

조리에술학부 K-FOOD조리전공 교과목 해설

<전공교육과정>

☐ K-FOOD기초조리 I (Basic K-food Cuisine Practice I)

<1-1-3-3>

모든 조리의 기초가 되는 한국음식의 레시피를 체계적으로 학습하여 다양한 한식요리의 개발과 제반과정을 습득하며 조리과정에서의 기본적인 위생개념을 학습한다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 교과목은 한국 음식이 세계화가 가능하도록 기본음식을 실습을 통하여 학습한다.

☐ 식생활과 건강(Eating & Health)

<1-1-3-3>

개인의 건강 상태는 유전, 식사, 운동, 흡연, 음주, 스트레스 등과 연관이 되어있다. 또한 가족, 지역, 국가의 통계적 발생질환, 사망원인도 이들과 연결되어있다고 본다. 본 교과는 식습관과 건강, 영양소와 건강에 대해 학습하며, 조리사를 꿈꾸는 학생들에게 건강한 식재료 선택과 건강한 조리법을 선택할 수 있는 기초가 될 것이라고 본다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 교과목은 조리사 시험응시를 위한 이론 교과로서 조리 관련 모든 분야의 기초교과목으로, 식습관과 건강, 영양소에 대한 지식을 학습하여 올바른 식단 작성을 할 수 있는 역량을 갖게 한다.

☐ 와이즈진로탐색(WISE Career Exploration)<1-1-2-2>

본 교과목은 학생들이 자신의 흥미, 가치관, 성향, 강점을 탐색하고 이해함으로써 자기 자신에 대한 인식을 확장하고, 개인의 진로 적성을 발견하도록 돕는 교과목이다. 다양한 자기탐색 활동과 성찰 과정을 통해 학생들은 스스로의 특성과 가능성을 객관적으로 이해하고, 삶과 학습 전반에 대한 방향성을 모색한다. 또한 자기이해를 바탕으로 한 진로 성찰과 목표 설정을 통해 주체적인 삶의 태도를 기르고, 변화하는 환경 속에서도 흔들리지 않는 자기 성장의 기반을 마련하는 것을 목적으로 한다.

☐ K-FOOD기초조리 II (Basic K-food Cuisine Practice II)

<1-2-3-3>

모든 조리의 기초가 되는 한국음식의 레시피를 체계적으로 학습하여 향상된 한식요리의 개발과 제반과정을 습득하며 조리과정에서의 심층적인 위생개념을 학습한다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 교과목은 한국 음식이 세계화가 가능하도록 기본음식을 실습을 통하여 학습한다.

☐ 조리과학(Culinary Science)

<1-2-3-3>

본 교과목은 실제 식재료 및 식재료의 특성 및 조리과정에서 발생하는 과학적 특성을 이해하고 이를 실

무에 적용할 수 있는 능력을 배양한다.

■ 전공능력과의 연계성

상기 교과목은 조리학도로서 기본적인 조리과학의 원리를 이해하고 조리이론을 통하여 향후 실무에 적용할 수 있는 능력을 배양한다.

□ K-FOOD초급창작요리(K-FOOD Beginner's creative cuisine)

<1-2-3-3>

기존 조리교과서 위주의 수업이 진행되었으나 각종 세계대회 및 국내대회에 대한 변화와 창의력 개발의 중점

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 기존 수업에서 벗어나 학생들의 관심과 눈높이에 맞추고 만족도를 위하여 국내대회 및 세계대회에 대하여 미리 준비하는 교과이다.

□ 식품학(Food Chemistry)

<2-1-3-3>

본 교과는 6대 영양소(탄수화물, 지질, 단백질, 무기질, 비타민, 물)의 화학적 구조와 기능적 특성 식품의 색, 맛, 효소에 대해 학습하며, 또한 6대 영양소에 속하는 대표적인 식품들의 조리학적 특성을 학습한다. 본 교과는 조리사를 꿈꾸는 학생들에게 과학적인 조리방법을 선택할 수 있는 기초가 될 것이다.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 전문조리사의 직업을 가진 조리인은 실무이전에 식품재료에 대한 충분한 지식과 식품에 대한 영양과 원리를 알고 조리사시험응시를 위한 이론교과로서 조리 관련 모든 분야의 기초교과목이다.

□ K-Food 중급요리실습(K-Food Royal Cuisine R&D Practice) <2-1-3-3>

조선시대를 중심으로 궁중에서 발달되어 전승되는 전통음식들을 고증하고 이들을 실습을 통하여 재현한다.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 한식산업기사자격증 취득에 필수교과이며, 한식전문식당, 한식의식업체, 한식뷔페업체, 궁중음식점, 전통음식점 등의 업장에서 바로 활용이 가능한 교과이다.

□ 발효식품연구및실습 I (Study of Fermentational Seafood & Practice I)

<2-1-3-3>

한국전통발효기법을 적용한 수산물발효식품(김치, 젓갈, 장아찌, 장류(醬類))의 이론적 배경을 탐구하고 실습한다.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 된장, 고추장, 젓갈 등의 장류(醬類) 및 발효식품 등 각 지역향토 음식에 대한 식품과 음식에 대한 이론과 실무를 학습하여 산업 및 외식산업현장에서 바로 이용이 되는 교과목이다.

□ AI와 메뉴개발(AI and Menu Development)

<2-1-3-3>

본 교과목은 AI의 개념과 정의를 학습한다. 그리고 AI활용 메뉴를 정의하고 AI 요소가 반영된 메뉴사례를 조사하고 학습한다. 이를 바탕으로 AI요소를 활용하여 메뉴를 개발할 수 있는 역량을 함양함이 교과목의 취지이다.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 AI와 메뉴에 대한 기본적인 개념 이해를 바탕으로 AI요소 활용 메뉴 개발을 위한 조사능력을 함양하고 이를 베이커리와 식음료 분야에 접목하여 융합 및 창의역량을 배양하고자 함

□ 학업설계와역량개발 I (Academic Planning & Competency Development I) <2-1-1-1>

교육과정을 능동적으로 해석하고 대학 생활의 장애 요인을 예측하고 이를 극복하기 위한 방안을 모색하며, 자신의 진로 목표에 부합하는 전공·교양·비교과 활동을 통합한 진로 로드맵을 설계한다.

□ 영양학(Nutrition)

<2-2-3-3>

영양학은 섭취한 음식의 영양소 특성, 체내의 작용과 급원식품을 다루는 학문이다. 영양소는 탄수화물, 지질, 단백질, 비타민, 무기질, 수분으로 대표되며 영양학은 체내에서 영양소들의 작용, 대사과정인 소화, 흡수, 운반, 체내이용과 더불어 결핍증과 급원식품 등에 대한 지식을 학습한다.

□ AI와 쿠킹콘텐츠(AI and Development of Cooking)

<2-2-3-3>

본 교과목은 실제 조리 및 베이커리 실기와 관련된 내용을 콘텐츠로 제작하는 방법과 기술을 익힌다. 이를 통하여 학생들이 필요한 다양한 조리 베이커리 콘텐츠를 직접 영상 자료화하고 편집하여 실생활에 활용할 수 있다.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 콘텐츠제작에 필요한 기술과 방법을 익혀서 향후 콘텐츠 제작 역량을 갖춘 조리전문가로서 전공취업역량을 높이고자 함

□ K-Food고급요리실습(K-Food Royal Cuisine R&D Practice)

<2-2-3-3>

조선시대를 중심으로 궁중에서 발달되어 전승되는 전통음식들을 고증하고 이들을 실습을 통하여 재현한다.

It centers on the Joseon Dynasty and testifies to the traditional foods developed and transmitted in the court and reproduces them through practice.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 한식산업기사자격증 취득에 필수교과이며, 한식전문식당, 한식외식업체, 한식뷔페업체, 궁중음식점, 전통음식점 등의 업장에서 바로 활용이 가능한 교과이다.

□ 발효식품연구및실습 II (Study of Fermentational Seafood & Practice II)

<2-2-3-3>

한국전통발효기법을 적용한 수산물발효식품(김치, 젓갈, 장아찌, 장류(醬類))의 이론적 배경을 탐구하고 실습한다.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 된장, 고추장, 젓갈 등의 장류(醬類) 및 발효식품 등 각 지역향토 음식에 대한 식품과

음식에 대한 이론과 실무를 학습하여 산업 및 외식산업현장에서 바로 이용이 되는 교과목이다.

□ 학업설계와역량개발Ⅱ(Academic Planning & Competency DevelopmentⅡ)

<2-2-1-1>

대학의 핵심 역량을 기반한 자신의 역량 수준을 진단 및 개발하고, 다양한 활동을 통해 자신의 역량을 강화하기 위한 구체적인 계획을 수립하고 실행하는 단계이다.

□ 식품위생학(Food Service Sanitation)

<3-1-3-3>

조리 전공자를 위하여 기본적인 식품위생안전성에 관한 지식을 습득하게 한다. 식품의 안전성에 대한 사회적 인식이 급증하면서 식품의 준비 및 가공에서부터 소비에 이르기까지 위생에 관한 중요성이 크게 부각되었다. 식품의 생산, 가공, 저장 및 유통, 조리 등의 과정에서 발생할 수 있는 병원성 및 식중독 요인 및 예방법에 관한 지식을 습득하고, 식품의 안전성을 확보하는 식품 위생 전반에 걸친 문제를 강의한다.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 조리사의 위생과 조리 분야의 전반적으로 속해있는 위생을 교육하고 조리사시험응시를 위한 이론교과로서 조리 관련 모든 분야의 기초교과목이다.

□ K-FOOD글로벌요리실습(Cuisine Globalization Practice)

<3-1-3-3>

수산물을 기초로한 한식이 해외 현지에서 통용될 수 있도록 개성화, 다양화, 차별화할 수 있도록 창의적인 요리로 개발하고, 현장 실무업무에 바로 응용할 수 있는 교과로서 해외전문한식당, 해외공관 등에서도 활용 가능한 전문적인 기술을 습득한다.

■ 전공능력과의 연계성 - 조리학과의 가장기초가 되고 기술의 기본이라고 할 수 있는 과목으로 기초조리야 말로 기초과목으로 현업에 처음 입문했을 때 가장 적응을 잘할 수 있는 과목이며, 현장교육과 가장 밀접한 관계를 갖는 과목이다.

□ K-FOOD 디저트 중급요리실습(Korean Rice cake Practice)

<3-1-3-3>

전통적으로 유래되는 떡을 고증하고, 건강식으로 재조명된 현대의 식재료를 가미한 떡들을 연구하고 이들을 실습을 통하여 재현한다.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 한식 디저트를 이용하는 전문조리식당, 한식외식업체, 한식뷔페업체, 궁중음식점, 전통음식점 등의 업장뿐만 아니라 한과전문 업체를 창업 수 있는 교과이다.

□ K-FOOD전통주실습(K-FOOD traditional liquor practice)

<3-1-3-3>

전통주는 한국의 음식문화 중 가장 중요하게 생각하는 것 중 하나로 음식과 전통주가 하나의 식생활문화가 되었으며 전통적인 제조방식부터 현재에 이르기까지 다양하게 발전되어 내려온 것으로 현대는 건강과 웰빙으로 부각되면서 더더욱 발전시키는 것이 중요하다. 지역별 전통주의 발달로 기본인 탁주와 청주 및

지역특산품을 이용한 지역 대표주로 브랜드를 강화하여 상품화에 앞장서며 또한 이론적인 배경과 특징을 학습하는 교과이다.

■ 전공능력과의 연계성-전공교과로 졸업 후 가정과 직장에서도 전통주를 제조하여 가족과 고객에 대한 건강과 신뢰를 줄 수 있으며 고객가치를 향상시킬 수 있는 과목임.

□ 경력개발과취·창업준비Ⅰ(Career Prep & PathwaysⅠ) <3-1-1-1>

교과목은 학업을 넘어 경력의 관점에서 기업의 요구사항을 분석하고, 희망 직무를 분석하여 자신의 역량을 향상시키기 위해 실질적인 준비를 시작한다.

□ 메디푸드응용식사관리요법 (Medi-food Application Diet Therapy)

<3-2-6-6 대 단위 교육과목 통합>

우리나라 사람에게 많이 나타나는 주요 질병을 알아보고, 질병예방과 질환자를 위한 음식들을 연구, 개발, 조리하는 교과이다. 조리사를 꿈꾸는 학생들에게 건강한 식재료 선택과 건강한 조리법을 선택할 수 있는 기초가 될 것이다

■ 전공능력과의 연계성 - 본 교과는 건강식품제조회사에 취업할 경우 반드시 필요하며, 현대인의 식품섭취 양상에 부응하는 조리사가 되기 위해서는 건강기능성식품에 관한 이해와 실습이 반드시 요구된다. 조리사 시험 응시를 위한 이론 교과로서 조리 관련 모든 분야의 기초 교과목이다.

□ 기업형프리미엄요리실습(Enterprise Premium Menu Practices) <3-2-3-3>

사회구조변화에 따른 의식의 다양화로 집단급식에서의 조리사 업무는 합리성과 시스템화를 요구하는 시대에 돌입하게 되어, 이에 부응할 수 있는 조리사 역할을 정립하고 또 대단위 급식시설의 관리자로서의 자질을 키우고 다량급식 관리에 필요한 지식, 기술 등 실무조리능력을 전문적으로 또 체계적으로 습득할 수 있도록 한다.

■ 전공능력과의 연계성 -상기 교과목은 취업의 실무를 익히고 조리사시험응시를 위한 실습교과로서 조리 관련 모든 분야의 기초교과목이다.

□ K-FOOD디저트고급요리실습(Korean Rice Cake Practice)

<3-2-3-3>

전통적으로 유래되는 떡을 고증하고, 건강식으로 재조명된 현대의 디저트 카페 활성화로 전통과 퓨전메뉴에 대한 연구하며 이들을 실습을 통하여 재현한다.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 한식 디저트를 이용하는 전문조리식당, 한식외식업체, 한식뷔페업체, 궁중음식점, 전통음식점 등의 업장뿐만 아니라 한과전문 업체를 창업 수 있는 교과이다.

□ 경력개발과취·창업준비Ⅱ(Career Prep & PathwaysⅡ)<3-1-1-1>

앞서 수행한 산업군 분석과 역량 진단을 바탕으로 구체화한 진로 경로를 바탕으로 직무별 맞춤형 이력을 설계하고 직무별 포트폴리오를 시각화하고, 취업전략을 완성한다.

□ K-FOOD 창업요리실습 캡스톤디자인Ⅰ(K-FOOD Start-up Cooking Practice Capstone DesignⅠ)

<4-1-3-3>

각종 창업과 관련된 실질적이고 경쟁력 있는 메뉴를 구성하여 실질적이고 현실적이 시대의 트렌드에 부합하는 메뉴를 선정하여 실습 함.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 취업의 실무를 익히는 교과이며 취업으로 바로 연결될 가능성이 큰 교과이다.

□ 메뉴기획과디자인요리실습캡스톤디자인 (Menu Planning and Cooking Practice

Capstone Design) <4-1-3-3>

일반적으로 제공되는 음식이나 음료 등의 종류를 미리 순서를 정하여 고객이 보기 좋게 나열하여 식욕을 자극하는 의미로 통용된다. 즉 메뉴는 식당에서 음식판매를 위해 요리의 종류와 순서를 적어놓은 요리 종류의 차림표이다.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 4년간 배운 이론과 실기를 바탕으로 실무현장에서 다양하고 특색 있는 조리실무기능을 능동적으로 응용해 나갈 수 있는 자질을 갖추었는지 여부를 평가하는 교과목이다.

□ 주방관리론(Cookery management)

<4-1-3-0>

식재료의 구매 및 적절한 저장, 보관 방법을 활용하여 원가절감뿐 아니라 음식의 질을 유지시키도록 하고 주방 관리 시스템의 이해와 현장적응능력을 높일 수 있도록 하며 메뉴개발 및 작업관리 등의 학습을 통해 조리사로서의 자질을 함양시킨다.

■ 전공능력과의 연계성

- 주방서비스관리실무론은 현장에서 주방 관리 및 경영의 전반적인 면을 이해하는데 도움을 주는 과목으로 경영자의 주방 관리에 대한 시각을 길러주는 교과이다.

□ 미래설계와사회진출 I (Future Design & Career Transition I)

<4-1-0-1>

실제 기업의 채용 전형에 맞춘 서류 전형과 브랜딩 전략을 통해 면접 전형을 집중적으로 훈련하며, 실전에서 즉각 활용 가능한 역량을 준비한다.

□ 식품구매론(The theory of purchasing food)

<4-2-3-3>

한 단위의 요리가 만들어져서 판매될 때까지 소요되는 비용을 계산하여 가격을 결정하는데 필요한 회계업무를 학습하고, 장차 외식 창업 및 경영인으로서 각 유통단계의 특성을 학습함으로써 주방 및 업소 운영능력을 향상시키는 교과이다.

□ K-FOOD 창업요리실습캡스톤디자인II(K-FOOD Start-up Cooking Practice Capstone DesignII)

<4-2-3-3>

각종 창업과 관련된 실질적이고 경쟁력 있는 메뉴를 구성하여 실질적이고 현실적이 시대의 트렌드에 부합하는 메뉴를 선정하여 실습 함.

■ 전공능력과의 연계성 - 상기 교과목은 취업의 실무를 익히는 교과이며 취업으로 바로 연결될 가능성이 큰 교과이다.

□소울푸드요리실습(K-Food Traditional Practice)

<4-2-3-3>

각 지역의 향토요리의 체계적인 학습으로 미래 신성장 동력으로서의 산업자원의 지속적인 발굴과 개발, 세계 속의 한식을 알리는 데 기여할 수 있는 중요 교과이다.

■ 전공능력과의 연계성

- 상기 교과목은 수산물을 이용한 된장, 고추장, 젓갈 등의 장류(醬類) 및 발효식품 산업 및 외식산업현장에서 바로 이용이 되는 교과목이다.

□ 미래설계와사회진출Ⅱ(Future Design & Career TransitionⅡ)

<4-2-1-1>

성공적인 사회 안착과 지속 가능한 성장을 준비하기 위해 실제 채용과정을 정밀 분석하고, 사회 초년생으로서 겪을 수 있는 변화에 대비한다.

<산학실무과정교육교과>

□ 스타트업인큐베이팅(Start-up Incubating)

잠재력과 열정을 가진 창업인재를 발굴하여 사업 아이디어 개발에 끝나지 않고 좋은 아이디어에 대하여 사업계획서 작성, 시제품 제작, 창업 등으로 이어지게 하고, 스타트업 벤처기업을 다양하고 전문적인 네트워크와 연결시키며 자금을 지원하는 등 기회의 제공과 경쟁력을 갖춘 인재를 인큐베이팅하는 실전교육 프로그램이다.

□ 창업현장실습(Start-up Practice)

창업준비활동을 통해 학습목표 달성이 가능한 경우 창업동아리 활동 등 창업 과정을 학점으로 인정

□ 현장실습Ⅰ,Ⅱ,Ⅲ,Ⅳ(Co-opⅠ,Ⅱ,Ⅲ,Ⅳ)

전공 관련 산업체에서 일정 기간 이상 근무하면서 실제 현장에서 이루어지는 업무를 경험한다. 산업체 현장에서의 업무 내용 및 흐름을 파악하고, 업무해결 방법 및 팀워크에 대해 이해한다. 현장의 주요 업무를 실제 수행함으로써 기본적인 실무능력을 배양하는 데 중점을 둔다.

3학점 이수조건 (실습기간 4주 이상)

□ 현장실습Ⅴ,Ⅵ(Co-opⅤ,Ⅵ)

산업체에서 한 학기 동안 계속 근무하면서 실제 현장에서 이루어지는 업무에 전념하도록 한다. 산업체에서 이루어지는 제반 업무를 폭넓고 깊이 있게 수행함으로써 현장 실무지식을 제고하고 더불어 다양한 문제를 독자적으로 해결할 수 있는 능력을 함양한다.

6학점 이수조건 (실습기간 6주 이상)

□ 현장실습Ⅶ,Ⅷ(Co-opⅦ,Ⅷ)

산업체에서 한 학기 동안 계속 근무하면서 실제 현장에서 이루어지는 업무에 전념하도록 한다. 산업체에서 이루어지는 제반 업무를 폭넓고 깊이 있게 수행함으로써 현장 실무지식을 제고하고 더불어 다양한

문제를 독자적으로 해결할 수 있는 능력을 함양한다.

15학점 이수조건 (실습기간 14주 이상)

□ 창업활동실습(Start-up Field Practice)

창업과 학업의 병행에 따른 어려움을 해소하여 창업으로 인한 학업 중단을 최소화하고 창업 준비활동 및 창업을 한 재학생들의 활동을 학점으로 인정하는 것으로 대학 내에서 실시하는 다양한 분야의 창업 아카데미를 이수하고 창업활동에 대한 구체적인 결과물을 제출하여 수료한 활동 및 창업을 통해 학습목표를 달성 하고 제반 규정 및 절차를 준수할 경우 창업교육지원센터 운영위원회의 평가를 통하여 학점으로 인정하는 교과목이다.