학급수	교수 또는 강사 수					
				평가인정 받은 인원			실제 학습과정 운영 인원		
				소계	전임교원	비전임교원	소계	전임교원	비전임교원
2016	상반기	라떼아트실습	1	1	1	0	1	1	0
		색채학	2	2	1	1	1	1	0
		양식조리실습 I	1	2	1	1	1	1	0
		외식산업론	3	2	2	0	2	2	0
		외식산업창업및경영	1	3	1	2	1	1	0
		제빵실습 I	1	3	2	1	1	0	1
		조리과학	1	3	0	3	1	0	1
		조리실무영어	2	2	0	2	1	0	1
		조리이론	1	4	2	2	1	0	1
		주장관리	1	2	0	2	1	0	1
		중식조리실습 I	2	2	0	2	1	0	1
		한식조리실습 I	1	3	1	2	1	1	0
합계			17	29	11	18	13	7	6

4 교수 또는 강사현황에 관한 사항

나. 교육훈련기관 전체 교수 또는 강사 대비 해당 교육훈련기관 소속 교수 또는 강사현황

기준연도	전체교원 (A) = (B+C)	전임교원 (B)	비전임교원 (C)	전임교원 비율(%) (B/A) x 100	본교 소속 전임교원
2015	26	6	20	23.08%	0

4 교수 또는 강사현황에 관한 사항

다. 교수 또는 강사의 강의 담당 현황

기준연도	운영시기	총 개설 강의학점 (A)	전임교원		비전임교원	
			강의담당 학점(B)	비율 (B/A) x 100	강의담당 학점(C)	비율 (C/A) x 100
2016	상반기	51	27	52.94%	24	47.06%

4 교수 또는 강사현황에 관한 사항

라. 교수 또는 강사 강의료

기준연도	시간당 지급기준 단가(원)	지급인원수	총 강의시간 수	지급인원 비율(%)
2015	50,000	18	74	100 %
합 계		18	74	100 %

5 학습비 및 회계에 관한 사항

가. 학습과정별 학습비

(학습비 단위 : 원)

기준연도	학습과목명	이론/실습	학점	이수기간	학습비	비고
2015	기초일어	이론	3	8	450,000	
	냉동생지제빵실습	실습	3	15	650,000	
	라떼아트실습	실습	3	15	650,000	
	색채학	이론	3	8	350,000	
	세계음식문화	이론	3	15	350,000	
	식생활과건강	이론	3	8	450,000	
	식품및조리원리	이론	3	8	450,000	
	식품재료학	이론	3	8	450,000	
	식품학	이론	3	8	450,000	
	양식조리실습Ⅱ	실습	3	8	600,000	
	에스프레소추출실습	실습	3	8	650,000	
	연회실무실습	실습	3	8	600,000	
	영양학	이론	3	8	450,000	
	외식산업론	이론	3	15	350,000	
	일식조리실습 I	실습	3	8	600,000	
	제과실습 I	실습	3	8	650,000	
	제빵실습 I	실습	3	15	650,000	
	조리과학	이론	3	8	450,000	
	조리이론	이론	3	8	350,000	
	주방설비론	이론	3	8	350,000	
	주방설비론	이론	3	8	450,000	
	중식조리실습 I	실습	3	8	650,000	
	카페메뉴	실습	3	8	600,000	
	커피배전실습	실습	3	15	650,000	
	커피학개론	이론	3	8	350,000	
	푸드스타일링기초실습	실습	3	8	650,000	

기준연도	학습과목명	이론/실습	학점	이수기간	학습비	비고
2015	한국병과실습	실습	3	15	650,000	
	한식조리실습 I	실습	3	8	650,000	
	한식조리실습II	실습	3	8	600,000	
	한식조리실습II	실습	3	8	650,000	
	한식조리실습III	실습	3	8	650,000	

5 학습비 및 회계에 관한 사항

나. 예산 및 결산

<예산서>

(단위 : 원)

수입구분	금액	비율	지출구분	금액	비율
수강료수입	2,525,630,000	91.32 %	인건비	1,000,802,844	36.19 %
전입금	0	0.00 %	관리운영비	1,078,827,156	39.01 %
국고보조금	0	0.00 %	연구학생경비	85,000,000	3.07 %
기타수입	240,000,000	8.68 %	전출금	0	0.00 %
			기타비용	601,000,000	21.73 %
합계	2,765,630,000	100.00 %	합계	2,765,630,000	100.00 %

<결산서>

(단위 : 원)

수입구분	본예산	결산	차액	지출구분	본예산	결산	차액
수강료수입	0	2,473,085,370	-2,473,085,370	인건비	0	981,179,259	-981,179,259
전입금	0	0	0	관리운영비	0	951,750,371	-951,750,371
국고보조금	0	0	0	연구학생경비	0	84,148,010	-84,148,010
기타수입	0	230,630,500	-230,630,500	전출금	0	0	0
				기타비용	0	609,956,298	-609,956,298
합계	0	2,703,715,870	-2,703,715,870	합계	0	2,627,033,938	-2,627,033,938

5 학습비 및 회계에 관한 사항

다. 장학금 지급 현황

(단위 : 원)

기준 연도	재학생수 (A)	장학금지급인원수					장학금 수혜율 (B/A)x100	수강료 총액 (C)	장학금지급액					장학금 비율 (D/C)x100
		합계 (B)	성적 우수	저소 득층	근로 장학	기타			합계 (B)	성적 우수	저소 득층	근로 장학	기타	
2015	132	40	15	0	12	13	30.30%	1,002,300,000	68,275,000	28,700,000	0	26,800,000	12,775,000	6.81%

6 법 제5조에 따른 평가인정 취소 등에 관한 사항

위반내용 및 조치결과

기준연도	학습과목	위반사항	행정처분	조치결과
------	------	------	------	------

7 기관 발전계획 및 특성화 계획

기관 발전계획 및 특성화 계획

기준연도	파일명
2016	2016_기관 발전계획 및 특성화 계획.pdf

8 그 밖의 교육여건 및 기관 운영현황

가. 직원수

기준연도	직원수			평생교육사				평균근속연수
	정규직	비정규직	합계	1급	2급	3급	합계	
2016	22	0	22	0	1	0	1	5

8 그 밖의 교육여건 및 기관 운영현황

나. 학습비 반환 현황

기준연도	학습비 총액 (A)	학습비 반환 학습자수					반환금액 (B)	반환 비율 (B/A)x100
		합계	과오납	군입대	학습포기	기타		
2015	1,002,300,000	3	0	2	1	0	4,975,200	0.50%