

2022학년도 Global Restaurant and Entrepreneurship전공 Curriculum (글로벌조리학부 글로벌외식창업전공 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				2/3	전공 필수	Intro to Entrepreneurship			3/3	
	Intro to F&B Management			2/2	Intro to French Bakery				3/4				
	Korean Cuisine			3/4	SIRES English				2/3				
	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	트랙 공통 교과목			3/3	
		트랙/ 부전공	Basic Accounting in Hospitality Industry(◇)				3/3		전선/ 트랙	Advanced F&B Service Skills and Technology(◇)			3/3
			트랙 공통 교과목				3/3	Innovative Technologies for Hospitality (●)			3/3		
		전공 필수	HR Management in Hospitality Industry				3/3	전공 필수	Creative Menu Practice			3/4	
			Entrepreneurship 2 (Restaurant Operations)				3/3		Intro to French Pastry			3/4	
	Escoffier			3/4									
	3 학년	1 학기	교양	자유선택	핵심교양/심화중점	5/5	2 학기	교양	자유선택	핵심교양/심화중점	2/2		
			트랙/ 부전공	트랙 공통 과목				3/3	전선/ 트랙	Wine and Food Tourism(◇)			3/3
				Wine Sommelier (Practice)				3/4		Contemporary Issues and Strategies in Food and Beverage Management (●)			3/3
전공 선택			Entrepreneurship 3 : Finance			3/5		전공 선택	트랙/ 부전공	트랙 공통 과목			3/3
			Digital Marketing for food service Industry			3/3				Modern Asian Cuisine			3/4
									Creative Catering and Event Planning			3/3	
(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	Specially Coffee	2/2		전공 선택	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	(현장실습)			(40이상)	
	(전공)	(현장실습)	(40이상)	(전공)		(현장실습)	(40이상)	

(◇) Restaurant and Event Management 융합부전공트랙

(●)외식산업SW연계부전공트랙