

1. 글로벌한식조리학과 교과과정(학사학위 전공심화과정)

구분	교과목명	학년 학기	학점	주당시간		교과목구분	비고
				이론	실습		
교양일반	엑셀및원가계산	1-1	2	2	0	일반	
	외식마케팅	1-2	2	2	0	일반	
	음식문화사	2-1	2	2	0	일반	
	창업포트폴리오	2-2	2	2	0	일반	
	소 계		8	8	0		
전공일반	중식조리입문	1-1	3	0	3	일반	
	궁중음식	1-1	3	0	3	일반	
	다도와티소믈리에	1-1	3	1	2	일반	
	메뉴스케치	1-1	3	0	3	일반	
	베이커리실습	1-1	3	0	3	일반	
	고급일식조리실습1	1-2	3	0	3	일반	
	바리스타실무실습	1-2	3	1	2	일반	
	와인소믈리에	1-2	3	1	2	일반	
	푸드포토그래피	1-2	3	0	3	일반	
	호텔베이커리실습	1-2	3	0	3	일반	
	가양주와발효연구	2-1	3	0	3	일반	
	동남아시아에스닉푸드	2-1	3	0	3	일반	
	디저트케이크	2-1	3	0	3	일반	
	파티플래너	2-1	3	0	3	일반	
	한방약선연구	2-1	3	1	2	일반	
	영상촬영과편집	2-2	3	1	2	일반	
	고급일식조리실습2	2-2	3	1	2	일반	
	설탕초콜릿공예	2-2	3	0	3	일반	
	캡스톤창업프로젝트	2-2	3	0	3	일반	
	소 계		57	6	51		
합 계			65	14	51		

2. 글로벌한식조리학과(학사학위 전공심화과정) 교과목해설

· 엑셀 및 원가계산(Excel and Cost accounting)

글로벌한 시대에 맞는 정보통신기술을 접목한 외식에 필요한 원가(푸드코스트)방식을 이해하고 엑셀의 기본과 엑셀의 합계 수식기능을 익히고 또한 외식 원가 계산에 대한 이론적인 내용과 현장에서 실무적으로 사용되는 원가관리에 대하여 학습 한다.

· 외식창업트렌드 및 마케팅(Food Startup Trends and Marketing)

성공적인 외식마케팅을 위한 고객의 소비 트렌드 변화를 정확하게 파악하고 경쟁성 있는 상품 기획·개발할 수 있도록 마케팅 전략 수립을 위한 환경 분석 및 분야별 전략기법 등을 배워본다.

· 음식문화사(Food culture history)

여러나라의 다양한 자연환경, 사회문화적 환경, 식문화 역사, 음식문화의 특징, 그 나라의 대표 음식을 알아보고 각각의 음식이 어떻게 만들어졌으며 변화했는지, 음식의 유래 등을 배워본다.

· 창업포트폴리오(Foundation portfolio)

레스토랑 창업에 대한 기본 절차, 방법을 실제 외식창업 포트폴리오 및 케이스를 토대로 분석하고 실제 자신의 창업 포트폴리오를 제작하고 개인이 정한 주제에 맞는 포트폴리오 작성을 단계적으로 만들어 가며 상호 평가한다.

· 파티플래너(Party planne)

파티는 다양한 산업에 활용 가능한 장점을 가지고 있는 만큼 파티의 개념에 대한 정확한 이해하고 테이블 장식을 위한 장식 디자인과 구성법, 계절·행사 특성 등에 따른 다양한 응용 기술 등을 익힌다.

· 궁중음식(Korean royal cuisine)

궁중에서 왕과 왕족의 식생활을 이해하고 궁에서 만들어지던 궁중음식의 종류 및 구체적인 조리 방법 배워보고, 궁중음식과 관련한 옛 문헌을 함께 익힌다.

· 메뉴스케치 (Menu sketch)

메뉴 스케치는 본인이 구상하는 음식의 전개를 위하여 아이디어를 구체적으로 형상화 시키기 위해 디자인스케치기법을 바탕으로 셰프들의 상상력과 창의력이 담긴 머릿속의 요리들을 빠르게 메모하고 커뮤니케이션하기 위한 실질적인 드로잉실습과정 푸드일러스트레이션을 배운다.

· 베이커리 실습 (Bakery)

베이직한 제품들로 부터 세계적으로 명과로 일컬어지는 정통 유럽의 제과,제빵 제품들을 실습해 보고, 요리에 접목시킬 수 있도록 제과,제빵의 기본을 배워서 요리사 개인의 창의성을 개발할 기회를 가질 수 있도록 한다.

· 다도와티소믈리에 (Tea ceremony and Tea sommelier)

차(茶)를 이해시키고 차(茶)의 역사, 종류, 제다법, 행다법 등 차(茶)와 관련한 전반적인 내용을 알아본다. 차자리 실습과 경험을 통해 자기 절제와 배려심을 키워 우아한 인성을 배양하고, 정서적 안정과 여유를 느낄 수 있도록 한다. 또한 차의 맛과 향을 구분하고 차와 관련된 다양한 음료를 개발할 수 있도록 한다.

· 중식조리 입문 (Introduction to Chinese Cooking)

중식조리 작업에 필요한 개인위생, 식품위생, 주방 청결 등 관련 지식을 배우고 칼 다루기 등의 조리 실무기능을 익히는 과목

· 푸드 포토그래피 (Food photography)

메뉴 디자인 푸드포토에 대한 이론 및 실기로 메뉴북, 카탈로그, 잡지광고, 리플릿, 전단, 테이블매트 등 전문적인 음식 사진에 대하여 학습

· 호텔베이커리 실습 (Hotel Bakery)

베이직한 제품들로 부터 다양한 제과제빵 제품 등 현재 이용되고 있는 다양한 제품들을 실습해 본다.

· **와인소믈리에 (Wine sommelier)**

와인의 이해, 포도 품종, 품질 결정 요소, 와인 등급, 지역별 와인, 서비스 기술, 와인의 서비스, 와인과 음식의 조화 등을 학습

· **동남아시아에스닉푸드(Southeast Asian Ethnic Food)**

동남아음식조리 작업에 필요한 기본 조리실무 기능을 연습하여 익히고 조리 방법을 이해하여 기술 학습한다.

· **가양주와 발효연구(traditional liquor and Fermentation Research)**

발효의 이론과 가양주 제조기법의 학습과 가양주 실습을 통해 술발효와 발효의 원리 대해 이해하는 학습한다.

· **디저트 케이크(Dessert and cake)**

요리의 마지막 코스인 디저트는 최근 요리에서 중요한 부분으로 차지하고 있는 만큼 다양한 디저트와 케이크를 만들고 여러 기법 등을 배워본다.

· **고급일식조리 실습1(Japanese cuisine 1)**

섬세하고 정갈한 일본의 다양한 음식을 통해 일본의 음식문화와 다양한 식재료, 조리법 등을 익힌다.

· **바리스타 실무실습(Barista)**

좋은 원두를 선택하고 커피 머신을 완벽하게 활용하여 입맛에 최대한의 만족을 주는 커피를 만들기 위한 커피에 관한 다양한 이론들을 익히고, 커피 머신을 사용, 커피추출방법을 알고 활용할 수 있는 능력을 기른다.

· **한방약선연구(Herbal medical Research)**

약식동원의 음식 철학을 갖고 있는 전통음식의 예방의학적 측면과 치료학적 측면에서 약리적인 성분과 효능 등을 음식으로 적용 및 학습한다.

· **영상촬영과 편집 (Filming and Editing)**

정보화 사회의 필요한 관련 지식을 습득의 카메라 기기와 조명기구 사용법을 통해서 전공의 가치를 높이는 과목.

· **설탕, 초콜릿 공예 (Sugar and chocolate Art)**

설탕과 초콜릿으로 표현하기 위한 지식과 다양한 공예 기법 등을 배우고, 다양한 디저트에 활용될 수 있도록 한다.

· **고급일식조리 실습 2(Japanese cuisine 2)**

일본의 다양한 음식을 통해 일본의 음식문화와 다양한 식재료, 조리법 등을 익힌다.

· **캡스톤창업프로젝트 (Capstone Startup Project)**

1인 창업 메뉴개발이 핵심이며, 작품기획, 제작능력, 포장기술 습득, 원가계산 등 그동안 배운 모든 교과목 내용들을 정리한 과목