

## 푸드콘텐츠디자인(Food Contents Design Micro Degree)

### [1] 전공소개

| 구 분           | 내 용   |   |
|---------------|---|---|
| 인 재 상         | 조리 및 개발, 디자인 실무 능력을 갖춘 Food 콘텐츠 Design전문가   |   |
| 전공능력          | Food 콘텐츠 디자인 기획능력 · Food 콘텐츠 디자인 실행능력   |   |
| 교육목표          | 조리 · 외식분야 전문 기업에서 필요로 하는 Food 콘텐츠 Design 전문 기술을 습득한다.   |   |
| 교육과정          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 조리 · 외식분야 관련 산업에서 요구되는 수요자 맞춤형 조리 및 개발, 연출에 대한 지식과 기술을 갖춘 교육과정을 중심으로 구성한다.</li> <li>■ Food 콘텐츠 Design 분야 전문가로 조리 · 외식분야에서의 트렌드를 분석하고 소비자들의 문제를 해결할 수 있는 교육과정을 구성한다.</li> </ul> |   |
| 진로분야<br>및 자격증 | 진로분야  | 관련 자격증  |
|               | 국내외 외식기업 메뉴개발<br>Food Styling 분야  | 조리 기능사 및 산업기사<br>(한식 · 양식 · 중식 · 일식 · 제과 · 제빵 · 떡제조 · 조주 · 복어 · 조주) |

### [2] 전공능력

| 전공능력                 | 전공능력 정의 / 학습 성과 준거 |  |
|----------------------|--------------------|--|
| Food 콘텐츠<br>디자인 기획능력 | 정의                 | 조리 · 외식산업분야 Food 콘텐츠 관련 기획자로 갖추어야 할 운영 관리 능력   |
|                      | 근거                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 외식트렌드 분석을 통해 소비자 맞춤형 Food 콘텐츠를 기획할 수 있다.</li> <li>■ 다양한 외식소비자의 needs를 파악하고 해결안을 도출 할 수 있다.</li> </ul> |
| Food 콘텐츠<br>디자인 실행능력 | 정의                 | 창의적 Food 콘텐츠 디자인 전문가로서 필요한 지식과 기술에 대한 능력   |
|                      | 근거                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 조리 · 외식에서 요구되는 메뉴기획 및 연출, 광고 푸드스타일링, 푸드코디네이트 능력을 융합하여 Food 콘텐츠 디자인 실무에 적용할 수 있다.</li> </ul>           |

### [3] STAR 전공능력 범주모델 연계

| 전공능력           | Food 콘텐츠 디자인 기획능력 | Food 콘텐츠 디자인 실행능력 |
|----------------|-------------------|-------------------|
| STAR 전공능력 범주모델 |                   |                   |
| 지식이해 및 학습능력    | ○                 | ○                 |
| 문제파악 및 해결능력    | ●                 | ●                 |
| 현장적응 및 실무능력    | ●                 | ●                 |
| 창의융합 및 혁신능력    | ○                 | ●                 |

### [4] 진로분야 연계

| 전공능력                             | Food 콘텐츠 디자인 기획능력 | Food 콘텐츠 디자인 실행능력 |
|----------------------------------|-------------------|-------------------|
| 진로분야                             |                   |                   |
| 국내외 외식기업 메뉴개발<br>Food Styling 분야 | ●                 | ●                 |

### [5] 교육과정 구성요소

| 구성요소<br>직무수준 | 지식(Knowledge)              | 기술(Skill)                        | 태도(Attitude)                 |
|--------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| 전문           | Food 콘텐츠 디자인 기획 및 실무 전문 지식 | Food 콘텐츠 디자인 적용 기술               | 음식과 디자인 전반의 포괄적 융합태도         |
| 실무           | Food 콘텐츠 디자인 실무 이론         | Food Styling 능력, Food Plating 기술 | 조리방법 및 식문화의 이해, 식기에 대한 이해    |
| 기초           | 조리·외식산업의 K-Food 디자인 적용 이해  | 음식과 색채 이해<br>음식과 이미지 이해          | 음식과 디자인의 이해<br>음식트렌드 관련 정보수집 |

### [6] 직무수준 별 교육과정

| 직무수준 | 과목명          | 전공능력              |                   | 구성요소   |        |        |
|------|--------------|-------------------|-------------------|--------|--------|--------|
|      |              | Food 콘텐츠 디자인 기획능력 | Food 콘텐츠 디자인 실행능력 | 지식 (K) | 기술 (S) | 태도 (A) |
| 전문   | 한식당메뉴개발실습    | ●                 | ⦿                 | 5      | 3      | 2      |
|      | 졸업작품(캡스톤디자인) | ●                 | ●                 | 4      | 4      | 2      |
| 실무   | 병과와음료실습      | ⦿                 | ⦿                 | 3      | 3      | 4      |
|      | 한식스타일링       | ●                 | ●                 | 3      | 3      | 4      |
| 기초   | K-Food디자인    | ⦿                 | ⦿                 | 5      | 3      | 2      |
|      | 글로벌식생활문화     | ⦿                 | ⦿                 | 7      | 1      | 2      |

### [7] 진로분야 교과목

| 진로분야                             | 직무수준 | Food 콘텐츠 디자인 기획능력 | Food 콘텐츠 디자인 실행능력 |
|----------------------------------|------|-------------------|-------------------|
| 국내외 외식기업 메뉴개발<br>Food Styling 분야 | 전문   | 졸업작품(캡스톤디자인)      | 한식당메뉴개발실습         |
|                                  | 실무   | 병과와음료실습<br>한식스타일링 | 한식스타일링            |
|                                  | 기초   | 글로벌식생활문화          | K-Food 디자인        |

### [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  | 2  | 선택   | 16219 | K-Food디자인    | K-Food Design                                  | 3  | 3  | 기초   | 5 | 3 | 2 | 한식조리학과 |
| 2  | 1  | 선택   | 13648 | 한식스타일링       | Demonstration of Korean Cuisine                | 3  | 4  | 실무   | 3 | 3 | 4 | 한식조리학과 |
| 3  | 2  | 선택   | 13684 | 병과외음료실습      | Rice cookie & Tea Practice                     | 3  | 4  | 실무   | 3 | 3 | 4 | 한식조리학과 |
|    |    | 선택   | 16218 | 글로벌식생활문화     | Global Food Culture                            | 3  | 3  | 기초   | 7 | 1 | 2 | 한식조리학과 |
| 4  | 1  | 선택   | 16425 | 졸업작품(캡스톤디자인) | Graduate Work (capstone design)                | 3  | 4  | 전문   | 4 | 4 | 2 | 한식조리학과 |
|    | 2  | 선택   | 13110 | 한식당메뉴개발실습    | Menu Planning and Design for Korean Restaurant | 3  | 4  | 전문   | 5 | 3 | 2 | 한식조리학과 |

## [11] 교과목 해설

### ■ 전공선택

| 소속     | 직무수준 (KSA) | 과목명 / 내용  | Subject / Descriptions   |
|--------|------------|---|--|
| 한식조리학과 | 기초 (532)   | <b>K-Food디자인</b><br>색채, 디자인의 기본 원리를 이해하여 음식의 스타일링 및 상차림 연출, 메뉴개발 등에 적용할 수 있는 능력을 배양한다.  | <b>K-Food Design</b><br>The aim of the subject is to improve design skills for food styling, coordination, menu development.   |
|        |            | <b>글로벌식생활문화</b><br>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. | <b>Global Food Culture</b><br>Study in the relationship between food and culture, and comparative analysis of food cultures across the world, especially their individuality and universality. |
|        | 실무 (334)   | <b>병과외음료와실습</b><br>전통 병과 조리법을 기초로 한 다양한 현대식 병과 연출법을 숙지하도록 한다.   | <b>Rice cookie &amp; Tea Practice</b><br>The aim of this study is to recapture authentically the Rice Cakes and Beverages based on Korean traditional recipes.                                 |
|        |            | <b>한식스타일링</b><br>전통적인 아름다움과 현대적인 감각을 이해하며 식재료와 조리법에 맞는 그릇 담기의 기초이론 및 기술을 습득하도록 유도한다.  | <b>Demonstration of Korean Cuisine</b><br>We learn how to put the ingredients and garnish on the plate and understanding which is Korean traditional style and modern sense of food.           |
|        | 전문 (442)   | <b>졸업작품(캡스톤디자인)</b><br>전 교과에서 배운 내용을 바탕으로 주제를 정하여 각자 음식 작품을 개발, 제작, 전시,   | <b>Graduate Work (capstone design)</b><br>Every student designs, makes and presents their own graduate works.  |

| 소속 | 직무수준<br>(KSA) | 과목명 / 내용   | Subject / Descriptions  |
|----|---------------|--|---|
|    |               | 발표하도록 한다.  |   |
|    | 전문<br>(532)   | <b>한식당메뉴개발실습</b><br>한식당 메뉴를 분석하고 한국 음식의 조리 지식을 응용하여 한식 메뉴 개발 및 실습을 메뉴를 계획,수립,메뉴 상품 개발 전략, 메뉴 디자인 및 설계, 메뉴 평가 방법 등을 학습하여 실무에 응용할 수 있는 능력을 배양한다. | <b>Menu Planning and Design for Korean Resturant</b><br>Provides the studies of the process about the planning and developing a workable, quality menu for the profitable operation and strategic menu development by menu marketing. |