

웰빙조리창업학과 교과목 해설

<전공교육과정>

□ 미식여행과 스토리텔링 (Culinary tourism and storytelling)

<1-1-3-3>

음식에 대한 정확한 분석 및 식문화의 이해를 통해 이를 평론할 수 있는 능력을 배양하고 음식에 대한 스토리텔링 평론가로써 갖추어야 할 마인드와 트렌드의 이해 등을 할 수 있도록 도움을 주는 교육과정

■ 전공능력과의 연계성

상기 과목은 음식에 대한 이해를 넓히고 메뉴에 가치를 높일 수 있는 역량을 배양하는데 연계성을 둔다.

□ 웰빙조리실습I (Wellbing Cooking Practice I)

<1-1-3-3>

웰빙조리실습 I은 건강한 조리의 기본을 몸으로 익히는 실험장이다. 학생은 제철 식재료와 단순하지만 균형 있는 조리법을 반복적으로 다루며, 음식의 본질적 맛과 영양 구조가 어떻게 형성되는지 직접 확인하게 된다. 이 과정은 건강 중심의 조리 감각을 기초부터 다져 주며, 일상 식생활에 적용 가능한 실천적 기준을 만들어 준다.

■ 전공능력과의 연계성

이 과목은 식재료 선택 기준의 재정립, 영양 균형 분석, 조리 과정의 건강성 검토를 중심으로 웰빙조리역량을 구체화한다. 기초 실습을 통해 학생은 건강한 조리 판단을 습관화하고, 이를 다양한 상황에서 응용할 수 있는 역량을 확보한다.

□ 슬로우푸드 실습I (Slow Food Practice I)

<1-1-3-3>

웰빙 슬로우푸드 조리 교육으로 인하여 바른 먹거리 선택 방법과 저장 음식의 여러 가지 효능을 이론적으로 알아보고 실습을 통하여 확인하고자 한다. 그리고 남도음식의 기본을 배우고 익히는 과정을 통해 우리의 식생활에 보탬이 되고자 한다.

■ 전공능력과의 연계성

우리의 전통음식의 다양한 저장 방법과 이를 통한 현대인의 식생활을 접목하는 다양성을 확인하고 나아가 한식의 세계화에 저장과 발효 음식의 우수성을 알리고자 한다.

□ 국내 바리스타 (Domestic barista)

<1-1-3-3>

커피에 대한 전반적인 기초이론과 에스프레소 추출, 우유 스티밍 및 커피를 만들어나가는 능력을 향상 시켜, 외식산업과 커피 산업에 필요한 식음료 관련 업무 내용과 식음료 서비스를 현장 실무 중심으로 업무 능력을 학습한다.

■ 전공능력과의 연계성

에스프레소 커피 추출 및 우유 스티밍 기술 능력을 향상함으로써 에스프레소 베리에이션 메뉴 제조에 대한 역량이 향상되며, 카페 창업과 조리 실무역량을 연계하여 식음료 취업 및 창업에 대한 전공능력 향상 역량을 배양하는데 연계성을 둔다.

□ 와이즈진로탐색(WISE Career Exploration)

<1-1-2-2>

본 교과목은 학생들이 자신의 흥미, 가치관, 성향, 강점을 탐색하고 이해함으로써 자기 자신에 대한 인식을 확장하고, 개인의 진로 적성을 발견하도록 돕는 교과목이다. 다양한 자기탐색 활동과 성찰 과정을 통해 학생들은 스스로의 특성과 가능성을 객관적으로 이해하고, 삶과 학습 전반에 대한 방향성을 모색한다. 또한 자기이해를 바탕으로 한 진로 성찰과 목표 설정을 통해 주체적인 삶의 태도를 기르고, 변화하는 환경 속에서도 흔들리지 않는 자기 성장의 기반을 마련하는 것을 목적으로 한다.

□ 조리원리와 과학 (Principles of Cookery and Science)

<1-2-3-3>

조리원리와 과학은 조리의 기초과학은 식품의 조리 수반되는 여러 가지 물리적, 가열적 조작과 조리과정 중 영양소를 최고로 유지하면서 기본적으로 학습하는데 중점을 둔다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 과목은 식품의 기본적인 특성을 증진시켜 먹기 좋은 사태의 음식물로 만드는 과정을 발전시키고, 영양소를 최소한 줄이면서 조리방법을 개선하고 진보된 기술에 대한 이해 및 레시피 개발 등 조리 실무에 적용할 수 있는 능력을 배양하는데 연계성을 둔다.

□ 웰빙조리실습 II (Wellbing Cooking Practice II)

<1-2-3-3>

웰빙조리실습 II는 기본기를 넘어서 조리의 응용과 창의성을 시험하는 단계다. 학생은 다양한 식이 목적, 조리 기법 변형, 조리·저장 과정에서의 영양 손실 관리 등 복합적 과제를 분석하며, 실험적 접근을 통해 조리 결과의 질적 차이를 스스로 평가한다. 이 과정은 단순한 실습을 넘어 건강 조리의 전략을 설계하는 능력을 키워 준다.

■ 전공능력과의 연계성

이 과목은 고급 조리 상황에서 웰빙 원칙을 어떻게 적용하고 확장할지에 초점을 둔다. 학생은 영양·환경·건강 기준을 통합적으로 고려해 조리 방식을 설계하며, 이를 통해 웰빙조리 역량을 고도화하고 전문 조리 실천으로 연결한다.

□ 슬로우푸드 실습 II (Slow Food Practice II)

<1-2-3-3>

지역성과 계절성을 중심으로 한 식재료 활용을 실제 조리 과정을 통해 이해하는 데 목적을 둔다. 학생들은 전통적 조리 방식과 느린 조리의 의미를 탐색하며, 식재료의 변화와 맛의 구조를 실험적으로 관찰한다. 이를 통해 빠른 조리 중심의 현대 식문화에서 벗어나, 음식이 지닌 문화적·환경적 가치와 지속가능성의 개념을 체계적으로 이해하는 기반을 마련한다..

■ 전공능력과의 연계성

본 교과목은 건강성과 자연친화성을 중시하는 웰빙조리역량과 직접적으로 연계된다. 슬로푸드 철학에 따라 식재료 선택 기준을 재구성하고, 조리 과정에서 영양 균형과 신체적·환경적 영향을 분석하여, 웰빙 중심의 조리 실천을 실제로 적용하는 능력을 강화한다.

□ 국제 바리스타 (International Barista)

<1-2-3-3>

호텔 및 레스토랑, 커피전문점에서 제공되는 커피음료의 이론과 실습을 통해 커피의 이론과 실무에서의 필요한 전문적인 학습을 한다. 에스프레소 머신과 그라인더의 이해도를 높여 커피의 전반적인 흐름의 이해를 돕는 학습이 되고자 한다. 멀티사회 시대에 커피 이론과 실습을 바탕으로 호텔리어로서 실제 현장에서 필요한 인재임을 목표로 기초를 만들어 주는 학습을 지향한다.

■ 전공능력과의 연계성

커피에 대한 이론과 실무를 체계적으로 익혀 바리스타로서 커피 제조 실무와 카페 창업 능력을 향상하고 국제 바리스타 자격증을 취득하는데 연계성을 둔다.

□ 한식조리 산업기사 I (Cooking industry engineer)

<2-1-3-3>

산업인력공단에서 시행하는 한식조리산업기사 시험에서 시행하는 자격증과정을 학습한다. 외식산업의 대형화, 전문화하면서 조리업무 전반에 대한 기술, 인력, 경영관리를 담당할 전문인력을 양성하는데 목적을 둔다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 과목은 한식의 이론과 실무를 체계적으로 익혀 전문조리사로서 조리실무와 외식창업 능력을 향상시키고 한식조리산업기사 자격증을 취득하는데 연계성을 둔다.

□ 웰빙발효식품실습 I (Wellbing Fermented Food Practice I)

<2-1-3-3>

발효식품 조급은 우리 식생활의 핵심인 발효의 원리와 문화적 가치를 탐구하는 입문과정이다. 학생들은 된장, 간장, 김치, 막걸리, 식초 등 한국전통 발효식품을 중심으로 효모, 유산균, 곰팡이 등 미생물이 만들어내는 발효과정의 과학적 원리를 학습하고 직접 발효, 실습을 통해 맛, 향, 건강 등 기능성의 변화를 체험한다.

이 과목은 단순한 조리 실습을 넘어 발효 식품이 지닌 과학적, 문화적, 생태적 의미를 이해하고 현대식생활 속에서 발효의 가치를 재발견하도록 돕는 것을 목표로 한다.

■ 전공능력과의 연계성

식품영양, 조리, 웰빙 전공의 기초 역량을 형성하는 과목이다.

발효의 과학적 이해를 통해 조리기술, 영양지식, 식문화 감수성을 높이고 전공에서 요구하는 기초 실무능력과 건강식 실천역량을 동시에 강화한다.

□ 웰빙디저트실습(Basic Wellbeing Confectionery and Bakery)

Practice)<2-1-3-3>

웰빙디저트실습은 단맛 중심의 기존 디저트 관념을 건강성과 재료 본연의 맛으로 재구성하는 실험 공간이다. 학생은 당 감소 설계, 대체 재료 활용, 조리·가공 과정의 최소화 등을 통해 디저트의 영양 구조와 식감 변화를 직접 확인한다. 이를 통해 '맛있음'과 '건강함'의 균형을 탐구하며 새로운 디저트 조리 감각을 형성한다.

■ 전공능력과의 연계성

이 과목은 건강성을 우선한 조리 전략을 디저트에 적용하는 과정에서 웰빙디저트역량을 구체적인 행동으로 전환한다. 학생은 영양 균형, 열량 관리, 재료의 자연성 유지 방식을 분석하며, 이를 바탕으로 실용적이고 지속 가능한 웰빙 디저트 제작 능력을 강화한다.

□ 매장관리실무(Store management practices)

<2-1-3-3>

매장 운영에 필요한 전반적인 과정을 이해하고 다양한 지식과 기술을 통해 고객의 만족도를 높이고 매출을 증대시키기 위한 전략적인 관리 방법을 학습한다

■ 전공능력과의 연계성

상기 과목은 현장에서 발생하는 문제를 해결하고 매장의 효율성을 높일 수 있는 실무역량을 배양하는데 연계성을 둔다.

□ 전공탐구와경력개발(Major Inquiry & Career Development)

<2-1-1-1>

대학 전공 로드맵을 체계적으로 수립하고, 급변하는 직업 세계에서 요구하는 핵심 역량을 선제적으로 개발하도록 돕는 실무 중심의 교과목입니다.

□ 한식조리 산업기사 II (Cooking industry engineer II)

<2-2-3-3>

본 과목은 산업인력공단에서 시행하는 한식조리산업기사 자격시험 대비를 넘어, 자격 취득 이후의 실무 역량 강화와 외식산업 현장 적용 능력 배양을 목표로 한다. 한식의 전통성과 현대적 조리기술을 융합하여 고급 조리법, 식재료의 과학적 이해, 위생·안전관리, 메뉴 개발 및 상품화 전략 등 실무 중심의 심화 학습을 진행한다.

외식산업의 대형화·전문화·글로벌화에 따라 조리업무를 넘어 조직 운영, 품질관리, 고객 대응, 식문화 콘텐츠 기획 등 다양한 역할을 수행할 수 있는 전문 인력을 양성하며, 현장 실습·케이스 스터디·모의 평가 등을 통해 실천 대응 능력을 강화한다.

또한, 자격 취득 이후의 진로 설계와 창업·경영 역량을 고려하여 외식 브랜드 기획, 마케팅 전략, 식음료 트렌드 분석 등 융합형 커리큘럼을 포함하며, 조리사로서의 전문성과 창업가로서의 실행력을 동시에 갖춘 인재 양성을 지향한다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 과목은 한식의 고급 조리기술과 실무 역량을 체계적으로 익혀 전문조리사로서의 직무 수행 능력은 물론, 외식창업·브랜드 기획·경영관리 등 외식산업 전반에 걸친 융합형 역량을 향상시키고, 한식조리산업기사 자격 취득 이후의 실무 적용 및 경력 개발에 연계성을 둔다.

□ 웰빙발효식품 II (Intermediate course in Well-bing fermented foods II)

<2-2-3-3>

발효의 과학적 원리를 바탕으로 전통발효식품을 현대적인 웰빙 식문화에 맞게 응용하는 심화과정이다. 미생물과 효소작용, 기능성 성분변화, 위생관리 등을 배우며 직접 발효식품을 제작하고 품질을 평가하는 실습 중심의 수업이다.

수강생은 건강하고 지속가능한 식생활을 실천 할 수 있는 웰빙 발효 전문가의 기초역량을 기르게 된다.

화적, 생태적 의미를 이해하고 현대식생활 속에서 발효의 가치를 재발견하도록 돕는 것을 목표로 한다.

■ 전공능력과의 연계성

식품영양, 조리과학, 웰빙문화 전공의 핵심역량과 밀접하게 연계된다.

학습자는 발효의 과학적 원리와 기능성식품 개발능력을 익히며 건강중심의 식문화 실천, 위생, 품질관리, 친환경 조리기술 등 전공의 실무적, 윤리적 역량을 함께 강화시킬 수 있다.

□ 웰빙카페디저트실습(Wellbeing Café Dessert Practice) <2-2-3-3>

웰빙카페디저트실습은 카페 디저트를 건강성과 실용성의 관점에서 재구성하는 창작 실습이다. 학생은 당·지방 저감 기법, 대체 재료의 조합, 간단 조리 중심의 생산 방식 등을 실험하며 카페 메뉴가 갖춰야 할 맛·식감·영양의 균형을 분석한다. 이를 통해 카페 산업에서 요구되는 건강 친화적 디저트 개발 감각을 스스로 구축한다.

■ 전공능력과의 연계성

이 과목은 카페 디저트 제작 과정에 웰빙 원칙을 직접 적용함으로써 건강 중심의 조리 판단력을 강화한다. 학생은 영양 구성, 첨가물 관리, 재료의 자연성 유지 전략을 검토하고 이를 메뉴 개발에 통합함으로써 실용적 웰빙디저트역량을 확장한다.

□ 외식창업 컨설팅 (Restaurant Foundation Conculting)

<2-2-3-3>

외식창업 콘셉트 설정, 사업 타당성 분석, 서비스스케이프 관리, 인적자원 및 회계관리 등창업과 연계된 전문적인 지식과 사례 분석을 통한 컨설팅 방법론을 학습한다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 과목은 외식사업체 창업 및 경영에 요구되는 이론적 지식 습득과 조리 실무 역량을 연계하여 외식업 컨설팅 현장에서 실무에 활용할 수 있는 컨설팅 역량을 배양하는데 연계성을 둔다.

□ 식품위생 및 법규(Food hygiene and laws)

<3-1-3-3>

외식업 경영에 필수가 되는 식품위생 및 관련 법규를 학습한다. 소비자 안심을 위해 식중독 예방 요령 및 HACCP 원리 이해, 위생등급 획득 방법을 습득하고 창업을 위한 관련 법령

실무 적용 방법과 절차 이해, 사례 연구 등을 학습하는데 중점을 둔다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 과목은 안전한 식품 조리·가공을 위한 식품안전기본수칙 실행과 법적사항 이해 및 적용 등을 통해 해당 분야 전문가로서 현업에 종사 시 위생법령 준수 및 위생관리 실무역량을 증진시키는데 연계성을 둔다.

□ 사찰요리 실습 (Temple cuisine practice)

<3-1-3-3>

불교의 청정, 절제정신을 바탕으로 자연과 조화를 이루는 전통사찰음식의 철학과 조리법을 실습하는 과목이다.

학습자는 제철식재료를 활용한 조리 기술과 마음챙김의 조리태도를 익히며 현대적인 웰빙, 비건 식문화를 응용할 수 있는 능력을 기른다.

■ 전공능력과의 연계성

식품영양, 조리과학, 웰빙문화 전공에서 요구되는 조리 기술 역량, 식문화 이해력, 건강식 실천력을 종합적으로 강화한다.

사찰요리를 통해 재료의 과학적 이해와 조리감각, 그리고 자연 친화적 식문화 창의성을 함께 함양함으로써 전공분야의 실무능력과 윤리적 식문화 의식을 동시에 발전시킨다.

□ 궁중요리실습(Korean Court Cuisine Practicum)

<3-1-3-3>

본 교과목은 조선시대 궁중에서 전해 내려온 전통 요리를 실습을 통해 익히며, 재료의 특징과 조리법, 상차림의 예절과 의미를 학습한다. 품격 있는 한식 조리 능력과 전통 식문화에 대한 이해를 높이는 데 중점을 둔다.

■ 전공능력과의 연계성

궁중요리의 정교한 조리법과 상차림 실습을 통해 고급 조리역량을 강화하고, 궁중음식의 역사적·문화적 의미를 학습하여 전통 식문화에 대한 지식을 함양한 인재로 성장하도록 한다.

□ 발효주류제조실습 (Fermented Alcoholic Beverage Production Practicel)

<3-1-3-3>

발효주류제조실습I은곡류·과실류·전분질 원료를 이용하여 탁주, 약주, 청주, 과실주, 맥주 등 다양한 발효주류를 직접 제조해 보면서 주류 발효의 원리와 공정을 체계적으로 이해하는 데 목적이 있는 실습 중심 교과목이다. 주류제조공정위생법규를 실제양조에 적용하여 상품화 가능한 수준의 발효주류를 설계·제조·평가하는 능력을 기른다

■ 전공능력과의 연계성

발효식품에 이어 발효의 정점인 주류제조 원리에 대한 이해와 역량을 갖추으로써 웰빙조리능력의 종합적인 지식과 실무능력을 갖추 수 있는 교과목이다.

□ 미래설계와사회진출(Future Design & Career Transition)

<3-1-1-1>

대학 생활에서 쌓아온 역량을 활용하고 전공 지식과 실무 경험을 결합하여 경력을 재설계하여 축적된 전문성을 사회적 가치로 전환하는 방안을 모색한다.

□ 식음료문화의 이해 (Beverage Culture Studies)

<3-2-3-3>

음료는 인간의 오래된 역사와 함께 해온 하나의 문화로 각 나라의 차 또는 술 등과 같은 음료문화의 형태는 그 국민의 문화와 정신세계와도 밀접한 관계가 있다고 말할 정도이다. 이러한 세계의 식음료문화를 학습함으로써 세계의 다양한 음료와 음식 그리고 문화까지 이해하는 것을 목표로 하는 과목이다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 과목은 세계 다양한 식음료문화를 이해하여 국제적 감각을 배양하고, 세계인의 관점에서 시대에 맞도록 현장 실무에 적용할 수 있는 능력을 키우는데 연계성을 둔다

□ 치유 건강 요리 실습 (Healing & wellness cuisine practice)

<3-2-3-3>

몸과 마음을 회복시키는 음식의 원리와 기술을 배우는 실습 중심의 강좌이다.

기능성 식재료를 활용해 질환 예방과 건강증진을 돕는 요리를 만들고, 음식의 영양, 정신적 치유 효과를 함께 체험한다.

학습자는 과학적 조리법과 자연식 철학을 결합한 웰빙 치유식 실천자로 성장한다.

■ 전공능력과의 연계성

식품영양, 조리과학, 웰빙, 건강관리 전공의 핵심역량과 긴밀히 연결된다.

1. 조리기술 역량으로 다양한 기능성 재료를 활용한 건강식 조리능력 향상
2. 음식과 인체 기능의 관계를 과학적으로 분석
3. 음식의 정서적, 심리적 치유효과를 실생활에 적용
4. 전통식, 비건식, 약선식 등 융합적 치유식 개발

□ 소울푸드실습 (k-Food Traditional Practice)

<3-2-3-3>

그 나라의 역사와 문화, 환경이 반영된 지역의 특색 있는 음식의 이해와 실습을 통해 지역의 문화를 체험하고 학습함으로써 다양한 문화를 이해하는 것을 목표로 하는 과목이다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 과목은 우리의 옛 음식문화를 발전시키고, 지역에 대한 이해 및 레시피 개발 등 한식 조리 실무에 적용할 수 있는 능력을 배양하는데 연계성을 둔다

□ 복어조리 산업기사 (Blowfish Cooking Industry Technician)

<3-2-3-3>

산업인력공단에서 시행하는 복어조리산업기사 시험에서 시행하는 자격증과정을 학습한다.

외식산업의 대형화, 전문화하면서 조리업무 전반에 대한 기술, 인력, 경영관리를 담당할 전문인력을 양성하는데 목적을 둔다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 과목은 복어조리의 이론과 실무를 체계적으로 익혀 전문조리사로서 조리실무 능력을 향상시키고 복어산업기사 자격증을 취득하여 전문조리사로서의 역량을 강화하고자 한다.

□ 메뉴개발 캡스톤 디자인(Menu Development Project Capstone Design)

<4-1-3-3>

신메뉴를 개발을 위해 이에 대한 계획을 세워 작성, 개발 메뉴의 조리법이나 재료, 조리 단가 및 판매 예상 금액 등에 관한 메뉴개발에 대한 학습과 뿐만아니라 새로운 메뉴의 계획과 이로 인한 매출을 예상 및 시장 확대성에 대해 분석한다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 과목은 메뉴개발에 대한 전반적인 개념을 이해하고 창업에 적용할 수 있는 다양한 메뉴개발 능력을 배양하는데 연계성을 둔다

□ AI ESG 마케팅 커뮤니케이션

<4-1-3-3>

본 교과목은 ESG(환경·사회·지배구조) 경영의 핵심 가치와 AI 기술을 융합하여 지속가능한 마케팅 전략을 탐구한다. 생성형 AI를 활용한 시장 데이터 분석, 소비자 인식 예측, 콘텐츠 자동 생성 실습을 통해 실무형 ESG 커뮤니케이션 역량을 기른다. 학생들은 실제 브랜드 사례 분석과 AI 기반 캠페인 기획을 통해 윤리적·책임감 있는 마케팅 리더십을 함양한다.

■ 전공능력과의 연계성

AI를 활용한 ESG 분석과 마케팅 자동화 역량을 키움으로써, 조리·외식 분야의 친환경 경영과 지속가능 브랜드 구축 능력을 강화한다. 데이터 기반 의사결정 및 커뮤니케이션 설계 능력을 통합적으로 배양하여 미래형 창업 인재로 성장하도록 한다.

□ 융합 캡스톤 디자인 (Convergence Capstone Design)

<4-2-3-3>

팀을 기반으로 한 강의, 실험실습에서 얻은 지식을 바탕으로 이를 응용한 해결방안을 도출하는 융합형 ‘융합프로젝트’. 조사·설계·제작·분석·평가 전 과정을 체험함과 동시에 스케줄 관리, 예산관리, 조직운영을 자주적으로 하는 창작활동을 수행하고 학과 구분없이 팀을 구성하기 때문에 개개인의 지식과 능력을 결집시켜 개인이 이를 수 없는 과제에 도전하고 동일 장소에서 프로젝트를 수행 현장의 실제 업무과정을 교육과정에 접목함으로써 직접 현장을 체험하고, 현장에서 발생하는 다양한 상황에 직면하며 현장적응력과 경쟁력을 배양하는 과목으로 대단위학점으로 운영된다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 과목은 외식창업 실무에 필요한 문제 해결 능력, 제품 기획 및 개발 역량, 팀 기반 협업 능력 등을 배양하며, 창업 아이템의 실용화 및 시장 적용 가능성을 검토하는 데 연계성을 둔다.

□ AI 스타트업 인큐베이팅

<4-2-3-3>

본 과목은 스타트업 창업 전 과정을 인공지능(AI)과 연계하여 실습 중심으로 학습한다. ChatGPT, Canva AI 등 최신 도구를 활용해 창업 아이디어 도출, 시장 분석, 비즈니스모델 설계, 마케팅 자동화, 정부 지원사업 사업계획서까지 실습하며, AI가 혁신 창업에 미치는 영향과 적용 사례를 학습한다. 웰빙조리창업 전공 특성에 맞춰 AI 기반 제품개발과 브랜딩 전략을 수립하는 실전형 프로젝트를 수행한다.

■ 전공능력과의 연계성

AI 분석과 자동화 도구 활용을 통해 창업기획·상품기획·디지털 마케팅 능력을 통합적으로 강화한다. 데이터 기반 의사결정과 문제해결 중심의 실무형 창업역량을 배양하여 웰빙조리 분야 창업의 혁신성과 실행력을 높인다.

<산학실무과정교육교과>

□ 스타트업인큐베이팅(Start-up Incubating)

잠재력과 열정을 가진 창업인재를 발굴하여 사업 아이디어 개발에 끝나지 않고 좋은 아이디어에 대하여 사업계획서 작성, 시제품 제작, 창업 등으로 이어지게 하고, 스타트업 벤처기업을 다양하고 전문적인 네트워크와 연결시키며 자금을 지원하는 등 기회의 제공과 경쟁력을 갖춘 인재를 인큐베이팅하는 실전교육 프로그램이다.

□ 창업현장실습(Start-up Practice)

창업준비활동을 통해 학습목표 달성이 가능한 경우 창업동아리 활동 등 창업 과정을 학점으로 인정

□ 현장실습학기제 I,II,III,IV(Co-op I,II,III,IV)

전공 관련 산업체에서 일정 기간 이상 근무하면서 실제 현장에서 이루어지는 업무를 경험한다. 산업체 현장에서의 업무 내용 및 흐름을 파악하고, 업무해결 방법 및 팀워크에 대해 이해한다. 현장의 주요 업무를 실제 수행함으로써 기본적인 실무능력을 배양하는 데 중점을 둔다.

□ 현장실습학기제 V,VI(Co-op V,VI)

산업체에서 한 학기 동안 계속 근무하면서 실제 현장에서 이루어지는 업무에 전념하도록 한다. 산업체에서 이루어지는 제반 업무를 폭넓고 깊이 있게 수행함으로써 현장 실무지식을 제고하고 더불어 다양한 문제를 독자적으로 해결할 수 있는 능력을 함양한다.

□ 창업활동실습(Start-up Field Practice)

창업과 학업의 병행에 따른 어려움을 해소하여 창업으로 인한 학업 중단을 최소화하고 창업 준비활동 및 창업을 한 재학생들의 활동을 학점으로 인정하는 것으로 대학 내에서 실시하는 다양한 분야의 창업아카데미를 이수하고 창업활동에 대한 구체적인 결과물을 제출하여 수료한 활동 및 창업을 통해 학습목표를 달성 하고 제반 규정 및 절차를 준수할 경우 창업교육지원센터 운영위원회의 평가를 통하여 학점으로 인정하는 교과목이다.