

호텔관광대학 조리&푸드디자인학과 교육과정 요약표(2023)

1. 교육목적

조리&푸드디자인학과는 조리·외식 산업의 급속한 성장과 더불어 조리 및 식품과 관련된 디자인 경영 능력을 종합적으로 겸비한 창의·융합·실천 인재 양성을 목표로 한다. 조리와 푸드 디자인 경영에 필요한 다양한 이론과 실무능력을 배양시켜 국내외 호텔과 레스토랑, 외식 및 식품 분야, 유통 분야 등 Hospitality산업의 여러 분야에서 중추적인 역할을 담당할 글로벌 리더를 양성하는데 교육의 목적을 두고 있다.

2. 교육목표

- 미래지향적 교육시스템 구축으로 전공 적합성을 갖추고 주도적이고 전문적으로 학문을 성찰하는 탐구적 인재양성
- 조리, 푸드테크, 푸드디자인 등 창의적 노력으로 조리분야 전문성을 갖추고 미래 세대와 새로운 패러다임을 선도하는 창의융복합 인재 양성
- 학문적 지식과 전공 실무역량을 고루 갖추고 사회와 소통하며 사회 공동 가치를 이해 및 실현하는 인재양성

3. 교육과정 기본구조

학부/학과/전공/트랙명(프로그램명)			졸업 학점	단일전공과정					다전공과정				부전공과정			
학부(과)명	전공명	트랙명		전공학점				타 전공 인정 학점	전공학점			타 전공 인정 학점	전공 필수	전공 선택	계	
				전공 기초	전공 필수	전공 선택	계		전공 기초	전공 필수	전공 선택					계
조리&푸드디자인학과	조리&푸드디자인학	일반	120	9	9	48	66	0	9	9	24	42	0	9	12	21

4. 교육과정 편성 교과목수

학과/전공명		편성 교과목								전공필수+전공선택 (B+C)	
학부명 /학과명	전공명	전공기초 (A)		전공필수 (B)		전공선택 (C)		전공선택(교직) (D)		과목수	학점수
		과목수	학점수	과목수	학점수	과목수	학점수	과목수	학점수		
조리&푸드디자인학과	조리&푸드디자인학	4	12	4	9	23	69	3	9	27	78

※ 졸업논문은 0학점으로 과목수 포함, 학점수 미포함 / 독립심화학습 및 캡스톤디자인은 과목수, 학점수 미포함

5. 졸업능력인증제 : 폐지

6. 기타 졸업에 필요한 사항 : 없음

조리&푸드디자인학과 교육과정 시행세칙(2023)

제 1 장 총 칙

제1조(교육목적) 조리&푸드디자인학과는 조리·외식 산업의 급속한 성장과 더불어 조리 및 식품과 관련된 디자인 경영 능력을 종합적으로 겸비한 창의·융합·실천 인재 양성을 목표로 한다. 조리와 푸드 디자인 경영에 필요한 다양한 이론과 실무능력을 배양시켜 국내외 호텔과 레스토랑, 외식 및 식품 분야, 유통 분야 등 Hospitality산업의 여러 분야에서 중추적인 역할을 담당할 글로벌 리더를 양성하는데 교육의 목적을 두고 있다.

제2조(일반원칙) ① 조리&푸드디자인학과를 단일전공, 다전공, 부전공하고자 하는 학생은 이 시행세칙에서 정하는 바에 따라 교과목을 이수해야 한다.

② 교과목의 선택은 지도교수와 상의하여 결정한다.

③ 본 시행세칙 시행 이전 입학자에 관한 사항은 대학 전체 전공 및 교양교육과정 경과조치를 따른다.

제 2 장 교양과정

제3조(교양이수학점) 교양과목은 교양교육과정 기본구조표에서 정한 소정의 교양학점을 취득하여야 한다.

제 3 장 전공과정

제4조(졸업이수학점) 조리&푸드디자인학과의 최저 졸업이수학점은 120학점이다.

제5조(전공이수학점) ① 조리&푸드디자인학과에서 개설하는 전공과목은 '별표1 교육과정편성표'와 같다.

② 조리&푸드디자인학과를 단일전공, 다전공과정으로 이수하고자 하는 자는 본 시행세칙에서 지정한 소정의 전공학점을 이수하여야 한다.

1) 단일전공과정 : 조리&푸드디자인학과 학생으로서 단일전공자는 전공기초 9학점, 전공필수 9학점, 전공선택 48학점, 전공선택 학점 중 실습과목(고급서양조리실습, 한국조리실습, 궁중음식및한과실습, 제빵이론및실습, 제과이론및실습, 창업조리실습) 6학점을 포함하여 전공학점을 66학점 이상 이수하여야 한다.

2) 다전공과정 : 조리&푸드디자인학과 학생으로서 타전공을 다전공과정으로 이수하거나, 타전공 학생으로서 조리&푸드디자인학과전공을 다전공과정으로 이수하는 학생은 전공기초 9학점, 전공필수 9학점, 전공선택 24학점, 전공선택 학점 중 실습과목 6학점을 포함하여 전공학점 42학점 이상 이수하여야 한다.

제6조(부전공이수학점) ① 조리&푸드디자인학과를 부전공과정으로 이수하고자 하는 자는 '별표1 교육과

정편성표'에서 지정한 교과목 중 전공필수 9학점 및 전공선택 12학점을 포함하여, 전공학점 21학점 이상을 이수하여야 한다. ② 부전공과정은 전공이수과정으로 인정하지 않으며, 이수자에 대해서는 학위기에 부기한다.

제7조(졸업논문) ① 조리&푸드디자인학과를 단일전공 또는 다전공으로 이수하는 학생은 졸업논문을 작성해야 한다.

② 현장실습으로 6학점 이상 또는 캡스톤디자인(조리&푸드디자인)을 이수한 학생은 졸업논문 작성을 대체할 수 있다.

③ 호텔관광대학 주최 글로벌 프로그램 이수, 전국 규모의 대회 또는 공모전에서 우수상에 준하는 성적 이상으로 입상하거나 자격증(전공 관련 기능사, 산업기사, 기사 및 위생사 자격증)을 취득한 학생은 졸업논문 작성을 대체할 수 있다.

④ 기타 학과 교수 회의에서 인정한 경우(예: 경희대학교 주최 공모전 및 대회 수상실적 등) 졸업논문 작성을 대체할 수 있다.

제8조(현장실습) ① 조리&푸드디자인학과를 단일전공 또는 다전공으로 이수하는 학생은 현장실습을 이수하고 '표준 현장실습학기제 시행세칙'에서 정하는 최대인정학점 범위 내에서 전공선택 학점으로 인정받을 수 있다. 전공선택으로 인정한 후 잔여학점은 일반선택으로 인정한다.

② 현장실습 운영에 관한 세부사항은 본교 '표준 현장실습학기제 시행세칙'을 따른다.

제9조(교직과정 이수) ① 조리&푸드디자인학과를 단일전공 또는 다전공으로 이수하는 학생 중 교직과정을 이수하는 학생은 본교 교직교육과정 기본구조표에서 정한 교직과정 이수 요건을 취득하여야 한다.

② 조리&푸드디자인학과 교직이수예정자로 선발되지 않았거나, 선발된 후 중도 포기하는 자가 '별표1 교육과정편성표'의 전공선택(교직) 과목을 이수하였을 경우에는 일반선택 학점으로 인정한다.

제10조(대학원과목 이수) 3학년까의 평점평균이 3.5 이상인 학생은 학과장의 승인을 받아 대학원 교과목을 최대 12학점까지 수강할 수 있으며, 그 취득학점은 전공선택 학점으로 인정한다.

제11조(편입생 전공이수학점) 본교 편입학자 학점인정 시행세칙에 따른다.

제12조(타전공과목 인정) ① 조리&푸드디자인학과 영어트랙 단일전공자에 한하여 호텔관광대학 내 타 학부(과)의 전공과목을 이수하여 취득한 학점 중 최대 12학점까지 별도의 신청절차를 통하여 전공선택으로 인정할 수 있다.

② 타전공 인정과목은 '별표2 타전공인정 과목표'와 같다.

③ 대학원과목 및 타전공과목의 최대 인정 학점 범위는 모두 합산하여 12학점을 초과할 수 없다.

제13조(대체과목인정) '별표3 대체인정 과목표'에 따라 인정한다. 단, 개정 이전의 교육과정 시행세칙 내의 대체인정 과목을 적용받고자 하는 경우도 인정한다.

제14조(동일교과목의 인정)

- ① 국문 교과목명이 동일하다면 본교 내 타대학 학부(과)의 개설 전공과목을 수강하고 그 취득학점은 교육과정 편성표에서 기술한 전공 이수구분으로 인정할 수 있다.
- ② 다전공 이수자의 본전공과 다전공의 이수 교과목이 동일한 경우에는 이를 중복인정 할 수 있다.

제 4 장 기 타

제15조(자율전공학부 학점인정) 자율전공학부에서 전공배정을 통해 조리&푸드디자인학과로 배정된 학생이 취득한 학점 중 조리&푸드디자인학과 전공과목과 유사한 교과목을 이수하여 취득한 학점은 최대 12 학점까지 전공학점으로 인정할 수 있다.

제16조(SW교육 졸업요건) ① 2018학년도 이후 입학생(편입생, 순수외국인 제외)은 SW교양 또는 SW코딩 교과목에서 총 6학점을 이수하여야 한다. SW교양 및 SW코딩 교과목 개설 및 운영에 관한 세부사항은 소프트웨어교육교과 운영시행세칙을 따른다. ② 그 대체교과목은 '별표3'에 따라 인정한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2023년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) ① 제정된 전공교육과정은 2023학년도 입학생부터 적용하며, 2023학년도 이전 입학생(2021학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 조리·서비스경영학과 재적생이 희망할 경우 기존 전공을 유지할 수 있으며, 기존 전공을 유지할 경우에는 기존 전공의 전공교육과정 기본구조를 따른다. ② 기존 전공 재적생이 조리&푸드디자인학 전공으로 변경함으로써 전공기초 또는 전공필수 이수구분별 전공학점의 부족이 발생할 경우, 학과가 승인하는 대체 교과목을 수강하여 부족한 학점을 보완할 수 있으며, 대체 교과목은 학과 회의에서 결정할 수 있다. ③ 2023학년도 교육과정의 전공기초 또는 전공필수과목을 전공선택으로 기이수한 자 중 전공기초 또는 전공필수의 졸업이수학점이 부족한 경우 기수강한 교과목의 이수구분을 변경된 이수구분으로 인정할 수 있다.

[별표]

1. 교육과정 편성표 1부.
2. 타전공인정 과목표 1부.
3. 대체인정 과목표 1부.
4. 전공 교과목 해설 1부.
5. 교육과정 이수체계도 1부.
6. 트랙과정 이수체계도 1부.
7. 조리&푸드디자인학과 전공능력 1부.

[별표1] 교육과정 편성표

교육과정 편성표

전공명 : 조리&푸드디자인학과(Department of Culinary Art & Food Design Management)

구분	순번	이수구분	교과목명	학수번호	학점	시간			이수학년	개설학기		교과구분					비고	
						이론	실습	설계		1학기	2학기	부전공	영어전용트랙	문제해결형교과	교직기본이수교과	PF평가		
학부과정	1	전기	식음료관리론	CNFDM1003	3	3			1	○								
	2	전기	조리경영실무론	CNFDM1001	3	3			1	○		○						
	3	전기	기초서양조리실습	CNFDM1002	3	2	2		1		○				○			교직
	4	전기	레스토랑서비스경영론	HOSPI1505	3	3			1	○	○							
	5	전필	식품학	CNFDM2008	3	3			2		○	○						
	6	전필	외식서비스경영론	CNFDM2003	3	3			2	○		○				○		교직
	7	전필	조리원리	CNFDM2002	3	3			2	○		○				○		교직
	8	전필	졸업논문(조리&푸드디자인)	CNFDM4001	0				4	○	○						○	
	9	전선	고급서양조리실습	CNFDM2006	3	2	2		2	○								
	10	전선	베이킹원리	CNFDM2001	3	3			2	○		○						
	11	전선	영양과건강	CNFDM2005	3	3			2		○	○						
	12	전선	제과이론및실습	CNFDM2004	3	2	2		2		○							
	13	전선	외식마케팅	CNFDM2007	3	3			2		○	○						
	14	전선	식품과문화	CNFDM2009	3	3			2		○	○						
	15	전선	프랜차이즈경영론	CNFDM3005	3	3			3	○								트랙
	16	전선	식음료가공관리	CNFDM3003	3	3			3	○		○				○		교직
	17	전선	제빵이론및실습	CNFDM3004	3	2	2		3	○						○		교직
	18	전선	한국조리실습	CNFDM3001	3	2	2		3	○		○				○		교직
	19	전선	조직행동론	HSPMT2006	3	3			3	○								
	20	전선	마케팅조사론	HSPMT3002	3	3			3	○								
	21	전선	전략경영론	HSPMT3005	3	3			3		○							
	22	전선	소비자행동론	HSPMT2005	3	3			3		○							
	23	전선	창업조리실습	CNFDM3006	3	2	2		3		○							
	24	전선	디자인경영과IT	CNFDM3007	3	3			3		○							
	25	전선	궁중음식및한과실습	CNFDM3002	3	2	2		3		○							
	26	전선	레스토랑운영관리	CNFDM4003	3	3			4	○		○						
	27	전선	감각과학및식품품질관리	CNFDM4007	3	3			4	○								트랙
	28	전선	식품상품개발론	CNFDM4006	3	3			4	○								
	29	전선	독립심화학습1(조리&푸드디자인)	CNFDM4008	3	3			4	○							○	
	30	전선	푸드디자인	CNFDM4010	3	3			4		○							트랙
	31	전선	식품위생관리및법규	CNFDM4002	3	3			4		○	○				○		교직
	32	전선	레스토랑창업경영론	CNFDM4004	3	3			4		○							트랙
	33	전선	캡스톤디자인(조리&푸드디자인)	CNFDM4005	1			1	4	○	○						○	트랙
	34	전선	독립심화학습2(조리&푸드디자인)	CNFDM4009	3	3			4		○						○	
	35	교직	교과교육론(조리)	EDU3174	3	3			2		○					○		교직
	36	교직	교과교재연구및지도법(조리)	EDU3175	3	3			3		○					○		교직
	37	교직	교과교수법(조리)	EDU3351	3	3			3	○						○		교직

[별표2] 타전공인정 과목표

타전공인정 과목표

전공명 : 조리&푸드디자인학과(Department of Culinary Art & Food Design Management)

순번	과목개설 전공명	과목 코드	교과목명	학점	인정이수구분	적용개시연도	비고
1	Hospitality경영학부		해당 학부(과)의 교육과정 편성표에 편성되어 있는 전공과목		전공선택	2019	
2	호텔경영학과						
3	컨벤션경영학과						
4	외식경영학과						
5	조리·서비스경영학과						
6	관광학부						
7	관광학과						
8	문화관광콘텐츠학과						
9	Hospitality경영학과					2023	
10	조리&푸드디자인학과						
11	관광·엔터테인먼트학부						
12	관광학과						
13	문화엔터테인먼트학과						

[별표3] 대체인정 과목표

대체인정 과목표

전공명 : 조리&푸드디자인학과(Department of Culinary Art & Food Design Management)

번 호	현 교육과정의 과목				대체인정		적용학번	적용시작 시기	대체 인정내용
	과목코드	과 목 명	이수 구분	학점	대체인정 이수구분	대체인정 학점			
1	HOTEL3401	IT와Hospitality산업	05	3	05	3	2018~2022	2018	SW교양(이론)
2	HSPMT1002	Hospitality 데이터사이언스	11	3	11	3	2023~	2023	SW교양(이론)
3	HSPMT2003	경영통계학	05	3	05	3	2018~	2018	SW교양(이론)
4	HSPMT2002	경영정보시스템	05	3	05	3	2018~	2018	SW교양(이론)
5	TOURS3004	관광e-비즈니스	05	3	05	3	2018~2022	2018	SW교양(이론)
6	TOURS3004	관광과ICT	05	3	05	3	2023~	2023	SW교양(이론)
7	CONVM4508	관광MICE시장분석론	05	3	05	3	2018~	2020	SW교양(이론)
8	HSPMT3017	비즈니스애널리틱스	05	3	05	3	2018~	2020	SW교양(이론)
9	CUENT3008	기술과문화관광 콘텐츠마케팅	05	3	05	3	2018~	2020	SW교양(이론)
10	EDU3351	교과교수법(조리)	20	3	20	3	~2019	2020	교과논리 및 논술(조리)
11	CNFSM4508	관능평가및품질관리	05	3	05	3	~2019	2020	음식평론 및 식공간연출
12	CNFDM4007	감각과학및 식품품질관리	05	3	05	3	2023~	2023	음식평론 및 식공간연출
13	CNFSM3006	베이커리생산관리	05	3	05	3	~2019	2020	베이커리 특수경영
14	CNFSM3505	창업조리실습	05	3	05	3	~2019	2020	동양조리실습

조리&푸드디자인학과 교과목 해설

전공기초

CNFDM1003 식음료관리론(Food & Beverage Management) 3-3-0

- Hospitality산업의 핵심인 식음료관리 부문의 기능과 각 부문별 유기적 관계를 이해함으로써 식음료관리의 업무흐름을 이해함과 동시에 레스토랑 경영자로서 업무관리 능력을 키운다. 본 강의는 전반부에서는 식음료관리의 기본적인 이론과 분류, 메뉴관리 및 분석 등을 다루고, 후반부에서는 레스토랑 경영의 일반적인 내용을 공부할 예정이다.
- A basic course in the food and beverage management and practices to acquaint the student with theories and principles of organization, the tools of managerial decision-making, and the management process with particular reference to the food and beverage industry. Analysis of principle operating problems facing managers in the food and beverage industry. Various control systems necessary for profitability and quality are examined.

CNFDM1001 조리경영실무론(Culinary & Management Actual Skill Development) 3-3-0

- 조리와 외식경영에 대한 기본 지식과 한·중·일·양식 주방 및 기물, 구매, 위생, 원가에 대한 체계적인 학습을 통하여 조리 및 경영실무전반에 대한 기초실무지식을 학습한다.
- This study basis knowledge on cooking method and food service management, and understand basic cooking business practice knowledge, whole through systematic studying about Korean, Chinese, Japanese and Western kitchen, vessels, purchasing, hygiene and the prime cost.

CNFDM1002 기초서양조리실습(Principle of Western Cooking Practice) 3-2-2

- 기초서양조리실습은 제조와 가공의 기초가 되며 연구과제로 식품의 구매, 검수, 저장과 기초적 조리이론과 조리기술을 연구하는 학문과 기술이다.
- Prepare, taste, serve, and evaluate traditional, regional dishes of western cooking theory. Emphasis will be placed on ingredients, flavor profiles, preparations, principle and techniques representative of the cuisines of western cooking.

HOSPI1505 레스토랑서비스경영론(Restaurant Management) 3-3-0

- 관광산업의 핵심인 호텔 및 레스토랑의 식음료관리의 업무흐름을 이해함과 동시에 경영 원리를 분석하고, 수익성 및 품질을 향상시키는데 필요한 다양한 관리 시스템을 터득한다.
- Analysis of principal operating problems facing managers in the food and beverage for hotels and restaurant. Various control systems necessary for profitability and quality are examined.

전공필수

CNFDM2008 식품학(Food Science) 3-3-0

- 식품의 일반성분과 특수성분을 이해하고 식품의 성분과 특성이 식품의 관능적 요소인 맛, 색, 냄새, 조직감의 형성 및 변화를 유도하는 것을 이해하고 활용하게 한다.

- This course focuses on the understanding of the physicochemical properties of the major components of foods. Also this course studies sensory components of taste, color, smell and their changes upon cooking and processing.

CNFDM2003 외식서비스경영론(Food Service Management) 3-3-0

- 외식산업의 생산 및 경영에 대한 전반적인 내용을 체계적으로 습득하고, 레스토랑의 경영에 있어서 필요한 제반지식을 현재의 이슈를 중심으로 학습한다.
- Introduction to the foodservice management explaining the individual roles of the various departments in operations. This course teaches management in the foodservice industry, its scope, forms of organization and professional opportunities.

CNFDM2002 조리원리(Principle of Cooking) 3-3-0

- 식품 중 각 영양소의 물리적, 화학적 성질을 바탕으로 조리과정 중에 일어나는 여러 가지 변화를 과학적으로 이해하여 체계적으로 조리원리를 다룬다.
- We try to understand the physical, chemical changes taking place while cooking in the nutrients of the food to find the principles of cooking.

CNFDM4001 졸업논문(조리&푸드디자인)(Final Research of Graduation Program) 0-0-0

- 전 과정을 개별적으로 종합 정리하고 자신의 전공지식을 자유주제를 통하여 연구과정 결과를 발표하여 졸업 후 관심분야 연구 및 취업에 대응토록 한다.
- Compounding a whole program helping a further study of the culinary science & arts.

전공선택

CNFDM2006 고급서양조리실습(Western Cuisine Practice) 3-2-2

- 서양조리와 관련된 용어 및 식재료, 조리기술 등을 체계적으로 이해하고 현장실무에서 즉시 적용 가능한 기술, 기능을 습득, 연마하여 조리사 또는 외식전문가로서 갖추어야 할 서양조리실무능력을 학습한다.
- Understand systematically terminology, food material and cooking technology connected with western cuisine and master immediately technology, function that application is possible in spot business and practice and study with western cuisine practical ability that must equip as a cook or eating out specialist.

CNFDM2001 베이킹원리(Theory of Baking) 3-3-0

- 제과제빵에 사용되는 재료들의 기능성에 대해 공부하고, 기초적인 빵, 케이크류의 제조기법을 학습하여, 제조 시 발생하는 여러 가지 문제점들을 해결할 수 있는 능력을 개발한다.
- Introduction to properties and functions of ingredients used in baking, reactions of ingredients during processing into baked products.

CNFDM2005 영양과건강(Human Nutrition and Health) 3-3-0

- 일상의 식생활을 통해 섭취하는 필수 영양소를 바탕으로 식품의 성분이 소화, 흡수, 대사되는 과정을 학습하며, 각 영양소들이 인체 내에서 발휘하는 생리적, 생화학적 기능에 대해 학습한다. 또한 건강유지 및 질병 예방에 있어서 영양학의 역할에 대해 공부한다.
- Studies the nutritive value of foods and metabolism of essential nutrients, as well as the

fundamental principles of human nutrition and health. Also covers the understanding the changes of nutrition values of foods by cooking methods and conditions.

CNFDM2004 제과이론및실습(Cake Practice & Principle) 3-2-2

- 케이크와 페이스트리류의 제품들을 실습을 통하여 만들어 보고 이론 학습을 통해 응용 제품들의 개발 능력을 키운다.
- Laboratory exercises in theory and production of non-yeast leavened baked products such as cakes and pies.

CNFDM2007 외식마케팅(Food Service Marketing) 3-3-0

- 마케팅관리란 조직의 목표 달성을 위해 표적시장을 선택하고 우월한 고객가치 창조, 제공 및 의사소통을 통해 고객을 획득, 유지, 확대하는 과정을 말한다. 본 과목에서는 현대산업 내에서 이루어지는 마케팅 활동을 이해하고 마케팅 계획 및 전략수립과정을 위한 이론 및 실무적 이해를 높이는데 그 목적이 있다
- Marketing management could be called both an art and a science. Its objective is to choose target markets and satisfy customers even in a dynamic environment. This course presents marketing processes and principles and allows students to apply the key concepts in practical situations in the hospitality industry.

CNFDM2009 식품과문화(Food and Culture) 3-3-0

- 식생활과 식문화의 기본 개념을 정리하고 음식의 기원과 전파를 문화인류학적 측면을 중점적으로 알아보아 세계의 식문화에 대한 지식을 갖도록 한다.
- Examine the relationship between food and culture with a focus on the cultural rules of food consumption and theoretical and empirical exposure to food research in anthropology, folklore, history, and sociology

CNFDM3005 프랜차이즈경영론(Restaurant Franchise Management) 3-3-0

- 오늘날 프랜차이즈는 경영의 한 형태로서 인기를 급속히 얻고 있는데, 그 중심이 식음료부문의 경영이라 할 수 있다. 식음료를 공부하는 학생들이 레스토랑 창업의 한 방법으로서 프랜차이즈 현황과 개념을 이해하고 한국시장의 프랜차이즈 시장의 실태와 현황을 분석하여, 한국시장에서의 프랜차이즈 전략에 관하여 학습한다.
- Provides an understanding of the franchising concepts in the hospitality industry and examines the multi-faceted phenomenon of franchising in the hospitality industry, with particular attention to site study, operations relationships of franchisor-franchisee, and the mutual obligations created by each type of contract.

CNFDM3003 식음료가공관리(Food Storage & Processing) 3-3-0

- 식품을 장기간 보존하고 유통하기 위해 가공하고 저장하는 대표적인 저장원리인 건조, 냉동, 농축, 가열처리 및 기타 여러 가공 방법 및 저장 원리를 학습하며, 각 식품 재료군에 따른 가공 원리와 방법을 공부하여 최근 급격히 증가하는 조리가공식품에 대해 이해하고 활용, 관리하는 능력을 함양한다.
- This course studies the food processing principles and techniques in the food industry; thermal processing, freezing, moisture removal, irradiation, canning, and packaging. Also, the students will examine the application and management of processing foods for culinary and foodservice

industry.

CNFDM3004 제빵이론및실습(Bread Practice & Principle) 3-2-2

- 이스트를 이용하는 빵 제품들의 기본적인 제조방법과 응용기술들을 이론과 실습을 통하여 배운다.
- Laboratory exercises in theory and production of yeast leavened baked products such as bread and buns.

CNFDM3001 한국조리실습(Practice of Korean Cuisine) 3-2-2

- 한국음식 고유의 문화적 배경과 기본 조리에 대한 이론적인 강의와 조리법에 따른 조리기술을 실습 지도하여 한국음식에 대한 정확한 이론의 정립과 기초적인 조리기술을 익히도록 한다.
- Theoretical and empirical exposure to the cultural perspective of Korean cuisine and preparations, and techniques of the cuisine.

HSPMT2006 조직행동론(Organizational Behavior) 3-3-0

- 조직행동론은 개인과 집단이 조직 안에서의 행동에 영향을 미치는 과정을 연구하는 분야로서 주로 조직 내 미시적인 차원, 즉 개인 및 대인관계, 집단 등에 관련된 이슈들을 다룬다. 궁극적으로는 수강생들이 효과적인 관리자가 될 수 있도록 인간관계 기술의 발전을 돕고자 하는 것이 이 과목의 목표이다.
- Organizational Behavior is a multidisciplinary research field that investigate the processes that individuals and groups influence the behaviors in organizations. The focus of the course is the micro level in organizations - issues concerning individuals, interpersonal relations, and groups. The overall purpose of the course is to help you develop the people skills you need to be effective employees or managers in organizations.

HSPMT3002 마케팅조사론(Essentials of Marketing Research) 3-3-0

- 기업의 효율적인 의사결정을 위해서는 과학적인 분석을 기반으로 하는 마케팅조사가 필수적이다. 마케팅조사론에서는 마케팅조사의 기본적인 개념과 원리를 학습하며, 효과적인 의사결정을 위한 방법론적 기술들에 대해 학습한다.
- This course introduces basic knowledge and skills involved in the research process and emphasizes methodological techniques in effective decision making.

HSPMT3005 전략경영론(Business Strategy) 3-3-0

- 본 강좌는 수강생들로 하여금 기업의 최고경영자 혹은 일반경영자(General Managers)로서의 관점과 역량을 키울 수 있도록 하는데 목적이 있다. 경영전략은 시장 환경과 기업의 내부역량에 대한 균형적인 분석을 통해 전략목표와 전략대안을 도출하고 궁극적으로 경쟁우위를 창출해 내기 위한 일련의 과정에 대한 이해를 돕기 위한 과목이다. 이를 위해 본 강좌에서는 이론과 다양한 사례연구를 통해, 전략 및 전략경영의 개념에 대한 소개와 아울러 전략의 수립과 실행에 대한 구체적인 절차와 방법을 제시한다. 또한 전략을 효과적으로 실행하는데 필수적인 요소인 조직구조와 조직 내 시스템에 대한 문제도 함께 다룬다.
- Business strategy is intended to be a challenging and exciting course for the management degree. First and foremost, it is a course about "strategy" and about "managing for success." The course is centered on the theme that a company achieves sustained success if and only if its executives and managers (1) have an appropriate strategy game plan for running the company, and (2) implement and execute that strategy excellently. We shall stress how and why a well-conceived,

well-executed strategy enhances a company's long-term performance.

HSPMT2005 소비자행동론(Consumer Behavior) 3-3-0

- 실제 시장에서 나타나는 여러 가지 마케팅 관련 현상을 '소비자행위'라는 관점에서 설명할 수 있는 능력을 향상시킴으로써 마케팅 현상에 대한 보다 심도 있는 이해를 도모한다. 소비자 심리에 대한 보다 정확한 이해와 함께 이러한 이해가 실제의 기업 활동에 어떻게 적용되고 있으며, 또한 앞으로 어떻게 적용될 수 있을 것인가에 대한 체계적인 사고의 틀을 제공한다.
- Under the understanding of the meaning of Consumer Behavior, we placed an emphasis on the other disciplines, psychology, sociology, and anthropology related to the Consumer Behavior. The important area in Consumer Behavior is Consumer Behavior Model, Consumer Behavior Influence Factors, and Consumer Behavior Decision Making Process. the MKTG Activities and phenomena. The Selection, the Diagnosis, and the problem Solving of MKTG Cases in MKT is the Key for Analyzing Korea MKT Environments.

CNFDM3006 창업조리실습(Founding Restaurant Practice) 3-2-2

- 창업의 개념과 창업에 필요한 각종 관련 이론 및 지식을 공부하고, 한·중·일·양식 조리 관련 용어 및 식재료, 조리기술 등을 체계적으로 이해하며, 현장실무와 창업에서 즉시 적용 가능한 기술, 기능을 습득, 연마하여 조리사 또는 외식전문가로서 갖추어야 할 종합적 조리실무능력을 학습한다.
- Understand the concept and comprehensive knowledges about founding restaurant, systematically terminology, food material and cooking technology connected with founding restaurant. Also master functional technology that can be immediately applicate in business and study with founding restaurant practical ability which must be equipped as a cook or eating out specialist.

CNFDM3007 디자인경영과IT(Design Management & IT) 3-3-0

- 서비스산업에서도 디자인과 경영의 융합은 필수가 되었다. 이에, 서비스기업이 차별화된 서비스 경험과 경쟁 혁신을 위해 디자인을 고객지향적이고 전략적인 관점에서 어떻게 활용해야하는지를 학습한다. 특히 서비스 산업의 이해, 서비스 디자인의 핵심개념과 방법론, 고객 경험관리, 서비스 품질평가 및 프로세스 개선 등을 강의한다.
- The convergence of design and management is essential in the service industry. Thus, this course covers how to apply design principles to create differentiated customer experience and competitive strategies in operational excellence. It focuses on service design concepts and tools, customer experience management, and service process improvement.

CNFDM3002 궁중음식및한과실습(Practice of Korean Royal Cuisine and Desserts) 3-2-2

- 한국 전통음식의 진수인 궁중음식의 문화적 배경과 궁중음식의 기초적 조리능력을 습득하고, 병과 및 음청류의 문화적 배경과 조리원리를 이해한다.
- Understand the cultural background of Korean royal cuisine and desserts and the cooking principal and techniques of the cuisine.

CNFDM4003 레스토랑운영관리(Restaurant Operation Management) 3-3-0

- 이 과목을 통해 경영자들의 끊임없는 생산 운영관련 문제해결에 필요한 분석적, 정량적, 과학적 방법들을 배운다. 학생들은 생산운영관리의 다양한 개념과 원리를 익히며 실제 문제 해결에 그들을 활용해 본다. 그리고, 문제 해결책과 결정들을 제시하는데 요구되는 합리적인 사고 방법을 익힌다. 특히 이 과

목은 다음과 같은 주제들을 다룬다: 운영전략; 결정원리모델; 프로세스 분석; 프로젝트 경영; 스케줄링; 시스템의 분석 디자인; 질적 관리; 대기행렬모델; 공급체인경영; 상품관리모델; 시뮬레이션 모델.

- This course offers an opportunity to apply analytical, quantitative, and scientific techniques to the management of a firm's operations. This course deals with the topics as follows: Operations Strategy; Decision theory models; Process flow analysis; Project management; Scheduling; Systems physics; Quality management; Waiting lines and queuing theory; Supply chain management; Inventory control models; and Simulation models.

CNFDM4007 감각과학및식품품질관리(Food Sensory Evaluation and Quality Control) 3-3-0

- 식품의 품질을 구성하는 요소를 알아보고 식품의 관능 평가 및 관리방법에 대하여 공부한다. 주관적 평가방법인 관능 평가의 원리, 종류, 방법, 통계적 분석에 대하여 학습하고, 객관적 평가 방법으로 물리화학적 평가 및 관리 방법을 소개한다. 또한 식품의 원료부터 유통, 조리, 가공 저장 등 전 과정에서의 기본적 품질 관리 과정 및 표준화에 대하여 공부한다.
- Course focuses on the food sensory evaluation and quality control methods. Food evaluation covers principles and methodology on sensory analysis of food characteristics, and physicochemical analysis methods to examine foods. Also this course includes principles and standards of food processing quality control.

CNFDM4006 식품상품개발론(Food Product Development) 3-3-0

- 본 과목은 식품을 상품화함에 있어 필요한 컨셉 설계부터 상품개발 전 과정을 이해하도록 함
- All aspects of new food product development from concept to storage principles will be covered, including market screening up to quality control procedures.

CNFDM4010 푸드디자인(Food Design) 3-3-0

- 감각평가, 제품개발 및 창의적인 방법을 이용하여 본 과목의 학생들은 지역 및 글로벌 관점 모두에서 지속가능한 식품 및 외식 분야의 경험 및 제품에 대한 개념적 제안과 개발을 목표로 한다.
- Using sensory analysis, product development, and creative methods, the students in the course will develop conceptual suggestions for experiences and products in the area of food and foodservice that are sustainable from both a local and global perspective.

CNFDM4002 식품위생관리및법규(Foods Safety & Sanitation) 3-3-0

- 식품위생을 이해하고 그 중요성을 인식하며, 중요 식중독 원인과 예방법, 그리고 HACCP를 통한 통합적 위생관리를 이해한다. 또한 최근의 식품에 관한 법률상의 규제, 절차 및 규정에 대하여 학습한다.
- Course studies the principles of sanitation with emphasis on the practical considerations as they apply to various culinary, food service industries: food poisoning, parasites, infectious diseases and environmental pollution, and their relation to laws, regulations, and government standards.

CNFDM4004 레스토랑창업경영론(Restaurant Planning & Design) 3-3-0

- 외식산업의 트렌드를 이끌 수 있는 새로운 컨셉의 메뉴 및 주방설계, 디자인 및 공간 배치 등을 학습하고, 시장과 입지 상황을 분석하면서 레스토랑 창업의 기초지식과 실무능력을 취득하는데 그 목적이 있다.
- The basic principles and theories concerning restaurant business in the foodservice industry are taught and the students are expected to participate in the case study. Students will examine

restaurant business development that covers all stages of feasibility and development activities, with emphasis on strategic planning and design of restaurant system.

CNFDM4005 캡스톤디자인(조리&푸드디자인)(Capstone design(Culinary Art & Food Design Management)) 1-1-0

- 교육과정 중 습득한 조리·서비스경영 전공 교과목 및 이론 등을 바탕으로 산업체가 필요로 하는 과제를 대상으로 학생들이 스스로 기획과 종합적인 문제 해결을 통해 창의성과 실무능력, 팀워크, 리더십을 배양하도록 지원하는 과목이다.
- This course is based on the food service management majors that student acquired before. Capstone design supports student to improve creativity, executive ability, teamwork, leadership by solving problem that industry needs.

CNFDM4008, CNFDM4009 독립심화학습1,2(Independent Learning & Research 1,2(Culinary Art & Food Design Management)) 3-3-0

- 학생과 교수 간의 독립적인 학문적 소통을 통해 학생이 관심 있는 문제에 대해 몰입하여 연구함으로써 비판적, 대안적 사유를 강화하고 학문적 역량을 기르는 과목이다.
- This subject is to strengthen critical and alternative thoughts and enhance academic competence by researching specific issues of students through independent communication between students and the professor.

EDU3174 교과교육론(조리)(Teaching Unit Analysis) 3-3-0

- 관광 교과교육의 역사적 배경과 목표, 중·고등학교 교육과정의 분석 등 교과교육 전반에 관하여 연구한다.
- The Objective of this course is to introduce students to a general background of the tourism training curriculum including history, goals, analysis of the training curriculum.

EDU3175 교과교재연구및지도법(조리)(Lesson Plan for Teaching Materials) 3-3-0

- 교과 성격, 중·고등학교 교재의 분석, 수업안의 작성, 교수방법 등 교과지도의 실제경험을 쌓게 한다.
- Through this course students will learn how to plan the teaching materials including the nature of the tourism training curriculum, analysis of the school textbooks, syllabus writing and teaching methods.

EDU3351 교과교수법(조리)(Subject Didactics) 3-3-0

- 조리 영역별 특성에 부합되는 논리적 사고의 근본 법칙 및 논술 능력을 키워 조리교육에 바람직한 교과교수법을 익히도록 한다.
- The objective of this course is to educate the basic laws of logical thinking and logical writing that meet characteristics of each culinary curriculum.

교육과정 이수체계도

전공명 : 조리&푸드디자인학과(Department of Culinary Art & Food Design Management)

과정명 : 일반형

▣ **교육과정의 특징**

- 조리&푸드디자인 경영 분야의 특성화된 교육과정이 유기적으로 연결되어 21세기 전문 인력의 양성을 위한 창조적인 교육과정이다.

▣ **교육과정 이수체계도**

※ 과목 운영 및 교강사 섭외 상황에 따라 매 학기 과목 개설 여부는 변동가능

학년	이수학기	교과목명(또는 이수내용)
1학년	1학기	식음료관리론, 조리경영실무론, 레스토랑서비스경영론
	2학기	기초서양조리실습, 레스토랑서비스경영론
2학년	1학기	외식서비스경영론, 조리원리, 고급서양조리실습, 베이킹원리
	2학기	식품학, 영양과건강, 제과이론및실습, 외식마케팅, 식품과문화, 교과교육론(조리)
3학년	1학기	프랜차이즈경영론, 식음료가공관리, 제빵이론및실습, 한국조리실습, 조직행동론, 마케팅조사론, 교과교수법(조리)
	2학기	전략경영론, 소비자행동론, 창업조리실습, 디자인경영과IT, 궁중음식및한과실습, 교과교재연구및지도법(조리)
4학년	1학기	레스토랑운영관리, 감각과학및식품품질관리, 식품상품개발론, 독립심화학습1(조리&푸드디자인), 캡스톤디자인(조리&푸드디자인), 졸업논문(조리&푸드디자인)
	2학기	푸드디자인, 식품위생관리및법규, 레스토랑창업경영론, 캡스톤디자인(조리&푸드디자인), 독립심화학습2(조리&푸드디자인), 졸업논문(조리&푸드디자인)

[별표6] 트랙과정 이수체계도

트랙과정 이수체계도

전공명 : 조리&푸드디자인학과(Department of Culinary Art & Food Design Management)

트랙명 : 푸드스타트업트랙

▣ 트랙과정 개요

- 필수이수학점은 푸드스타트업트랙 교과목과 현장실습을 포함하여 15학점으로 함
- 푸드스타트업 관련 기본적인 이론과 실무지식을 융합하여 현장 적용 및 창업에 연계할 수 있는 커리큘럼을 개발하고 경쟁력 있는 인재를 양성하고자 함
- 연계 기업 현장실습을 통한 현장 교육으로 지속적인 산학협력을 유도하며 향후 진로 탐색과 경력 개발을 위한 기회를 제공하고자 함

▣ 교육과정 이수체계도

전공형태	구분	이수학점	교과목명(또는 이수내용)
단일 전공	필수 과정	15학점	프랜차이즈경영론, 감각과학및식품품질관리, 레스토랑창업경영론, 푸드디자인, 현장실습
	선택 과정	1학점	캡스톤디자인(조리&푸드디자인)

조리&푸드디자인학과 전공능력

▣ 학과(전공) 교육목표 및 인재상

구분	세부내용		
학과(전공) 교육목표	미래 산업 변화를 주도하는 조리&푸드디자인 분야 창의, 융합, 실천 인재 양성		
학과(전공) 인재상	학과 인재상	세부내용	본교 인재상과의 연계성
	조리 및 푸드 경영 분야에 전문성을 지닌 창의인재	미래지향적 교육시스템 구축으로 전공 적합성을 갖추고 주도적이고 전문적으로 학문을 성찰하는 탐구적 인재양성	비판적 지식탐구 인재
	4차 산업혁명 시대를 선도하는 융합인재	조리, 푸드테크, 푸드디자인 등 창의적 노력으로 조리분야 전문성을 갖추고 미래 세대와 새로운 패러다임을 선도하는 창의융복합 인재 양성	주도적 혁신융합 인재
	산업 변화에 대응할 수 있는 실천인재	학문적 지식과 전공 실무역량을 고루 갖추고 사회와 소통하며 사회 공동 가치를 이해 및 실현하는 인재양성	사회적 가치추구 인재

▣ 학과(전공) 전공능력

인재상	전공능력	전공능력의 정의
창의인재	특성화된 조리 능력	조리&푸드디자인 학문을 선도하는 인재로서 특성화되고 전 문화된 조리지식을 주도적으로 습득 및 활용하는 능력
	글로벌 인재 능력	한식의 세계화 환경에서 글로벌 경쟁력을 갖추고 국제적으 로 한국의 식문화를 전파할 수 있는 능력
융합인재	데이터 분석 및 활용 능력	조리&푸드디자인과 관련하여 변화하는 4차산업 환경의 추 세에 맞춰 디지털 기술을 활용해 데이터를 수집, 분석하고 가치를 창출할 수 있는 능력
	전공역량 융복합 능력	전공 지식과 실무능력을 폭넓게 확보하고 자기 주도적으로 융합하여 창의적으로 활용할 수 있는 능력
실천인재	환경분석 및 적응과 문제 해결 능력	외식 산업 환경을 분석하고 흐름을 파악하여 적응하는 능력 및 지속가능성을 지향하여 지역사회와 지구적 문제를 파악 하고 해결하는 능력
	현장 맞춤형 실무능력	실제 산업 현장에서 필요한 전공 지식과 실무 기술을 습득 하고 올바르게 적용할 수 있는 응용 능력

▣ 전공능력 제고를 위한 전공 교육과정 구성 및 체계도 정립

가. 전공 교육과정 구성표

전공능력	학년	이수학기	교과목명
특성화된 조리 능력	1	2	기초서양조리실습
	2	1, 2	조리원리, 식품학, 베이킹원리, 제과이론및실습, 고급서양조리실습
	3	1, 2	제빵이론및실습, 한국조리실습, 창업조리실습, 궁중음식및한과실습
글로벌 인재 능력	2	2	식품과문화
데이터 분석 및 활용 능력	3	1, 2	디자인경영과IT, 마케팅조사론
전공역량 융복합 능력	2	2	영양과건강
	3	1	식음료가공관리
	4	1, 2	감각과학및식품품질관리, 식품위생관리및법규
환경분석 및 적응과 문제 해결 능력	2	2	외식마케팅
	3	1, 2	소비자행동론, 조직행동론, 전략경영론
	4	1, 2	캡스톤디자인, 독립심화학습1, 2
현장 맞춤형 실무능력	1	1, 2	식음료관리론, 조리경영실무론, 레스토랑서비스경영론
	2	1	외식서비스경영론
	3	1	프랜차이즈경영론
	4	1, 2	레스토랑운영관리, 레스토랑창업경영론, 식품상품개발론, 푸드디자인

나. 전공 교육과정 체계도

