

2021년 신설 연계전공 소개 및 교육과정 안내

호텔 조리 전공

가. 전공소개

전공명	호텔 조리 전공
	Hotel Cuisine
책임교수	대체의학과 박정숙 교수
연락처	950-3799

전공소개	<ul style="list-style-type: none"> • 산업현장에서 요구하는 호텔조리 기술을 갖춘 전문가 양성 • 전문지식과 현장실무 역량을 갖춘 창의적인 호텔조리 전문가 양성 • 지역사회의 일원으로 봉사하는 인재양성
관련학과	• 항공서비스학과, 식품영양학과, 교양학과
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> • 호텔조리와 관련된 다양한 현장 실무형 교과과정과 비교과 교육과정 운영을 위한 산학협력 인프라를 토대로 시대적 흐름과 교육수요자의 요구를 반영한 호텔 조리 인재를 양성하고자 함. • 교육과정을 통해 호텔리어와 호텔조리 관련한 국가자격증(한국산업인력관리공단 주관)을 취득하고 산업현장에서 실무 교육을 통한 현장 실무형 전문가를 양성할 수 있도록 교과목을 운영하고자 함.
졸업 후 진로	<ul style="list-style-type: none"> • 호텔조리 전문가 • 호텔제과제빵 전문가
관련 자격증	• 국가자격증: 조리기능사(한식, 양식), 제과기능사, 제빵기능사

나. 교육과정

□ 교육과정 이수(졸업요건)-인문사회,자연과학계열 예시(2018학번이후)

구분	교양	주전공	복수전공 (융합, 연계전공)	부전공 (융합, 연계전공)	기타	졸업논문	졸업학점	비고
복수전공 (연계전공)	36학점	42학점	36학점 (중복인정 15학점)			P	120학점	융합, 연계전 공도 학위명 부여
부전공 (연계전공)	36학점	42학점		18학점 (중복인정 6학점)		-	120학점	

□ 교육과정 편성

구분	이수 구분	과목코드	교과목명	학년	학기	학점/이론/ 실습	비 고
항공서비스학과	전선	3200003	관광학원론	1	1	3/3/0	
	전선	3219036	서비스프레젠테이션 실무	1	1	2/0/2	
	전선	3215457	글로벌 서비스매너	2	1	3/2/1	
	전선	3217196	기내식음료실무	2	3	3/2/1	
	전선	3210005	고객행동론	2	3	3/3/0	
	전선	3204011	서비스마케팅	3	1	3/3/0	
	전선	3210007	서비스인간관계론	3	1	3/3/0	
신설교과목	전선	5921304	고급한국조리	2	2	3/1/2	
	전선	5921305	양식조리	2	4	3/1/2	
	전선	5921306	고급제과제빵실습	3	2	3/0/3	
식품영양학과	전선	5912001	한국조리	1	1	2/0/3	
	전선	5199008	공중보건학	1	1	3/3/0	
	전필	5700001	기초영양학	1	3	3/3/0	
	전선	5300007	식생활과 문화	1	3	3/3/0	
	전필	5999041	식품학	2	1	3/3/0	
	전선	5906010	제과제빵실습	2	1	3/0/3	
	전선	5110042	식품위생학	3	1	3/2/1	
	전선	5900023	조리원리	3	1	3/2/1	
교양학과	교양	0020002	서비스교육실무	1-4	1,3	2/0/4	
	교양	3216009	소비자심리와 생활	1-4	1,3	2/2/0	
	교양	3220007	글로벌매너	1-4	1,3	3/3/0	
	교양	3320007	차 문화사	1-4	1,3	2/1/1	
	교양	4016005	식품과학	1-4	1,3	2/2/0	
	교양	5921002	세계음식과 식품학	1-4	1,3	2/2/0	
합계						70/49/24	

□ 교육과정 이수 로드맵

영역	기초	심화	직무전문	융합
교과	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 관광학원론 ◆ 고객행동론 ◆ 글로벌서비스매너 ◆ 서비스인간관계론 ◆ 기내식음료실무 ◆ 세계음식과식품학 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 소비자심리와생활 ◆ 기초영양학 ◆ 식품위생학 ◆ 공중보건학 ◆ 식품과학 ◆ 식품위생관계법규 ◆ 고급한국조리 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 한국조리 ◆ 식품학 ◆ 조리원리 ◆ 제과제빵실습 ◆ 양식조리 ◆ 식품과학 ◆ 차 문화사 ◆ 고급제과제빵실 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 서비스문제해결방법론 ◆ 서비스교육 실무 ◆ 서비스마케팅

반려동물창업(펫코노미) 전공

가. 전공소개

전공명	펫코노미 전공
책임교수	Petconomy 애완동물보건학과 최 혁 교수
연락처	950-3927

전공소개	<ul style="list-style-type: none"> 반려동물과 함께 하는 인구 1,000만 시대에 살고 있는 현대사회는 반려동물이 가족의 한 구성원으로서 반려동물의 인간화에 주목함에 따라 반려동물유치원과 호텔, 장례식장 등과 결합된 새로운 사업 모델의 확산, 반려동물용품의 온라인 구매 활성화, 프리미엄 고급제품의 수요 증가 등으로 전문 인력에 대한 수요가 지속적으로 증가하고 있음. 따라서 펫코노미 전공은 반려동물관련 산업에서 요구되는 역량을 함양하여 반려동물 산업 수요에 함께 할 수 있는 전문 인재를 양성하고자 함.
관련학과	<ul style="list-style-type: none"> 교양학과, 서비스경영학과, 사회복지학과, 실내디자인학과, 식품영양학과, 미용과 학과, 애완동물보건학과
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> 반려동물의 이해를 위한 교과목과 반려동물관련 산업의 이해를 위한 경영학, 사회복지학, 디자인학, 미용학, 식품영양학 등을 연계한 반려동물관련 산업의 창업 역량과 취업역량을 함양할 수 있는 교육과정 운영
졸업 후 진로	<ul style="list-style-type: none"> 펫카페, 반려동물유치원, 반려동물호텔, 펫시터, 펫워커, 반려동물관련 창업 및 산업체 등
관련 자격증	<ul style="list-style-type: none"> 반려동물관리사, 반려견스타일리스트, 동물매개치료사, 핸들러 등

나. 교육과정

□ 교육과정 이수(졸업요건)-인문사회, 자연과학계열 예시(2018학번이후)

구분	교양	주전공	복수전공 (융합, 연계전공)	부전공 (융합, 연계전공)	기타	졸업논문	졸업학점	비고
복수전공 (연계전공)	36학점	42학점	36학점 (중복인정 15학점)			P	120학점	융합, 연계전공도 학위명 부여
부전공 (연계전공)	36학점	42학점		18학점 (중복인정 6학점)		-	120학점	

□ 교육과정 편성

구분	이수 구분	과목코 드	교과목명	학 년	학기	학점/ 이론/ 실습	비고
교양학과	교양	3215570	기업가 정신과 창업	1	1/3	2-2-0	
	교양	3316024	여성 창업과 미래설계	1	1/3	2-2-0	
	교양	3215586	창업성공전략을 위한 온라인과 SNS홍보기법	2	1/3	1-1-0	
	교양	3215585	창업 사업계획서 작성법	3	1/3	3-1-2	
	교양	3220009	1인 창업 시뮬레이션	4	1/3	2-1-1	
신설	전선	4921291	반려동물총론	1	3	3-3-0	
	전선	4921292	반려동물행동학	2	1	2-2-0	
	전선	4921293	반려동물기본비용관리	3	1	3-0-3	
	전선	4921294	반려동물건강관리	3	3	3-0-3	
서비스 경영학과	전선	3205402	경영의 이해	1	1	3-3-0	
	전선	3215398	소비자심리	2	1	3-3-0	
	전선	3215404	마케팅원론	2	1	3-3-0	
	전선	3214223	소비자상담	2	3	1-1-0	
사회복지학과	전선	3205421	고객관계관리	3	3	3-3-0	
	전선	3320020	사회복지학개론	1	1	3-3-0	
	전선	3310014	사회복지실천론	2	1	3-3-0	
	전선	3399044	프로그램개발과 평가	3	1	3-3-0	
	전선	3310012	인간행동과 사회환경	1	3	3-3-0	
실내 디자인학과	전필	3310020	사회복지정책론	2	3	3-3-0	
	전선	6116023	실내디자인개론	1	1	2-2-1	
	전선	3616008	실내 구조와 법규	3	1	2-2-1	
	전선	6116017	실내건축 세미나	4	1	2-1-2	
	전선	6102003	실내건축제도	1	3	3-0-4	
	전선	6116021	실내공간 재료	2	3	2-2-1	
	전선	6116025	실내환경과 설비	2	3	2-2-1	
식품영양학과	전선	6399001	가구디자인	3	3	2-1-2	
	전필	5999041	식품학	2	1	3-3-0	
	전선	5110042	식품위생학	3	1	3-2-1	
	전선	5912003	영양교육 및 상담	3	1	3-2-1	
	전선	5900023	조리원리	4	1	3-2-1	
	전선	5920084	푸드테크학	4	1	3-2-1	
	전선	5700001	기초영양학	1	3	3-3-0	
	전선	3600003	식품위생관계법규	3	3	2-2-0	
미용과학과	전선	5910005	식품가공 및 저장학	4	3	3-3-0	
	전선	5111044	소독 및 전염병학	2	3	2-2-0	
	전선	5907309	미용영양학	2	3	2-2-0	
	전선	5916028	임상아로마요법	3	3	3-1-2	
	전선	5918031	뷰티창업과 경영	4	3	2-2-0	
애완동물 보건학과	전선	5919028	미용 정보 활용	4	3	2-2-0	
	전선	4921254	동물번식학	1	1	3-3-0	
	전선	4921255	동물해부생리학	1	1	3-3-0	
	전선	4921256	동물자원학	1	3	2-2-0	
	전선	4921295	반려동물학	1	3	3-3-0	
	전선	4921269	동물공중보건학	1	3	3-3-0	
	전선	4921257	동물영양 및 사료학	2	1	3-3-0	
전선	4921262	그루밍론 및 실습1	2	1	3-1-2		

구분	이수 구분	과목코드	교과목명	학년	학기	학점/이론/실습	비고
	전선	4921296	반려동물 패션디자인	2	1	3-1-2	
	전선	4921259	동물행동심리학	2	3	3-3-0	
	전선	4921263	반려동물행동교정 및 실습	2	3	3-1-2	
	전선	4921267	그루밍론 및 실습2	2	3	3-1-2	
	전선	4921297	반려동물기초훈련 및 실습	3	1	3-1-2	
	전선	4921258	동물환경학	3	3	3-3-0	
	전선	4921284	동물매개치료학	3	3	3-1-2	
	전선	4921298	동물윤리 및 복지와 법규	4	1	3-3-0	
	전선	4921287	반려동물창업실무	4	3	3-2-1	

□ 교육과정 이수 로드맵

영역	기초	심화	직무전문	융합
교과	<ul style="list-style-type: none"> 반려동물학 동물자원학 동물공중보건학 기업과 정신과 창업 소비자상담 인간행동과 사회환경 	<ul style="list-style-type: none"> 동물영양 및 사료학 그루밍론 및 실습1,2 반려동물 패션디자인 반려동물행동교정 및 실습 소비자 심리 실내환경과 설비 임상아로마요법 	<ul style="list-style-type: none"> 반려동물기초훈련 및 실습 동물환경학 동물매개치료학 고객관계관리 사회복지실천론 푸드테크학 미용 정보 활용 	<ul style="list-style-type: none"> 동물윤리 및 복지와 법규 반려동물창업실무 창업 사업계획서 작성법 마케팅원론 사회복지정책론 가구디자인 식품가공 및 저장학 미용 정보 활용

공공인재 전공

가. 전공소개

전공명	공공인재 전공
책임교수	경찰법학과 정순형 교수
연락처	950-3991

전공소개	<ul style="list-style-type: none"> • 국가공무원 임용관련공공인재 양성과국가정책 등 여건을 분석하고 학생 및 산업체 요구를 반영한 교과과정을 개설하여 국가 공공분야 전문가를 양성하는데 필요한 교육과정을 구성함으로써 공공분야 융합형인재를 양성하고자 함.
관련학과	<ul style="list-style-type: none"> • 경찰법학과, 사회복지학과, 교양학과
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> • 사회복지학, 사회보장, 지역사회복지, 민법, 형법, 경찰행정법, 헌법 등
졸업 후 진로	<ul style="list-style-type: none"> • 국가기관 공무원 • 사회복지 공무원 경찰공무원
관련 자격증	<ul style="list-style-type: none"> • 사회복지사, 경비지도사

나. 교육과정

□ 교육과정 이수(졸업요건)-인문사회,자연과학계열 예시(2018학번이후)

구분	교양	주전공	복수전공 (융합, 연계전공)	부전공 (융합, 연계전공)	기타	졸업논문	졸업학점	비고
복수전공 (연계전공)	36학점	42학점	36학점 (중복인정 15학점)			P	120학점	융합, 연계전공 도 학위명 부여
부전공 (연계전공)	36학점	42학점		18학점 (중복인정 6학점)		-	120학점	

□ 교육과정 편성

구분	이수구분	과목코드	교과목명	학년	학기	학점/ 이론/ 실습	비고
교양학과	교양	3398011	여성과 법률	0	1/3	3/3/0	
	교양	1716001	창의적 사고와 기술	0	1/3	2/2/0	
	교양	3620002	4차산업혁명과 지식재산권	0	1/3	3/3/0	
	교양	7120001	비판과 문제해결	0	1/3	3/3/0	
	교양	3316008	다문화 사회와 여성	0	1/3	3/3/0	
	교양	9116001	미래를 여는 한국사	0	1/3	2/2/0	
	교양	0016001	데이터와 정보사회	0	1/3	3/3/0	
	교양	3316011	리더쉽과 팔로우십	0	1/3	2/2/0	
	교양	3610012	현대인의 생활법률	0	1/3	2/2/0	
	교양	7417022	비즈니스영문법	0	1/3	2/2/0	
사회 복지학과	전선	3320020	사회복지학개론	1	1	3/3/0	
	전선	3399040	장애인복지론	1	3	3/3/0	
	전선	3510003	사회복지행정론	2	1	3/3/0	
	전필	3310019	지역사회복지론	3	1	3/3/0	
	전선	3399023	사회복지자료분석론	3	1	3/3/0	
	전선	3399012	사회보장론	3	3	3/3/0	
	전선	3310026	노인복지론	4	3	3/3/0	
경찰 법학과	전선	3697001	법학개론	1	1	3/3/0	
	전선	3698002	헌법	1	3	3/3/0	
	전선	3611011	민법총론(1)	2	1	2/2/0	
	전선	3602021	형법총론(1)	2	1	3/3/0	
	전선	3611012	민법총론(2)	2	3	2/2/0	
	전선	5603036	형법총론(2)	2	3	3/3/0	
	전선	3611003	경찰행정법(1)	3	1	3/3/0	
	전선	3602023	형사소송법(1)	3	1	3/3/0	
	전선	3605444	경찰행정법(2)	3	3	3/3/0	
	전선	5603034	형사소송법(2)	3	3	3/3/0	
	전선	3621058	경찰과 인권	4	3	2/2/0	
신설 교과목	전선	3619001	형사정책	4	3	2/2/0	
	전선	3621299	공무원 윤리	2	1	2/2/0	
	전선	3621300	교정복지 정책론	3	1	2/2/0	
	전선	3621301	지역사회 문제론	3	3	2/2/0	
	전선	3621302	사회적 약자와 인권	4	1	3/3/0	
전선	3621303	현대사회와 빈곤	4	3	2/2/0		

창업전공

가. 전공소개

전공명	국문 : 창업전공
책임교수	영문 : Entrepreneurship Major
연락처	교양과정부 김지흔 교수 950-3878

전공소개	<ul style="list-style-type: none"> • 기업가 정신을 유발하고 경영을 위해 필요한 지식을 갖춘 전문가 양성 • 전문지식과 현장실무 역량과 창업마인드를 갖춘 전문가 양성 • 지역사회에 일원으로 예비창업자 양성
관련학과	<ul style="list-style-type: none"> • 항공서비스학부(항공서비스전공, 호텔관광전공), 식품영양학과, 교양학과
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> • 카페창업, 디저트 관련 창업 등 소자본 창업을 위한 다양한 현장 실무형 교과과정과 비교과 교육과정을 위한 교육수요자를 요구를 반영한 창업역량강화를 위한 교과목을 운영하고자 함. • 성공적인 창업 운영을 위한 고객서비스 관련 고객응대 및 커뮤니케이션 교과목을 운영하고자 함.
졸업 후 진로	<ul style="list-style-type: none"> • 프랜차이즈 및 외식업 창업, 외식서비스(카페, 디저트)관련 창업, 창업 컨설턴트
관련 자격증	<ul style="list-style-type: none"> • 바리스타 (민간자격증) • 제과기능사, 제빵기능사(국가자격증) • 조주기능사(국가자격증)

나. 교육과정

□ 교육과정 이수(졸업요건)-인문사회,자연과학계열 예시(2018학번이후)

구분	교양	주전공	복수전공 (융합, 연계전공)	부전공 (융합, 연계전공)	기타	졸업논문	졸업학점	비고
복수전공 (연계전공)	36학점	42학점	36학점 (중복인정 15학점)			P	120학점	융합, 연계전공 도 학위명 부여
부전공 (연계전공)	36학점	42학점		18학점 (중복인정 6학점)		-	120학점	

□ 교육과정 편성현황

구분	이수구분	과목코드	교과목명	학년	학기	학점/ 이론/ 실습	
교양학과	교양	3717083	현대사회와 스피치	1	1/2/3 /4	1/1/0	
	교양	3316024	여성창업과 미래설계	1	1/3	2/2/0	
	교양	3316035	취·창업 역량강화	1	1/3	2/2/0	
	교양	3215585	창업 사업계획서 작성법	2	1/3	3/1/2	
	교양	3215570	기업가정신과 창업	2	1/3	2/2/0	
	교양	3316002	공감적 대화기술	2	1/3	2/2/0	
	교양	3220007	글로벌매너	3	1/3	3/3/0	
	교양	3215586	창업성공전략을 위한온라인과 SNS 홍보기법	3	1/3	1/1/0	
	교양	3316033	창업설계	3	1/3	2/2/0	
	교양	3220009	1인 창업시뮬레이션	4	1/3	2/1/1	
신설교과목	교양	3215571	창업스쿨 레벨 업	4	1/2/3 /4	2/2/0	
	전선	5921307	카페창업과 고객서비스	1	2/4	3/1/2	
	전선	5921308	창업과 고객관리 비즈니스모델	2	2/4	3/1/2	
	전선	5921309	디저트카페 창업	3	2/4	3/0/3	
항공서비스학부(항공서비스전공)	전선	5921310	프렌차이즈 창업	4	2/4	3/1/2	
	전선	3212001	이미지메이킹	1	1	3/0/3	
	전선	3219036	서비스프레젠테이션 실무	1	1	2/0/2	
	전선	3221018	호텔식음료경영	1	3	3/1/2	
	전선	3215457	글로벌서비스매너	1	3	3/2/1	
	전선	3210008	서비스경영	1	3	3/3/0	
	전선	3210005	고객 행동론	2	1	3/3/0	
	전선	3215342	항공예약발권실무	2	3	3/1/2	
	전선	5921252	서비스마케팅	3	1	3/3/0	
	전선	3221007	항공식음료실무	3	1	3/2/1	
	전선	3221010	서비스커뮤니케이션	3	3	3/2/1	
	전선	3221012	공항서비스실무	4	1	3/0/3	
	항공서비스학부(호텔관광전공)	전선	3221013	소비자행동론	2	1	3/3/0
		전선	3210007	서비스인간관계론	2	3	3/3/0
전선		3221021	호텔관광커뮤니케이션	3	3	3/3/0	
전선		3221029	4차 산업혁명과 호텔관광창업	4	3	3/3/0	
식품영양학과	전선	5199008	공중보건학	1	1	3/3/0	
	전선	5906010	제과제빵실습	2	1	3/0/3	
	전필	5999041	식품학	2	1	3/3/0	
	전선	5110042	식품위생학	3	1	3/2/1	
	전선	3600003	식품위생관계법규	3	3	2/2/0	
	전선	5921100	비즈니스모델개발	3	3	1/1/0	
	전선	5920084	푸드테크학	4	1	3/2/1	
	전선	5999003	급식경영학	4	1	3/2/1	
전선	5920274	식품창업스마트경영	4	3	3/2/1		
합계						104	

□ 교육과정 이수 로드맵

영역	기초	심화	직무전문	융합
교과	<ul style="list-style-type: none"> • 현대사회와 스피치 • 여성창업과 미래설계·취·창업 역량강화 • 글로벌매너 • 카페창업과 고객서비스 • 이미지메이킹 • 글로벌서비스매너 • 공중보건학 	<ul style="list-style-type: none"> • 창업계획서 • 기업가정신과 창업 • 공감적대화기술 • 창업설계 • 창업과 고객관리 비즈니스 모델 • 서비스프레젠테이션실무 • 서비스경영 • 서비스마케팅 • 항공식음료 실무 • 소비자행동론 • 서비스인간관계론 • 식품위생관계법규 	<ul style="list-style-type: none"> • 창업 사업계획서 작성법 • 창업스쿨 레벨 업 • 디저트창업 • 호텔식음료경영 • 고객행동론 • 항공예약발권실무 • 항공식음료실무 • 서비스커뮤니케이션 • 호텔관광커뮤니케이션 • 제과제빵실습 • 식품학 • 식품위생학 • 푸드테크학 	<ul style="list-style-type: none"> • 창업성공전략을 위한 온라인과 SNS 홍보기법 • 1인 창업시뮬레이션 • 프랜차이즈 창업 • 공항서비스실무 • 4차 산업혁명과 호텔관광창업 • 비즈니스모델개발 • 급식경영학 • 식품창업스마트경영