

2022학년도 Global Culinary Arts전공 Curriculum

(글로벌조리학부 글로벌조리전공 교육과정표)

| 학년 | 학기 | 이수 구분 | 교양영역 | 교과목 명 | 학점 | 학기 | 이수 구분 | 교양영역 | 교과목 명 | 학점 | | |
|----------|----------|----------------|---|----------------------------|----------|----------|--------------------------------------|-----------------------------|--|-------------------|-----|--------|
| 1 학년 | 1 학기 | 교양 | 의사소통 교육 | RIEP과정 | 8/12 | 2 학기 | 교양 | 의사소통 교육 | SW 기초 | 3/3 | | |
| | | | 도덕성 및 인성함양 | Sol vision (자아발견과 비전탐색) | 2/2 | | | 자유선택 | 핵심교양/심화중점 | 6/6 | | |
| | | 전공 필수 | Culinary Fundamentals 1 | | | | 2/4 | 전공 필수 | SICA English | | | 2/2 |
| | | | Introduction to Kitchen Management | | | | 2/3 | | Culinary Fundamentals 2 | | | 2/4 |
| | 전공 선택 | Korean cuisine | | | 3/4 | 전공 선택 | Introduction to Baking and Pastry | | | 2/4 | | |
| | | | | | | | Meat and Seafood Fabrication | | | 2/4 | | |
| 여름 학기 | 교양 | 의사소통 교육 | RIEP과정 | 3/3 | 겨울 학기 | - | | | | | | |
| 2 학년 | 1 학기 | 교양 | 의사소통 교육 | SW 심화 | 3/3 | 2 학기 | 교양 | 자유선택 | 핵심교양/심화중점 | 2/2 | | |
| | | | 자유선택 | 핵심교양/심화중점 | 2/2 | | | 트랙/ 부전공 | Pastry Technique 1(□) | | | 3/4 |
| | | 트랙/ 부전공 | Baking & Pastry Cafe Operation(□) | | | | 3/4 | | Baking Techniques 1 (□) | | | 3/4 |
| | | | Korean Food Fermentation (●) | | | | 3/4 | | Western Cuisine(●) | | | 3/4 |
| | | 전공 필수 | Introduction to Wine and Spirits | | | | 3/3 | | 전공 필수 | Asian Cuisine (●) | | |
| | | | Cafe Operations | | | | 4/6 | A la carte menu preparation | | | 3/4 | |
| | | 전공 선택 | Culinary Nutrition | | | | 2/2 | 전공 선택 | Dining Room Service | | | 3/4 |
| | | | | | | | | | Commissary Operations | | | 3/3 |
| 3 학년 | 1 학기 | 교양 | 자유선택 | 핵심교양/심화중점 | 5/5 | 2 학기 | 교양 | 자유선택 | 심화중점 | 2/2 | | |
| | | 트랙/ 부전공 | Chocolate work(□) | | | | 3/4 | 트랙/ 부전공 | Pastry Technique 2(□) | | | 3/4 |
| | | | Japanese Cuisine (●) | | | | 3/4 | | Baking Techniques 2(□) | | | 3/4 |
| | | 전공 필수 | Global Breakfast | | | | 3/4 | | World Cuisine (●) | | | 3/4 |
| | | | Menu Planning, Recipe Writing and Cost Control | | | | 2/2 | | Styling & Plating(●) | | | 3/4 |
| | | 전공 선택 | Garde Manger | | | | 2/4 | 전공 선택 | Intro to Entrepreneurship and Marketing | | | 3/3 |
| | | | Banquet and Special Functions | | | | 2/4 | | Modern Korean Cuisine and Desserts | | | 3/4 |
| | | (전공) | (현장실습) | | | | (40이상) | (전공) | (현장실습) | | | (40이상) |

| | | | | | | | | |
|---------|---------|----------|----------------------------|------|---------|----------|--|-----|
| 4 학년 | 1 학기 | 자유 선택 | 자유선택(교양 및 기타전공) | 5/5 | 2 학기 | 자유 선택 | 자유선택(교양 및 기타전공) | 5/5 |
| | | 전공 선택 | Capstone Project | 5/6 | | 전공 선택 | Health and Dietary Cuisine | 2/2 |
| | | | Food & wine paring | 3/3 | | | Concept Implementation Project | 3/4 |
| | | | Modern culinary techniques | 4/4 | | | Food Service Finance and Accounting | 3/3 |
| | | | | | | | Contemporary Plated Desserts | 4/4 |
| | (전공) | (현장실습) | (40이상) | (전공) | (현장실습) | (40이상) | | |

(□) Global Baking and Pastry 트랙

(●) Global Culinary Operations 트랙