

## 1.글로벌한식조리과 교과과정

구분	교과목명	학년 학기	학점	주당시간		교과목구분	비고
				이론	실습		
교양일반	ESL1	1-1	1	0	2	역량기반	
	영화로세상보기	1-1	2	2	0	역량기반	
	현대사회와스포츠	1-1	2	2	0	역량기반	
	ESL2	1-2	1	0	2	역량기반	
	대인관계능력	1-2	1	1	0	직업기초	
	사진의이해	1-2	2	1	1	역량기반	
	의사소통능력	1-2	1	1	0	직업기초	
	<b>소 계</b>		<b>10</b>	<b>7</b>	<b>5</b>		
전공필수	캡스톤디자인과창업역량	2-2	3	0	4	역량기반	
전공일반	대학생활설계및진로상담1	1-1	1	1	0	일반	
	양식조리베이직	1-1	3	0	4	역량기반	
	전통병과베이직	1-1	3	0	4	역량기반	
	조리원리	1-1	3	1	2	직업기초	
	한식조리베이직	1-1	3	0	4	역량기반	
	식음료서비스입문	1-2	3	0	3	역량기반	
	식재료의이해	1-2	3	3	0	직업기초	
	연회조리	1-2	3	0	4	역량기반	
	취창업메뉴개발	1-2	3	0	4	역량기반	
	향토로컬푸드	1-2	3	0	3	역량기반	
	현장실습	1-2	2	0	2	역량기반	
	대학생활설계및진로상담2	2-1	1	1	0	일반	
	서양디저트	2-1	3	0	4	역량기반	
	조리실무영어	2-1	3	3	0	직업기초	
	취창업전공인턴쉽	2-1	3	0	4	역량기반	
	한식디저트	2-1	3	0	3	역량기반	
	한식발효입문	2-1	3	0	4	역량기반	
	사찰음식	2-2	3	0	3	역량기반	
	의례음식	2-2	3	0	4	역량기반	
	조리영양학	2-2	2	2	0	직업기초	
	조리외식경영	2-2	3	3	0	역량기반	
푸드플래이팅	2-2	3	0	4	역량기반		
한식카페창업실무실습	2-2	2	0	2	역량기반		
	<b>소 계</b>		<b>65</b>	<b>14</b>	<b>62</b>		
	<b>합 계</b>		<b>75</b>	<b>21</b>	<b>67</b>		

## 2. 글로벌한식조리과 교과목 해설

### • 캡스톤디자인과창업역량(Capstone Design and Startup)

산업 현장의 수요에 맞는 기술 인력을 양성하기 위한 교과목으로 1인 창업 메뉴 개발이 핵심이며, 작 품기획, 제 작능력, 포장기술 습득, 원가계산 등 그동안 배운 모든 교과목 내용들을 정리한 창의적 종합 설계이다. 개인 포트폴리오를 완성하며 졸업작품 전시를 통해 창업에 대한 콘텐츠 개발과 인재를 양성 하는데 목적이 있다.

### • 한식조리베이직(korean Cuisin basic)

한식조리 직업에 필요한 기본 조리실무기능을 연습하여 익히고 조리방법을 이해하여 기술을 적용할 수 있는 능력이다. 한식조리 직업에 필요한 개인위생 식품위생 주방청결 등 관련지식을 배우고 칼 다루기 등의 조리실무 기능을 익히는 과 목이다.

### • 전통병과베이직(tradition korean dessert basic)

우리나라 전통 후식인 떡의 역사와 종류를 학습하고 실습을 통해 익힘으로 우리의 식문화와 전통 병과를 이해하고 맛과 식감 및 기호를 개발할 수 있으며, 현대에 맞게 응용할 수 있다.

### • 양식조리베이직(Western Cuisine basic)

기본 칼 기술, 주방에서 업무 수행에 필요한 조리의 기본 기능, 기본 조리 방법을 습득 및 활용하는 능력을 학습한다.

### • 조리원리(cooking principles)

우리 몸에 필요한 영양소를 안전하게 섭취하기위해 식품을 가공 처리하여 음식을 만드는 일련의 모든 과정 과 변화를 과학적으로 설명하는 것이다. 조리의 목적과 식품별 조리 방법과 조리과정에서 일어나는 식품의 물리적 · 화학적인 변화를 이해하여 보다 좋은 조리법 개발과 식품관리에 응용할 수 있도록 학습한다.

### • 대학생활설계및진로상담(Career Development 1)

전공 분야와 관심 분야의 진로를 탐색하기 위해 대학생활의 꿈과 비전을 세워 본인의 적성과 강점을 찾는 데 목적이 있다.

### • 식음료서비스입문(Practice of Food and Beverage Service)

호텔이나 현장에서 고객에게 맞는 서비스 종류와 이해와 서비스 방법을 학습하고, 식음료 업장의 전반적인 체계와 관리를 이해하며, 영업의 시작과 마감의 필요한 내용을 파악한다.

### • 향토로컬푸드(Local Food Culinary)

각 지역의 계절별 재료와 특산물 등을 파악하고, 이를 토대로 형성된 향토음식을 익혀서 전승뿐만 아니라 우리나라 식문화를 이해하고 응용과 상품화를 통해 지역별 발전에 도움이 되고자 한다.

### • 연회조리(Banquet Cuisine)

축하, 위로 환영, 석별 따위를 위하여 여러 사람이 모여 베푸는 잔치에 필요한 요리를 조리하고 셋팅하는 능력을 학습한다.

- **현장실습(Field Practice)**

전공 분야와 관심 분야의 진로를 탐색하기 위해 병학 동안 산업체에 현장실습을 진행한다. 현장적응형 인력 양성을 목적으로 한다.

- **취창업메뉴개발(Employment and start-up menu development)**

취업을 준비하고 있는 학생들은 취업 준비 방법, 창업을 준비하는 학생들은 창업에 필요한 기초지식과 창업 전략 및 방법을 습득하여 자신을 관리하고 역량을 구축 할 수 있도록 한다.

- **식재료의이해(Study of ingredients Science )**

식품 재료를 올바르게 활용하기 위해 재료의 생산 시기, 성분 및 특성을 파악하고, 다루는 방법과 저장 방법을 이해해, 조리가공중에 일어나는 성분 변화 및 가공 적합 여부를 파악 할 수 있도록 한다.

- **한식디저트 (korean dessert)**

한식 후식류인 전통 한과, 음청류를 이용하여 용도와 계절에 따른 현대 식재료에 맞게 조리할 수 있도록 학습한다. 떡, 한과, 음청류를 조합하여 메뉴를 개발 할 수 있다.

- **대학생활설계및진로상담2(Career Development 2)**

대학생활에 있어 꿈과 계획을 세우고 자기의 적성과 장점을 발견하여 졸업 후 진로의 콘텐츠를 개발하고 취업 역량을 함양한다.

- **서양디저트(Western dessert)**

양식 디저트 조리는 식사의 마지막 단계에 요리의 맛을 효과적으로 돋우기 위해 달걀, 설탕, 우유, 생크림, 양주, 과일, 너트, 향신료, 초콜릿 등을 사용하여 차가운 혹은 더운 디저트류를 제조할 수 있는 능력을 학습한다.

- **조리실무영어(Practical Culinary English)**

외식 현장에서 사용되는 주요 영어 회화 및 조리 기초 용어를 익혀 글로벌 레스토랑 조리 업무의 효율을 높이는 방법을 교육한다.

- **취창업전공인턴십(Employment and Business Startup Internship)**

이력서와 자기소개서를 직접 준비하여 체험하고자 하는 산업체를 직접 발굴하여 면접부터 인턴까지 체험하도록 한다. 현장실무형 조리 인재 육성을 위한 실제 레스토랑 인턴십 프로그램을 통하여 체계적인 주방관리인으로 취업과 창업에 대한 확실한 자신감을 갖도록 하는데 그 의의가 있다.

- **한식발효입문(Korean Fermentation Culinary)**

한국 발효음식의 역사와 장, 김치, 장아찌, 젓갈 등을 종류별로 분류하고 조리법과 기능알고 저장 기간에 따른 발효를 익히고 현대인의 식생활에 응용할 수 있는 능력.

- **사찰음식(Temple Food Culinary)**

사찰에서 수행하는 승려들은 운동량이 적으니 소화가 쉽게 이루어지고 수행에 정진할 수 있도록

에너지는 충분한 사찰 보양식을 먹는다.

현대에도 운동량이 적은 라이프스타일 가지고 있어 사찰음식 교육과 개발을 통해 현대인의 건강한 식생활의 향상의 기여하기 위함이다.

- **조리영양학(cookung nutrition)**

식품의 6대 영양소에 대해 이해하고 조리과정에서의 각 영양소의 변화를 통해 현대인들의 건강한 식생활을 설계할 수 있도록 한다. 식생활과 건강의 관계, 6대 영양소인 탄수화물, 단백질, 지방, 비타민, 무기질, 물의 기능과 종류를 학습하고 생애주기별 필요한 영양 관리에 대해 학습한다.

- **조리외식경영(food service Management)**

외식 현장에서 사용되는 외식경영 전반의 메뉴 구성 관리, 상권분석 및 입지분석, 메뉴 가격 분석 및 결정, 원가관리, 재고관리, 판매 관련 및 회계의 관리에 대하여 학습하고자 한다.

- **의례음식 (Traditional Ritul Food Culinary)**

한국의 통과의례의 역사적 배경과 통과의례가 갖는 의미와 의례 때 쓰여진 각 음식들의 특성과 조리 방법에 대한 지식과 기능을 학습한다. 의례에 맞는 상징적인 의미를 담은 특별한 음식 상차림을 이론으로 숙지하고 조리과정을 통해 음식을 만들어 보고 상차림을 익힌다.

- **푸드플레이팅(food plaiting)**

오랜 동안 연구한 경력을 갖춘 요리사가 자신만의 개성을 갖고 고객이 요리에 가치와 문화를 느끼도록 음식을 접시에 맛과 색, 모양 등을 예술적으로 배열하는 능력을 학습한다.

- **한식카페창업실무실습(Practical Training of Startup Korean Cafe)**

카페 창업에 따른 고객서비스, 메뉴 개발 등의 주방 관리를 익히고 이를 통한 지식을 바탕으로 실제 한식 마케팅 프로세스를 경험하고, 창업계획서 작성법을 배우고 익힌다. 음식 서비스와 음료 서비스를 익히고 고객서비스, 메뉴 개발 등의 주방 관리를 통한 지식을 바탕으로 실제 한식 마케팅 프로세스를 실습과 이론 수업으로 병행한다.