

외식창업및컨설팅(Restaurant Startup Consulting Micro degree)

[1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	외식업 창업가 및 외식메뉴개발 컨설턴트	
전공능력	외식창업 및 운영관리능력 · 외식메뉴개발 및 연구 능력	
교육목표	외식운영관리능력, 마케팅 판매 전략, 혁신적인 아이디어 발굴, 메뉴 기획 및 개발, 메뉴 품질 평가 능력 등 외식업 창업 및 메뉴개발 컨설팅 능력을 갖춘 인재양성을 목표로 한다.	
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> ■ 외식산업 전반에 대한 이해, 외식창업 및 경영 원리, 주방운영 관리 실무, 외식마케팅 및 판매 전략, 외식산업 관련 법령 등을 이해하고 현장에 적용할 수 있는 교육과정 ■ 메뉴개발의 기본적 과정, 조리기술 및 조리법에 대한 이해, 고객 인사이트 및 시장조사,메뉴기획 및 개발능력, 메뉴 품질평가 능력 등의 이론 및 실습을 통해 실무능력을 갖추기 위한 교육과정 	
진로분야 및 자격증	진로분야	관련 자격증
	외식창업 및 메뉴개발	조리사, 위생사, 분야별 관련 자격증 (와인, 제과, 제빵 등분야 자격증, 바리스타 자격증 등)

[2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
외식창업 및 운영관리 능력	정의	외식업 창업 및 운영관리를 위해 갖추어야 할 창의력과 경영관리 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 외식업 창업과 운영관리에 필요한 외식산업 전반에 대한 이해 능력을 갖춘다. ■ 외식산업 분야별 창업, 마케팅 전략 수립, 주방운영 관리 실무 등의 능력을 갖춘다.
외식메뉴개발 및 연구 능력	정의	외식 메뉴 개발에 필요한 기본적 이해와 메뉴 품질평가 능력 등 외식 컨설턴트에게 필요한 지식과 기술, 연구개발 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 외식 메뉴개발의 기본적 과정 및 적용가능한 조리법에 대해 이해할 수 있는 능력을 갖춘다. ■ 메뉴기획 및 개발, 고객 인사이트 및 시장에 대한 이해 등을 통해 메뉴 개발에 필요한 컨설팅 능력을 갖춘다.

[3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력 STAR 전공능력 범주모델	외식창업 및 운영관리 능력	외식메뉴개발 및 연구 능력
지식이해 및 학습능력	○	○
문제파악 및 해결능력	●	●
현장적응 및 실무능력	●	●
창의융합 및 혁신능력	○	●

[4] 진로분야 연계

전공능력		외식창업 및 운영관리 능력	외식메뉴개발 및 연구 능력
진로분야			
	외식창업 및 메뉴개발	●	●

[5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
전문	외식창업 및 경영 전문지식	신메뉴개발 전략 및 메뉴상품화 기술	혁신과 도전의 기업가정신 문제 해결의 적극적 태도
실무	주방관리 업무에 대한 실무 이론	메뉴개발과정의 이해, 외식업 효율적 운영 기술	외식분야 트렌드 분석 및 마케팅 전략 수립, 창의적 발상을 통한 신메뉴 개발
기초	외식산업 현황 및 운영전반에 대한 지식	외식 메뉴개발 원리에 대한 지식	창의성, 도전정신, 탐구력, 문제해결 의지

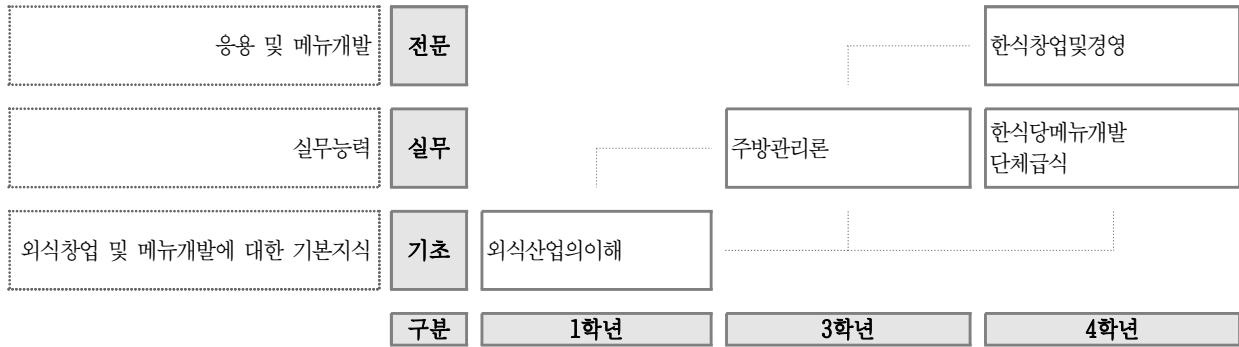
[6] 직무수준 별 교육과정

직무수준	과목명	전공능력		구성요소		
		외식창업 및 운영관리 능력	외식메뉴개발 및 연구 능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
전문	한식창업및경영	●	●	5	3	2
실무	한식당메뉴개발	◐	●	5	3	2
	단체급식	●	◐	6	2	2
	주방관리실무론	●	◐	7	1	2
기초	외식산업의이해	●	●	6	2	2

[7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	외식창업 및 경영자	외식메뉴개발자, 컨설턴트
외식창업 및 메뉴개발	전문	한식창업및경영	
	실무	단체급식 주방관리실무론	한식당메뉴개발 주방관리실무론
	기초	외식산업의이해	외식산업의이해

[8] 교육과정 이수체계



[9] 교육과정 이수기준

구분	이수기준		이수구분	
	총 이수학점	주전공 중복인정 학점	필수	선택
마이크로전공	12학점 이상	3학점 이내	3학점	9학점

[10] 교육과정 편성표

학년	학기	이수구분	학수번호	과목명	영문명	학점	시간	직무수준	K	S	A	소속
1	1	필수	14214	외식산업의이해	Understanding for Foodservice Industry	3	3	기초	6	2	2	한식조리학과
3	1	선택	13115	주방관리실무론	Kitchen Management	3	3	실무	7	1	2	한식조리학과
4	1	선택	15482	한식창업및경영	Korean Restaurant Establishment and Mangement	3	3	전문	5	3	2	한식조리학과
		선택	11489	단체급식	Foodservice in Institutions	3	3	실무	6	2	2	한식조리학과
	2	선택	13110	한식당메뉴개발실습	Menu Development for Korean Restaurant	3	4	실무	5	3	2	한식조리학과

[11] 교과목 해설

■ 전공필수

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 과목해설	Subjects / Descriptions
한식조리학과	기초 (622)	외식산업의이해	Understanding for Foodservice Industry
		외식산업 분야에서 필요한 기본지식을 학습하고 이해하는 동시에 외식문화가 발전될 수 있도록 외식문화에 대한 기초지식을 학습한다.	The aim of the subject is to prepare students for professional careers in restaurant business by providing theoretic and practical studies for effective restaurant operation.

■ 전공선택

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
한식조리 학과	실무 (712)	주방관리실무론	Kitchen Management
		주방관리의 특성, 식재료관리, 원가관리, 메뉴 계획관리, 주방인적자원관리, 주방위생과 안전관리, 고객관리 등 조리업무 수행에 필요한 관리 이론과 실무를 다룸으로써 주방관리와 관련된 각종 지식을 제공한다.	Provides the overall knowledges and skills such as the characteristics of kitchen management, food ingredient control, cost control, menu planning and meal management, personnel management, safety control, customer's satisfaction in the food service facilities.
	전문 (532)	한식창업및경영	Korean Restaurant Establishment and Management
		한식산업에 대한 전반적인 이해와 창업 트렌드를 학습하여 한식당 창업을 위한 창업 경영 요소와 함께 창업 계획서의 작성과 평가 요소에 대해 교재를 통해 학습하며 레스토랑의 컨셉 결정과 함께 창업에 필요한 설계계획 및 배치, 메뉴계획 등 창업과 관련된 내용을 학습한다.	Understandings the overall Korean food industry and establishment trends of Korean restaurants, and study how to make management proposals and key aspects of restaurant establishment and operations such as determination of restaurant concepts, design and layout, menu planning related with restaurant business starting.
	실무 (622)	단체급식	Foodservice in Institutions
		식재료관리, 메뉴, 구매, 검수, 저장, 생산, 위생, 작업 및 안전, 원가관리 등 전반적인 급식업무 관리기능에 대해 학습한다.	Provides the principles of foodservice systems, menu planning, food purchasing, quantity food production, sanitation, facility and equipment, cost control.
실무 (532)	한식당메뉴개발실습	Menu Development for Korean Restaurant	
	한식당 메뉴를 분석하고 한국 음식의 조리 지식을 응용한 한식 메뉴 개발 및 실습을 메뉴를 계획하고 수립하는 과정에 대한 연구, 메뉴 마케팅을 통한 메뉴 상품 개발 전략, 메뉴 디자인 및 설계, 메뉴 평가 방법 등을 학습하여 실무에 응용할 수 있는 능력을 배양한다.	Provides the studies of the process about the planning and developing a workable, quality menu for the profitable operation and strategic menu development by menu marketing.	