

■ 학과명 : 웰빙조리창업학과 교육과정

교과	구분	학년	학기	교과목명	학점	이론	실습	ND교과	비고
전공 교육 교과	기초	1학년	1학기	미식여행과스토리텔링	3	3			원격수업교과목
				웰빙조리실습 I	3	1	2	ND1	※
				슬로우푸드실습 I	3	1	2	ND1	※
				국내바리스타	3	1	2	ND3	※
			2학기	와이즈진로탐색	2	2		ND1	(Pass/Fail)
				조리원리와과학	3	3			
				웰빙조리실습Ⅱ	3	1	2	ND2	※
				슬로우푸드실습Ⅱ	3	1	2	ND4	※
	핵심	2학년	1학기	국제바리스타	3	1	2		※
				한식조리산업기사 I	3	1	2	ND2	※
				웰빙발효식품실습 I	3	1	2	ND4	※
				웰빙디저트실습	3	1	2	ND3	※
			2학기	매장관리실무	3	3			
				전공탐구와경력개발	1	1			(Pass/Fail)
				한식조리산업기사Ⅱ	3	1	2	ND2	※
				웰빙발효식품실습Ⅱ	3	1	2	ND4	※
	심화	3학년	1학기	웰빙카페디저트실습	3	1	2	ND3	※
				외식창업컨설팅	3	3			
				식품위생및법규	3	3			
				사찰요리실습	3	1	2		※
			2학기	궁중요리실습	3	1	2		※
				발효주류제조실습	3	1	2	ND4	※
				미래설계와사회진출	1	1			(Pass/Fail)
				식음료문화의이해	3	3			
응용	4학년	1학기	1학기	치유건강요리실습	3	1	2		※ESG교과목
				소울푸드실습	3	1	2	ND3	※
				복어조리산업기사	3	1	2	ND2	※
		2학기	2학기	메뉴개발캡스톤디자인	3		3		※
				AIESG마케팅커뮤니케이션	3	3			ESG/AI융합교과목
				융합캡스톤디자인	3		3		※
				AI스타트업인큐베이팅	3	3			AI융합교과목

* 졸업에 필요한 전공 이수 요건
 - 전공 교육교과에서 40학점 이상 이수(대학 특성화교과 산학실무과정은 전공 졸업 이수학점 40학점에 미포함)

※ 졸업에 필요한 전공 이수 요건
 - 전공 교육교과에서 40학점 이상 이수(대학 특성화교과 산학실무과정은 전공 졸업 이수학점 40학점에 미포함)

※ 타전공 인정 교과목 : 없음

※ 나노디그리 과정

구분	과정명	이수학점	비고
ND1	웰빙조리창업나침판 나노디그리	관련 교과목(8학점 이상) 이수	
ND2	조리산업기사 나노디그리	관련 교과목(9학점 이상) 이수	
ND3	카페창업 나노디그리	관련 교과목(9학점 이상) 이수	
ND4	웰빙발효식품 나노디그리	관련 교과목(9학점 이상) 이수	