



U1 대학교

와인사이언스학과 신입생 모집



전국에서 유일한 4년제 대학 식음료 전문 학과!

와인/커피/칵테일/워터/티/

맥주/위스키/사케/양조의 꿈을 이루세요.

교육부 RISE 사업 선정!

총 31억 6000만원 확보!



- 해외 연수 프로그램 무료 혜택
- 현장실습 인턴십 프로그램을 통한 실무경험과 장학 혜택
- 실습 중심 교육 강화
- 충북 공유 대학 및 온라인 수강 가능(일부 실습과목 제외)
- 그 외에도 학생들을 위한 다양한 혜택이 주어집니다.



F&B교육과정

대한민국 어디에도 없는 식음료 전문가 양성교육 기관
U1대학교에서 당신의 새로운 미래를 만나 보세요..



F&B 전문가는 식음료 전반의 지식을 가지고 고객에게 맞춤형 서비스를 할 수 있는 사람



소믈리에

와인 전문가로 호텔, 레스토랑 등에서 와인 및 식음료 등을 관리하는 식음료 전문가

바리스타

카페 등에서 커피를 전문적으로 제조, 관리하는 커피 전문가



커피 로스터

커피 생두를 원두로 만드는 로스팅 전문가

F&B교육과정

대한민국 어디에도 없는 식음료 전문가 양성교육 기관
U1대학교에서 당신의 새로운 미래를 만나 보세요..



F&B 전문가는 식음료 전반의 지식을 가지고 고객에게 맞춤형 서비스를 할 수 있는 사람



티 소믈리에

차(Tea) 대한 특징과 지식
등을 고객에게 서비스하는
전문가

조주기능사(바텐더)

식음료 전반에 대한
지식을 가지고 있으며,
다양한 음료를 혼합하여
칵테일을 제조하는 전문가



전통주 소믈리에

물,쌀, 누룩으로 만드는
우리술 전문가 교육

양조 교육과정

대한민국 어디에도 없는 식음료 전문가 양성교육 기관
U1대학교에서 당신의 새로운 미래를 만나 보세요..



와인 양조

포도를 가지고 만드는 와인
양조가 교육

맥주 양조

맥아, 홉, 호모, 물을 가지고
맥주 양조가 교육



전통주 양조

물,쌀, 누룩으로 만드는 우리술
전문가 교육

교육과정(자유선택)

대한민국 어디에도 없는 식음료 전문가 양성교육 기관
U1대학교에서 당신의 새로운 미래를 만나 보세요..



한식조리

우리나라 전통음식인 한식조리
실습 교육



양식 조리

서양의 음식인 이태리, 프렌치
등을 배우는 조리 실습 교육



제과제빵

제과와 제빵을 배우는 실습 교육

