

2021학년도 글로벌조리학부 글로벌외식창업전공 교육과정표

학년	학기	이수 구분	교과목 명		학점	학기	이수 구분	교과목 명		학점	
1 학년	1 학기	교양	<의사소통 영역> RIEP과목/GE과목		8/8	2 학기	교양	<SW기초심화 영역 1>		3/3	
			<도덕성및인성 영역> Sol-Sup(교필)		2/2			의사소통 능력 (심화)		3/3	
		전공필수	Culinary Fundamentals		2/3		전공필수	Intro to Entrepreneurship		3/3	
	Intro to F&B Management		2/2	Practice Baking & Pastry		3/4					
			Korean Cuisine		3/4			Purchasing and Inventory Management		2/3	
	여름 학기	교양	<의사소통 영역> RIEP과목/GE과목		3/3	겨울 학기	-				
2 학년	1 학기	교양	<SW기초심화 영역 2>		3/3	2 학기	교양	분석적 과학적 사고력 능력 (심화)		택 1	2/2
			분석적 과학적 사고력 능력 (심화)		택 1			사회이해 능력 영역(심화)			
			사회이해 능력 영역(심화)					글로벌 마인드(심화)			
			글로벌 마인드 (심화)								
		트랙 (부전공)	Basic Accounting Hospitality Industry		3/3		트랙/전선	Food & Beverage Management(◇)		3/3	
							트랙 (부전공)	트랙 공동 과목		3/3	
		1 학기	전공필수	HR Management in Hospitality Industry		3/3		전선/트랙	Innovative Technologies for Hospitality (●)		3/3
				Entrepreneurship 2 (Restaurant Operations)		3/3		전공필수	Creative Menu Practice		3/4
				Escoffier		3/4			Advanced F&B Service Skills and Technology		3/3

3 학년	1 학기	Track (부전공)	트랙 공통 과목		3/3	2 학기	트랙/전선	Wine and Food Tourism(◇)	3/3		
		교양	분석적 과학적 사고력 능력	택1	3/3		교양	분석적 과학적 사고력 능력 (심화)	택1	2/2	
											사회이해 능력 영역
											인문적 심미적 소양 영역
			분석적 과학적 사고력 능력 (심화)								
			사회이해 능력 영역(심화)								
			글로벌 마인드 (심화)								
		전공선택	Wine Sommelier(Practice)		3/4		전선/트랙	Contemporary Issues and Strategies in Food and Beverage Management (●)	3/3		
		(전공)	(현장실습)		(40이상)		전공선택	Modern Asian Cuisine	3/4		
							전공선택	Creative Catering and Event Planning	3/3		
					(전공)	(현장실습)	(40이상)				
4 학년	1 학기	자유선택	자유선택(교양 및 기타전공)		2/2	2 학기	자유선택	자유선택(교양 및 기타전공)	2/2		
		교양	분석적 과학적 사고력 능력	택1	3/3		교양	분석적 과학적 사고력 능력	택1	3/3	
											사회이해 능력 영역
											인문적 심미적 소양 영역
		전공선택	Specially Coffee		2/2		전공선택	Entrepreneurship 4 : Restaurant Development and Operations		3/5	
			Customer Relationship Management in the Hospitality Industry		3/3			Capstone Project		3/3	
			Restaurant Layout and Design		2/2			Food & wine pairing and Sonic Senses		3/3	
			Hospitality Business Start-Up Project		3/3			Marketing Communication Technologies		3/3	
			Strategic leadership in the Hospitality		2/2						
								(전공)	(현장실습)		(40이상)
					(전공)	(현장실습)	(40이상)				

(◇) Restaurant and Event Management 융합부전공트랙

(●)외식산업SW연계부전공트랙