

2026학년도 글로벌조리학부 글로벌조리전공 교육과정표

학년	학기	이수 구분	교양 영역	교과목 명		학점	학기	이수 구분	교양 영역	교과목 명		학점	
1 학년	1 학기	교양	글로벌 마인드	AIEP과목(원어민영어)		8/8	2 학기	교양	정보 문해	SW 교양		3/3	
			도덕성 및 인성	자아발견과 비전탐색 1 (Sol-sup)		1/1			도덕성 및 인성	자아발견과 비전탐색 2		1/1	
		전공	중점	Culinary Fundamentals 1	택1	3/4		전공	중점	Culinary Fundamentals 1 (9월입학자 대상)	택1	3/4	
			기초	Culinary Fundamentals 2 (9월입학자 대상)		3/4			기초	Culinary Fundamentals 2		3/4	
	중점	Introduction to Kitchen Management		3/3	기초	Korean Cuisine		3/4					
	기초	SICA English and AI Appicaiton		2/2	기초	Introduction to Baking and Pastry		3/4					
	여름 학기	교양	글로벌 마인드	AIEP과목		3/3	겨울 학기	-					
2 학년	1 학기	교양	분석적 과학적 사고력	SW 교양		3/3	2 학기	교양	자유선택		2/2		
			자유선택		2/2	트랙			핵심	Bread making Foundation (□)	택2	3/4	
		핵심	Baking & Pastry Cafe Operation(□)		택1			3/4	핵심	Pastry Fundamental (□)			
		핵심	Korean Food Fermentation(●)			3/4		핵심	Western Cuisine (●)				
	전공	중점	Cafe Operations		택1	4/6	전공	중점	Food Service Management				3/3
		핵심	Garde manger			4/4		중점	Cafe Operations	택1	4/6		
		핵심	Culinary Nutrition		2/2	핵심		Garde manger	4/4				
		핵심	Meat & Seafood Fabrication		3/4	핵심		FoodPurchasingandStorage Management		2/3			
	3 학년	1 학기	교양	자유선택		5/5	2 학기	교양	자유선택		2/2		
			트랙	심화	Chocolate work(□)	택1			3/4	트랙	심화	Bakery Innovation (□)	택2
심화				Korean Royal Cuisine (●)	심화						Japanese Cuisine (●)		
전공		중점	A la carte menu preparation		3/4	전공	심화	Intro to Entrepreneurship and marketing		3/3			
		중점	Dining Room Service		3/4		심화	World Cuisine		3/4			
		중점	Capstone Design		3/4		심화	Korean Dessert		3/4			

4 학년	1 학기	자유 선택	자유선택(교양 및 기타전공)		7/7	자유 선택	자유선택(교양 및 기타전공)		8/8
		전공	중점	Capstone Project	4/5		2 학기	심화	Health and Dietary Cuisine
	심화		Food Tech and AI application	3/3	심화	Food & wine paring		3/3	
	심화		Introduction to Wine and Spirits	3/3	심화	Food Service Finance and Accounting		3/3	

(□) Global Baking and Pastry 트랙

(●) Global Culinary Operations 트랙

<학과지정 졸업요건>

2025년도 이후 신입생은 중점전공 영역에서 최소 12학점 이상 취득