

## ▣ 조리예술학부 교육과정

교과	구분	학년	학기	교과목명	학점	이론	실습	비고
학부 공통	기초	1학년	1학기	식문화와건강	3	3		
				K-FOOD기초조리	3	1	2	※
				서양기초조리	3	1	2	※
				대학생활과진로설계 I	0	1		전필(Pass/Fail)
			2학기	조리과학	3	3		
				Bakery&Beverage기초실무	3	1	2	※
				동양기초조리	3	1	2	※
				대학생활과진로설계 II	1	1		전필(Pass/Fail)

※ 집중수업 교과목

## ▶ 조리에술학부 Bakery & Beverage전공 교육과정

교과	구분	학년	학기	교과목명	학점	이론	실습	비고
전공 교육 교과	핵심	2학년	1학기	주방관리론	3	3		조리에술학부 공동개설
				제과제빵학의이해	3	3		
				제과기초실습	3	1	2	※
				제빵기초실습	3	1	2	※
				케익디자인데코레이션실무	3		3	※
		전공탐구와진로개발 I	0	1		전필(Pass/Fail)		
		2학기	스케치와드로잉	3	1	2		
			제과실험실습	3	1	2	※	
			냉동제빵실험실습	3	1	2	※	
			마지팬, 수가공예실무	3		3	※	
	전공탐구와진로개발 II		1	1		전필(Pass/Fail)		
	심화	3학년	1학기	커피학개론	3	3		
				프랑스제과실습	3	1	2	※
				전통유럽빵실습	3	1	2	※
				커피바리스타실무	3	1	2	※
				전공심화와경력개발 I	0	1		전필(Pass/Fail)
		2학기	와인과식음료의이해	3	2	1		
			초콜릿공예실무	3	1	2	※	
			베이커리색채와포장디자인	3	1	2	※	
			제과메뉴개발(캡스톤디자인)	3		3	※ 전필	
			전공심화와경력개발 II	1	1		전필(Pass/Fail)	
	응용	4학년	1학기	카페운영실무(캡스톤디자인)	3		3	※
				빵과자공예실무(캡스톤디자인)	3		3	※ 전필
				고급디저트실무실습	3	1	2	※
2학기			취업준비와사회진출 I	0	1			
			베이커리창업경영론	3	3			
			제빵메뉴개발(캡스톤디자인)	3		3	※	
취업준비와사회진출 II	1	1		전필(Pass/Fail)				
대학 특성화 교과	SW융합 과정	2학년	1학기	AI와메뉴개발	3	1	2	전필
			2학기	AI와쿠싱콘텐츠	3		3	전필
		3학년	1학기	빅데이터와글로벌레시피	3		3	
			2학기	IOT활용프리젠테이션	3		3	
	산학 실무 과정	3학년	1/2 학기	융합캡스톤디자인 I	3		3	
				융합캡스톤디자인 II	3		3	
				스타트업인규베이징	3		3	
				창업실습	3		3	(Pass/Fail)
				산업체현장실습 I	3		3	계절제(Pass/Fail)
				산업체현장실습 II	3		3	계절제(Pass/Fail)
4학년	1/2 학기	산업체현장실습 III	3		3	계절제(Pass/Fail)		
		창업현장실습	15		15	(Pass/Fail)		
		현장실습 I	15		15	학기제(Pass/Fail)		
		현장실습 II	15		15	학기제(Pass/Fail)		

\* ※ 표기는 집중수업 교과목 임

\* 졸업에 필요한 전공이수 요건

- 전공 교육교과에서 40학점 이상 이수(대학 특성화교과의 SW융합교과와 산학실무과정은 전공 졸업이수학점 40학점에 미포함)
- 교육과정표의 필수과목은 반드시 이수(SW융합교과는 전공 졸업이수학점 40학점에는 미 포함되나 반드시 이수하여야 함)

\* 타전공인정교과목 :

- K-FOOD조리전공 : 식공간연출, 창업요리실습 I, 메뉴기획과디자인요리실습(4-1), 식품구매, 창업요리실습 II(4-2)
- 동양조리전공 : 영어레시피청취, 아시아요리전문가과정, 레스토랑창업실습(4-1), 해외조리영어인터뷰, 식품구매론(4-2)
- 서양조리전공 : 플코스요리실습, 메뉴관리론, 조리외식마케팅(4-1), 디저트실습, 외식트렌드분석프로젝트(4-2)