전공	조리	카페베이커리	식품영양	푸드콘텐츠	팜푸드비즈니스
1학년 1학기	조리입문1	베이커리입문1	식품위생학	푸드콘텐츠 발상법과 표현	팜푸드트립
1학년 2학기	조리입문2	베이커리입문2	식품학 영양과 건강	푸드콘텐츠 모델링	팜푸드비즈니스 입문
2학년 1학기	production kitchen1 bakery @ dessert Korean kitchen 조리과학 다이닝서비스 culinary art design	제과테크닉 제빵테크닉 카페디저트테크닉 커피브로잉 실습 서비스 매너 칵데일 스타일링	고급영양학 생애주기영양학 식품화학 식품가공학 식품미생물학 슬로우푸드발효학실험 한국조리	세상의 모든 조리 푸드콘텐츠 마켓의 이해 푸드 라이팅 푸드콘텐츠 디지털이미지 스튜디오 촬영을 위한 푸드스타일링	작물재배1 테이스트 오딧세이1 슬로우푸드1 식재료의 이해1 음식인문학
2학년 2학기	production kitchen2 Europe kitchen wine & beverages Asia kitchen 외식산업의 이해 식재료학의 이해	에코브래드 쇼콜라티에 케이크디자인 바리스타실무 카페베이커리 식재료 탐방	식사요법 단체급식관리 식품위생법규 급식경영학 생리학 식품위생학실험	푸드콘텐츠 기획과 실제 브랜딩과 패키징 푸드콘텐츠와 온라인마켓 미식투어의 이해 푸드 엔터테인먼트	작물재배2 테이스트 오딧세이2 슬로우푸드2 식재료의 이해2 상품개발
3학년 1학기	쉐프 인큐베이터OJT 푸드 프리젠테이션 쉐프 슈퍼바이져 브랜드클래스 외식창업론	카페베이커리 메뉴개발 카페 음료메뉴 실습 커피로스팅 카페베이커리 창의프로젝트 카페베이커리 OJT	단체급식실습 생화학 임상영양학 영양교육 식품분석실험 공중보건학 HACCP의 이론과 실제 영양사현장실습	푸드콘텐츠 프로젝트_1 스터디 트립 푸드콘텐츠 워크샵 푸드콘텐츠 글로벌 워크샵	HMR 메뉴개발 팜투테이블 OJT1 상품브랜딩 식품제조가공 현장실습
3학년 2학기	쉐프 인큐베이터OJT 푸드 프리젠테이션 쉐프 슈퍼바이져 브랜드 클래스 외식창업론	카페베이커리 창업실무 카페베이커리 창의프로젝트 카페베이커리 OJT	영양학특론 고급식품학특론 식사요법특론 단체급식관리특론 환경위생학	푸드콘텐츠 프로젝트_1 (Final Project) 푸드콘텐츠 세미나 푸드콘텐츠 글로벌 워크샵	팜투테이블 OJT2 상품 마케팅 팜푸드스타트업 메디쿡 메뉴개발

(*교과과정인증위원회의 인증결과에 따라 일부 교과목은 변경될 수 있습니다.)