2015학년도 조리과 학과 교육과정

1. 교육목표

조리 관련 전공 학생들의 전문적이고 체계적인 연계 교육과 실용학문의 교육 기틀을 마련하고 외식산업관련분야와 관련지어지는 인접학문의 발전적 토대를 구축하며 새로운 외식문화 확립에 기여할 수 있는 전문지도자 양성에 그 목적이 있다.

또한,국제무대에 진출할 수 있는 조리 관련 전문경영인 양성과 중등 교육 및 대학 전문 교육인을 양성하는데 그 목적이 있다.

2. 교육방침

1) 국민 건강에 이바지하고 새로운 제과제빵문화를 선도할 수 있는 인격을 갖춘 제과 조리전문 지도자를 육성한다
2) 이론과 실기를 겸비한 조리 산업 분야의 전문 교육자를 양성한다.
3) 세계화된 외식시장에서 국제적인 경쟁력을 갖춘 전문 관리자를 양성한다.

2-1. 비동일계 선수과목

이수구분	교과목명	학점	시간
선수	영양학	3	3
선수	조리과학	3	3

3. 교육과정 체계도

	공통	없음			
1-1	전공기초	외식산업경영연구	제과제빵특론	식품위생학특론	
1-2	전공심화	조리과학연구	조리와 식사요법	식품가공 및 세미나	
2-1		세계음식문화연구	영양관리론		
2-2		논문지도			

4. 2015학년도 신입생 교육과정

분야별	교과목명		학점	비고
	국문	영문		
공통과목	없음			
전공과목	외식사업경영연구	Food service Management	3	
	식품위생학특론	Advanced Food Sanitation	3	
	제과제빵특론	Advanced Baking Science	3	
	식품가공및저장세미나	Food Processing and Ingredient Preservation Seminar	3	
	조리와식사요법	Cooking and Diet Therapy	3	
	제과제빵재료학	Baking Ingredient Technology	3	
	영양관리론	Nutrition Control	3	
	세계음식문화연구	World Food Culture Research	3	
	조리과학연구	Cuisine Science Research	3	
선수과목	영양학	Nutrition Science	3	
	조리과학	Science of Cookery	3	

*** 공통과목 : 없음.**

5.교과목 개요

◇ 외식사업경영연구(Foodservice Management)

외식업의 체계적인 개념과 외식시장의 발전과정 및 중요성 등을 연구하며,외식시장의 성공적인 경영방식의 사례연구와 발표 등을 통하여 현실적이고 체계적인 외식사업경영을 중심으로 학습한다.

◇ 식품위생학특론(Advanced Food sanitation)

조리과정시 발생할 수 있는 미생물의 증식과 오염경로 등의 파악 및 방지법,식중독의 종류와 예방,식품과 전염병, 부패,식품첨가물등에 대하여 깊게 학습한다.

◇ 제과제빵특론(Advaned Baking Science)

제과제빵의 실습에 앞서 학습한 제과제빵개론을 좀더 깊게 학습하여 폭넓은 지식을 확보하는데 그 목적이 있다.

◇ 식품가공 및 저장 세미나(Food Processing and Ingredient Preservation Seminar)

조리원재료를 가공하여 저장하기까지의 과정을 연구하고 학습하여 조리산업 분야의 발전에 이바지하는데 그 목적이 있다.

◇ 조리와 식사요법(Cooking and Diet Therapy)

현대 늘어만 가고 있는 성인병등에 대하여 병에 따른 식이요법을 조리하는 방법에 대하여 연구하고 학습한다.

◇ 제과제빵재료학(Baking Tagredient Technology)

제과 및 제빵의 제조에 필요한 재료에 대하여 깊게 학습한다.

◇ 영양관리론(Nutrition control)

학부시절에 학습한 기본적인 영양학을 토대로 더욱 깊게 학습하여 요리재료에 선별과 메뉴작성에 접목시킬 수 있는 사고를 기른다.

◇ 세계음식문화 연구(World Food Culture Research)

음식과 생활을 같은 맥락에서 보고 세계인의 역사와 식문화에 관하여 학습하며 미래 인간의 식문화를 예측하며 미래의 식생활을 연구하여 본다

◇ 조리과학 연구(Cuisine Science Research)

조리의 기본적인 체계부터 조리의 이화학적 반응에 이르기까지 전박적인 지식을 학습하여 조리의 영양학적 측면 및 식품 위생학적 측면에 이르는 전반적인 지식을 목적을 둔 강좌이다

◇ 영양학(Nutrition Science)

영양소의 구성과 체내에서의 대사과정, 메뉴구성시에 고려해야할 영양소를 바탕으로 요리재료에 포함된 영양소를 학습함으로써 재료선택 시 합리적인 사고를 기른다.

◇ 조리과학(Science of Cookery)

조리의 기본적인 이론을 습득하여 실무를 뒷받침할 수 있도록 한다.요리의 기본적 구성,체계,요리의 역사와 문화,다양성을 객관적인 차원으로 접근한다.