

외식산업경영 연계전공

1. 연계전공 소개

고도의 경제 성장 및 산업화에 따라 국민의 식생활양식도 급격히 변화하여 식생활이 과거 생존을 위한 수단으로써가 아니라 오늘날 현대인의 업무수행을 위한 장소이자 문화생활의 장으로서 자리잡게 되었다. 외식서비스 산업은 이와 같은 현대인의 욕구를 충족시켜주는 한 분야로서 각광받고 있으며 그 수요에 있어서도 급격하게 증가하고 있는 추세이다. 이에 본 연계전공을 통하여 외식산업경영에 관한 실질적인 지식과 경영관리에 관한 체계적인 교육으로 대학생(특히 여학생)의 취업경쟁력을 높이는데 기여할 수 있음은 물론 사회적으로는 외식 산업을 활성화할 수 있다.

연계학과: 식품영양학과, 경영학과, 커뮤니케이션 디자인

2. 연계전공 교육과정

학년	교과목코드	이수구분	교과과정명	학점	시간	개설학과	비고
2	1001606	전필	마케팅원론	3	3	경영2-1	
	1000632	전선	경영학원론	3	3	경영1-1/2-1	
	1005834	전선	식품영양과 미디어	3	3	식영3-1	
	1003339	전선	영양과 예방의학	3	3	식영1-1	
	1002755	전선	식품재료학	3	3	식영1-1	
	1004544	전필	조리원리	3	3	식영1-2	
	1006078	전필	디지털 디자인	3	3	아트1-2	
	1002761	전선	식품학	3	3	식영1-2	
	1001211	전선	기초영양학	3	3	식영1-2	
	1004587	전필	조직행동론	3	3	경영, 경정2-2	
3	1004066	전선, 전필	인적자원관리론	3	3	경영, 경정3-1	
	1005292	전선	테이블 & 푸드코디네이트	3	3	식영3-1	
	1002712	전필	식사요법 및 실습	3	3	식영3-1	
	1000681	전선	고급영양학	3	3	식영4-2	
	1001074	전선	급식경영학	3	3	식영4-2	
	1005835	전선	외식산업과 마케팅	3	3	식영3-2	
	1002728	전선	식품가공학 및 실습	3	4	식영3-2	
	1002538	전선	소비자행동론	3	3	경영2-2	
4	1003895	전선	유통기업경영	3	3	경영3-1	
	1003345	전선	영양교육 및 상담실습	3	3	식영4-1	
	1004822	전선	지역사회영양학	3	3	식영2-1	
	1005941	전선	영양분석	3	4	식영3-2	
	1002170	전선	사회적 기업과 디자인	3	3	커디4-2	
	1002715	전선	식생활과문화	3	3	식영4-2	
	1002750	전선	식품위생 및 법규	3	3	식영4-2	

3. 졸업 후 진로

호텔 및 다양한 외식 산업장, 외식산업체, 일반기업체, 언론기관, 교육기관, 사회복지기관의 급식관리자, 휴양지 및 관광 관련 회사의 외식 산업장 관리자, 중소기업의 외식산업체 창업주