

■ 학과명 : 조리예술학부 동양조리전공 교육과정

구분	학년	학기	교과목명	학점	이론	실습	ND교과	비고
기초	1학년	1학기	식생활과건강	3	3			학부공동개설
			동양기초조리 I	3	1	2	ND1	※
			와이즈진로탐색	2	2		ND1	(Pass/Fail)
		2학기	조리과학	3	3			K-FOOD,서양 공동개설
			동양기초조리 II	3	1	2	ND1	※
			아시아기초조리실습	3	1	2		※
핵심	2학년	1학기	식품학	3	3			K-FOOD,서양 공동개설
			아시아조리창업실습	3	1	2		※
			초급중식조리창업실습	3	1	2	ND3	※
			초급일식조리창업실습	3	1	2	ND2	※
			학업설계와역량개발 I	0	1			전필(Pass/Fail)
		2학기	영양학	3	3			조리예술학부 공동개설
			AI와쿠킹콘텐츠	3		3		AI융합교과목
			심화일식조리창업실습	3	1	2	ND2	※
			심화중식조리창업실습	3	1	2	ND3	※
			학업설계와역량개발 II	1	1			전필(Pass/Fail)
심화	3학년	1학기	식품위생학	3	3			K-FOOD,서양 공동개설
			초밥창업일식캡스톤디자인	3	1	2	ND2/RISE	※
			고급중식조리실습	3	1	2	ND3	※
			빅데이터와글로벌레시피	3		3		AI융합교과목
			경력개발과취·창업준비 I	0	1			전필(Pass/Fail)
		2학기	실험조리캡스톤디자인	3		3		
			동양면요리실습	3	1	2		※
			복어조리실습	3	1	2		※
			창업중식조리캡스톤디자인	3		3	RISE	※
			경력개발과취·창업준비 II	1	1			전필(Pass/Fail)
응용	4학년	1학기	영어레시피청취	3	3			
			주방관리론	3	3			
			동양카빙실습	3	1	2		※
			미래설계와사회진출 I	0	1			전필(Pass/Fail)
		2학기	해외조리영어인터뷰	3	3			
			동양간편조리실습	3	1	2		※
			미래설계와사회진출 II	1	1			전필(Pass/Fail)

* ※ 표기 집중수업

* 졸업에 필요한 전공 이수 요건

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

※ 나노디그리 과정

구분	과정명	이수학점	비고
ND1	동양조리전공 나침반나노디그리	관련 교과목(8학점 이상) 이수	
ND2	일식창업 나노디그리	관련 교과목(9학점 이상) 이수	
ND3	중식창업 나노디그리	관련 교과목(9학점 이상) 이수	
부산RISE	스타쉐프전문가 나노디그리	관련 교과목(12학점 이상) 이수	조리예술학부

■ 학과명 : 대학특성화교과 교육과정

교과	학년	학기	교과목명	학점	이론	실습	비고
산학실무 과정	3학년	1/2 학기	스타트업인큐베이팅	3		3	
			창업현장실습	3		3	(Pass/Fail)
			현장실습Ⅰ	3		3	(Pass/Fail)
			현장실습Ⅱ	3		3	(Pass/Fail)
			현장실습Ⅲ	3		3	(Pass/Fail)
			현장실습Ⅳ	3		3	(Pass/Fail)
	4학년	1/2 학기	현장실습Ⅴ	6		6	(Pass/Fail)
			현장실습Ⅵ	6		6	(Pass/Fail)
			현장실습Ⅶ	15		15	(Pass/Fail)
			현장실습Ⅷ	15		15	(Pass/Fail)
			창업활동실습	15		15	(Pass/Fail)

※ 졸업에 필요한 전공 이수 요건

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