

[별표6] 트랙과정 이수체계도

## 트랙과정 이수체계도

**전공명 :** 조리&푸드디자인학과(Department of Culinary Art & Food Design Management)

**트랙명 :** 푸드스타트업트랙

**▣ 트랙과정 개요**

- 필수이수학점은 푸드스타트업트랙 교과목과 현장실습을 포함하여 15학점으로 함
- 푸드스타트업 관련 기본적인 이론과 실무지식을 융합하여 현장 적용 및 창업에 연계할 수 있는 커리큘럼을 개발하고 경쟁력 있는 인재를 양성하고자 함
- 연계 기업 현장실습을 통한 현장 교육으로 지속적인 산학협력을 유도하며 향후 진로 탐색과 경력 개발을 위한 기회를 제공하고자 함

**▣ 교육과정 이수체계도**

전공형태	구분	이수학점	교과목명(또는 이수내용)
단일 전공	필수 과정	15학점	프랜차이즈경영론, 감각과학및식품품질관리, 레스토랑창업경영론, 푸드디자인, 현장실습
	선택 과정	1학점	캡스톤디자인(조리&푸드디자인)