

조리외식응용기술(Applied Science in Culinary&Food Service Micro Degree)

[1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	조리외식산업에서 응용능력을 지닌 실무 전문가 양성	
전공능력	조리 응용실무 능력 · 외식 응용실무 능력	
교육목표	조리와 외식소비 트렌드 변화에 따른 필요성을 이해하고, 새로운 조리외식의 다양한 분야에서 학습자 중심의 능동적인 실천 능력 배양을 통한 조리와 외식시장의 변화에 적용 가능한 실무능력을 갖춘 인재 양성을 목표로 한다.	
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> ■ 조리 트렌드에 따른 조리상품을 기획하고, 레시피 개발과 제품의 다양한 개발을 수행할 수 있는 이론과 실무능력을 갖추기 위한 교육과정 ■ 외식시장의 변화에 대응하여 운영과 관리를 할 수 있는 실무능력을 갖추기 위한 교육과정 	
진로분야 및 자격증	진로분야	관련 자격증
	조리외식응용실무	영양사, 조리기능사(한식,양식,중식,일식,제과,제빵) 위생사, 조리산업기능사, 외식경영관리사, 유통관리사,

[2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
조리응용실무 능력	정의	식품조리 및 실험을 통한 조리에 관한 근본적인 이해
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 최신 조리분야의 트렌드를 파악하고, 신제품 개발에 필요한 조리와 응용 과정에 대한 기본적인 지식을 이해 할 수 있는 능력을 갖춘다. ■ 원재료를 이용한 다양한 조리방법을 이해하고, 새로운 신기술에 적용할 수 있는 지식이해와 실무능력
외식응용실무 능력	정의	외식분야의 원가관리와 소비자행동과악을 통한 외식상품개발 수행 능력 습득
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 외식상품의 원가를 파악하고 조정과정에 적용할 수 있는 지식이해와 실무능력 ■ 소비자의 특성을 파악하여 외식상품개발을 수행할 수 있는 실무능력을 갖춘다.

[3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력	조리응용실무능력	외식응용실무능력
STAR 전공능력 범주모델		
지식이해 및 학습능력	●	◐
문제파악 및 해결능력	◐	●
현장적용 및 실무능력	●	●
창의융합 및 혁신능력	◐	●

[4] 진로분야 연계

전공능력	조리응용실무능력	외식응용실무능력
진로분야		
조리외식전문가	●	●

[5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
전문	해외에 적용 가능한 문화의 이해	푸드테크를 통한 새로운 외식 적용 기술	조리와 푸드테크를 이용한 외식업에 적용하기 위한 적극적인 태도
실무	조리 적용을 통한 다양한 이해	원가관리와 푸드테크의 적용 기술	조리제품개발과 외식시장에 대한 탐색 및 적용 의지
기초	식품에 관한 기본이해	외식시장의 이해와 조리 기술	기본 원리에 대한 탐구 태도, 과학적 원리 이해 의지

[6] 직무수준 별 교육과정

직무수준	과목명	전공능력		구성요소		
		조리응용실무능력	외식응용실무능력	지식(K)	기술(S)	태도(A)
전문	글로벌식생활문화	●	○	7	1	2
	푸드테크(캡스톤디자인)	●	○	5	3	2
실무	조리과학	●	○	6	2	2
	외식소비자행동론	○	●	4	2	2
	외식원가관리	○	●	5	3	2
기초	식품학	●	○	5	3	2

[7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	조리응용실무능력	외식응용실무능력
조리외식전문가	전문	글로벌식생활문화	푸드테크(캡스톤디자인)
	실무	조리과학	외식원가관리 외식소비자행동론
	기초	식품학	

[8] 교육과정 이수체계



[9] 교육과정 이수기준

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

[10] 교육과정 편성표

학년	학기	이수구분	학수번호	과목명	영문명	학점	시간	직무수준	K	S	A	소속
1	1	선택	17296	식품학	Food Science	3	3	기초	5	3	2	식품영양학과
2	1	선택	10881	외식원가관리	Food and Beverage Cost Control	3	3	실무	5	3	2	외식산업조리학과
		선택	11951	외식소비자행동론	Consumer behavior for foodservice	3	3	실무	4	2	2	외식산업조리학과
	2	선택	08999	조리과학	Culinary Science	3	3	실무	6	2	2	한식조리학과
3	2	선택	16415	푸드테크(캡스톤디자인)	Food Tech(Capstone Design)	3	3	전문	5	3	2	외식산업조리학과
		선택	16218	글로벌식생활문화	Global Food Culture	3	3	전문	7	1	2	한식조리학과

[11] 교과목 해설

■ 전공선택

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
한식조리학과	심화 (712)	글로벌식생활문화 식생활과 식문화의 기본 개념을 정립하고 세계 식문화의 지역적 분포에 관한 특징을 이해한다. 요리의 기원과 전파를 문화인류학적 측면을 중점적으로 알아봄으로써 세계의 식문화에 대한 지식을 갖도록 한다.	Global Food Culture Study in the relationship between food and culture, and comparative analysis of food cultures across the world, especially their individuality and universality.
		조리과학 식품의 성분과 구조를 바탕으로, 조리과정 중 일어나는 식품의 이화학적 변화를 과학적 원리로 설명하고, 실제 조리 응용할 수 있다.	Culinary Science Provides a basic understanding of the composition of foods, changing structures and physical chemical characteristics of cooking process.
식품영양학과	기초 (532)	식품학 식품 중에 함유된 일반 성분등과 특수성분의 구조, 종류, 성질, 식품 내에서의 존재형태 및 식품영양학적인 역할 등에 대하여 이해한다.	Food Science The structure, type, and nature of general ingredients and special ingredients contained in food, the form of existence in food, and the role of food nutrition are given with food products.
외식산업조리학과	실무 (532)	외식원가관리 원가의 효율적인 관리는 곧 수익증대 효과를 가져온다. 식음료 재료를 구매, 검수, 저장, 판매에 이르기까지 흐름을 파악하여 효율적인 원가 관리 방안을 학습한다.	Food and Beverage Cost Control The efficient of cost brings a benefit augmentation effect at once. purchasing, storage, marketing channels of various foods, storage and inventory control
		외식소비자행동론 외식산업에 관련된 소비패턴을 연구하고 소비자의 관점에서 그들의 라이프스타일, 태	consumer behavior for foodservice A study of consumer behavior in purchasing Foodservice products with an emphasis of

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
		도, 행동, 양식 및 정보처리 과정에 대한 지식을 교육한다.	consumers' lifestyle, attitude, and behavior.
	전문 (532)	<p>푸드테크(캡스톤디자인)</p> <p>주방관련 아이디어를 창출하고 푸드테크 관련 창의적 종합설계 능력을 갖춘 인재 양성을 목적으로 하는 내용으로 주방의 생산성 향상과 푸드테크 관련 각종 주방도구개발 아이디어 창출과 시제품 제작을 통해 푸드테크의 효과적 운영방안을 익히고 개발 능력을 갖추도록 하는 내용을 캡스톤 디자인을 통해 학습한다.</p>	<p>Food Tech(Capstone design)</p> <p>Create kitchen-related ideas and study contents for the purpose of nurturing talents with creative and comprehensive design capabilities related to food tech and Learn how to operate and develop capabilities through capstone design.</p>