



교육부 평가 최우수 사이버대학

미래식품으로 외식 푸드테크 산업을 선도할 스마트 융합형 전문인재양성

외식경영학과



부산디지털대학교
BUSAN DIGITAL UNIVERSITY

외식경영을 선도할 수 있는 창의적 외식전문경영자를 양성하는

☆ 외식경영학과 ☆ 를 추천합니다!

- ✓ 스마트 레스토랑 경영 전문가로서 AI 인공지능의 융합적 역량 배양
- ✓ 21세기 4차 산업혁명 시대의 외식산업을 이끌어갈 창의형 외식경영전문가 양성
- ✓ 외식 패러다임 변화에 맞춰 실버푸드, 메디푸드 등 미래 유망 식품에 대한 실무 교육 콘텐츠 제공



학과 특성 및 특징



실무형
외식경영자



외식경영
기본이론 섭렵과
외식경영학적
사고 능력 배양



외식 특성에
기반한
경영 능력 함양



외식의
**대형화·전문화·
국제화**
대응 능력 함양



소비자 지향
**푸드&서비스
크리에이터**
역량겸비



외식 1인 기업 창업 및 경영자



외식 창업 및
사업화 능력 배양



소자본 창업 및
경영 전문성 함양



부산지역 특화 먹거리
개발 및 사업화



1인 기업 적합한
푸드&서비스
크리에이터 역량 겸비



교육과정



학년	1학기	2학기
1	경영학원론 외식사업을 위한 인적자원관리	한번에 따라잡는 스마트 키친의 이해 푸드테크혁명과 외식사업
2	눈에 띄는 SNS이미지디자인 제작 초간단 홈파티 고기요리 프랜차이즈경영론 한국음식의 이해	눈을 사로잡는 SNS 영상디자인 제작 브런치 메뉴의 모든 것 카페창업과 디저트 페어링 조리원리
3	4차 산업혁명시대의 스마트 외식상품전략 건강한 식생활과 외식 트렌드 식품위생관리 및 법규 외식산업원가관리	상권조사 및 사업타당성분석 와인과 세계주류문화 스토리 서양음식의 이해 외식산업 창업 및 경영론
4	식당경영관리론 단체급식경영론	외식사업계획 및 창업실무 메뉴관리론



졸업 후 진로

- 외식업체 창업 및 외식프랜차이즈 창업, 전문 레스토랑, 식자재 유통, 호텔, 프랜차이즈, 정부기관, 지방자치단체, 연구소, 학계 등 외식경영 관련 업체 및 기관에 진출



취득가능 자격증

국가자격증 가맹거래사, 경영지도사, 데이터분석준전문가

민간자격증 외식경영관리사, 식품위생관리사, 전자상거래관리사, 인터넷마케팅지도사, 미국NRA(미국레스토랑협회), 식품안전/위생전문가



소단위전공과정

최소 단위의 실무형 단기교육과정을 이수하고 학점을 취득한 학생에게 이수증을 수여하는 제도



외식경영관리 전문인재 양성 과정

이수교과목

식당경영관리론, 외식산업 창업 및 경영론, 외식사업계획 및 창업실무, 메뉴관리론, 외식산업원가관리

재학생이 말하는 외식경영학과란?



부산디지털대학교 외식경영학과 진학을 위해서 고민하고 계신 분들에게 재학생의 이야기를 들려드립니다. 학업과 일을 병행한다는 것이 쉽지 않지만, 부산디지털대학교라 **외식경영학과라면 가능하다**라는 것을 몸소 보여주고 있는 재학생들을 만나보았습니다. 재학생들의 진솔한 이야기를 통해 대학 진학 및 학과 선택에 도움이 되는 기회가 되길 바랍니다.



창업의 신

성공적인 창업을 위한 필수 팁과 외식 창업 사례, 업계 동향, 트렌드 분석을 통해 창업을 고민하는 분들에게 실질적인 도움이 되는 조언을 제공합니다.



부산디지털대학교
BUSAN DIGITAL UNIVERSITY

외식경영학과

학과장 연구실 **051-320-4972**



부산광역시 사상구 주례로 57
외식경영학과 www.bdu.ac.kr/food
입학지원센터 www.bdu.ac.kr/ent
학과사무실 051-320-2751
입학상담 051-320-1919