

세계외식조리(Culinary Art in Global Cuisine Micro Degree)

[1] 전공소개

구 분	내 용
인 재 상	세계 외식조리 셰프 및 조리사, 영양사
전공능력	세계 외식조리능력 · 예술적 창의능력
교육목표	외식조리 전문 글로벌 창의 인재를 발굴하여 전통 한식문화를 보존계승·발전시키며, 동서양의 음식문화에 관한 다양한 조리 실무능력을 함양하고, 글로벌 외식조리 세계화를 주도하는 인재 양성을 목표로 한다.
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> ■ K-Food 관련 산업에서 요구되는 지식과 기술을 갖춘 한식전문 글로벌 외식조리 전문 인력을 양성하기 위한 실무 중심 교육과정 운영 ■ 글로벌 음식문화의 다양성을 이해하고, 소통과 화합 능력을 갖추기 위한 글로벌 역량 강화 교육과정 운영
진로분야 및 자격증	진로분야
	관련 자격증
	국내외 글로벌 외식조리 조리사 분야별 관련 자격증(한식, 양식, 일식, 중식, 제과, 제빵, 떡제조, 바리스타, 조주), 영양사(급식경영, 산업보건, 노인전문, 스포츠 전문, 전문임상)

[2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
세계 외식조리 실무능력	정의	글로벌 외식조리 분야 실무자를 위해 갖추어야 할 지식과 기술 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 글로벌 외식조리 현장에 적용 가능한 조리실무 기술을 갖춘다. ■ 조리과정의 전반적인 실무시스템을 이해하고 실행한다.
예술적 창의능력	정의	탐미적으로 사고하고, 독창적으로 표현하는 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 고정관념에서 벗어난 독창적인 아이디어를 표현하는 능력을 갖춘다. ■ 창의적 설계능력과 최신 트렌드에 맞는 다양한 조리 분야의 도전정신을 키운다.

[3] STAR 전공능력 범주모델 연계

STAR 전공능력 범주모델	전공능력	세계 외식조리 실무능력	예술적 창의능력
지식이해 및 학습능력		●	●
문제파악 및 해결능력		◐	◐
현장적응 및 실무능력		●	●
창의융합 및 혁신능력		●	●

[4] 진로분야 연계

진로분야	전공능력	세계 외식조리 실무능력	예술적 창의능력
글로벌외식조리		●	●

[5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
실무	양식 조리 및 바리스타 이해 식이요법 이해	글로벌 음식의 심화 커피 제조 건강식단 작성의 이해	세계음식과 커피에 대한 심도 깊은 분석적 접근 식단에 대한 과학적 접근
심화	한식·중식 조리 및 스타일링 이해	기초 조리법 및 스타일링 기법	세계음식에 대한 분석적 접근
기초	한식조리의 기초과정 이해	식품관련 지식 조리의 과학적 이해	조리의 과학적 접근

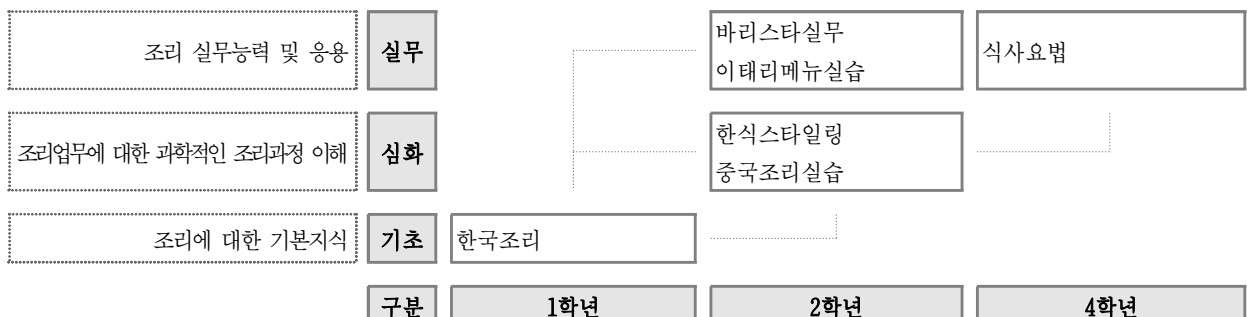
[6] 직무수준 별 교육과정

직무 수준	과목명	전공능력		구성요소		
		세계 외식조리 실무능력	예술적 창의능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
실무	바리스타실무	●	●	3	4	3
	이태리메뉴실습	●	●	3	4	3
	식사요법	◐	◐	4	4	2
심화	한식스타일링	●	●	3	3	4
	중국조리실습	●	●	3	5	2
기초	한국조리	●	●	3	5	2

[7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	글로벌 외식조리 실무능력	예술적 창의능력
글로벌 외식조리	실무	바리스타실무 이태리메뉴실습 식사요법	바리스타실무 이태리메뉴실습 식사요법
	심화	한식스타일링 중국조리실습	한식스타일링 중국조리실습
	기초	한국조리	한국조리

[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	1	선택	14849	한국조리	Korean Cuisine Practice	3	4	기초	3	5	2	한식조리학과
2	1	선택	13648	한식스타일링	Demonstration of Korean Cuisine	3	4	심화	3	3	4	한식조리학과
		선택	11337	바리스타실무	Barista Training	3	4	실무	3	4	3	외식산업조리학과
	2	선택	08442	중국조리실습	Chinese Cuisine Practice	3	4	심화	3	5	2	한식조리학과
		선택	10885	이태리메뉴실습	Italian Cuisine	3	4	실무	3	4	3	외식산업조리학과
4	1	선택	17290	식사요법	Medical Nutrition Therapy	3	3	실무	4	4	2	식품영양학과

[11] 교과목 해설

■ 전공선택

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
한식조리학과	기초 (352)	한국조리	Korean Cuisine Practice
		한국음식의 역사와 문화적 배경을 익히고, 기초 조리기술을 습득하고, 한국음식문화 원형을 올바르게 설명할 수 있고, 한식조리기술을 익힌다.	Practices the cooking methods of Korean Traditional foods, also covers basic knowledge and cultural aspects of Korean food.
	심화 (352)	중국조리실습	Chinese Cuisine Practice
외식산업조리학과	실무 (343)	바리스타실무	Barista Training
		다양한 커피 메뉴를 실습하면서 커피에 대한 소비자의 반응을 조사해 보고 과학적인 커피 메뉴를 개발하여 연구한다.	By practicing with the various coffees, check the responses of the customers and study and develop the more scientific coffee.
한식조리학과	심화 (334)	한식스타일링	Demonstration of Korean Cuisine
		전통적인 아름다움과 현대적인 감각을 이해하며 식재료와 조리법에 맞는 그릇 담기의 기초이론 및 기술을 습득하도록 유도한다.	We learn how to put the ingredients and garnish on the plate and understanding which is Korean traditional style and modern sense of food.
외식산업조리학과	실무 (343)	이태리메뉴실습	Italian Cuisine
		서양조리에 대한 기초 기술을 학습한 후 실무에서 적용할 수 있는 능력을 배양하기 위해 이태리요리를 실습을 통해서 배우고 평가한다.	After studying the culinary western food in practice, this subject mainly focus on Italian food menu design. At the end of the study, students are able to cook and design Italian food and will ready to work in restaurant business.
식품영양학과	실무 (442)	식사요법	Medical Nutrition Therapy

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
		근대 의학의 임상치료면에서 차지하고 있는 영양의 중요성을 발표된 문헌을 통하여 알아보고 상시나 질병시 식사를 통해 영양관리로 삶의 질 향상에 도움을 준다.	The medical institution recognizes the importance of nutrition in the clinical treatment of modern medical, and gives lectures that help improve quality of life through nutritional management.