4. 교과목소개

[호텔조리과] 일반과정

● 1학년 1학기

1) 조리원리(Principle of Food and Cooking)

식품 조리 시 발생하는 물리적 화학적 생물학적 변화를 학습하고 이를 바탕으로 합리적인 조리법을 터득케 한다.

2) 식품위생((Food Sanitation)

식품으로 인한 건강 위해요인을 분석하고 예방법을 숙지하여 조리나 제빵 시 미생물에 의한 식중독, 환경에 의한 식중독 등을 사전 차단하여 건전하고 안전한 식품을 제조하도록 한다.

3) 식품학개론(Introduction to Food Science)

식품학개론은 요리에 사용되는 식품재료의 종류와 특성을 학습하고 특히 조리 시 필요한 식품의 기능성분과 섭취이후의 효과 등을 이해함으로서 조리사로서 필수적으로 갖추어야할 식재료 선별능력과 관리능력 함양을 목적으로 한다.

4) 외식사업경영(Food Service Business Management)

외식사업 경영 실무에 필요한 고객관리, 서비스관리, 구매관리, 실내인테리어, 세무관리, 인력관리 등을 국내외 현황을 사례를 통하여 이해함으로서 글로벌시대에 적합한 외식사업 경영전문가로서 관리능력을 배양하는 교과목이다.

5) 기초한식조리실습(Practices of Basic Korean Cooking)

한국음식 입문 교과목으로 한식조리와 관련된 기초 썰기 및 양념과 고명, 한식조리 용어 등 기초기능을 학습하고 조리사로서의 올바른 위생관념 등 체계적인 음식관을 확립한다.

6) 기초양식조리실습 (Practices of Basic Western Cooking Practice)

서양요리의 기초이론을 바탕으로 육류 및 어패류, 육수, 소스 등 기본적인 조리기술을 실습을 통하여 습득함으로서 조리전문가의 자질과 능력을 배양하는 과목이다.

8) 제과제빵실습(Practice of Basic Bread and Cake)

제과제빵기초에서 학습한 이론을 접목하여 기본적인 식빵, 과자빵, 데니시 페이스트리 등의 빵류와 반죽형 케이크와 거품형 케이크의 케이크류, 여러 가지 파이나 타르트 등의 실습으로 조리사나 제빵사사로서의 기본적인 자질을 갖추도록 한다.

9) SAU성공학(Success Study)

SAU 성공학은 우리 대학의 모든 학생들이 수강해야 하는 필수 교과목으로 성공적인 인생설계를 위한 마인드 개선은 물론 진로, 취업에 대한 비전설정, 미래 직업세계에 대한 지식전수를 위한 교과목이다. 특히 호텔조리제빵과 교수가 집필한 “조리사로 살아남기” 교재를 통해, 교수자의 실제 조리사로서의 생활을 생생하게 전달함으로서 학생들로 하여금 자기주도적인 인생 로드맵을 설계할 수 있도록 한다.

8) 생활영어(Practical English)

현대의 외식문화는 사회적, 문화적, 경제적으로 급속한 발전이 이루어짐에 따라 지역 간의 경계가 허물어지는 특징을 가지고 있다. 이에 조리외식을 전공하는 학생들에게 필수적인 외국어 역량을 높일 수 있는 교과목이다.

● 1학년 2학기

1) 기초일식조리실습(Practices of Japanese Cooking)

기초일식조리실습은 일본음식 문화에 대한 전반적인 역사와 조리방법을 이론적으로 학습하고 일본요리 특유의 썰기를 비롯한 생선손질, 덮밥류, 튀김류 등을 실습을 통해 학습함으로서 일식조리사로서의 기본적인 자질과 세계관을 확립 한다.

2) 향토시절음식실습(Local Seasonal Cooking Practice)

옛것을 익혀 새로움을 찾아내는 온고지신(溫故知新)의 마음으로 한국의 지형적 특성과 기후적 특성을 학습하고 한국요리의 본질적 요소라 할 수 있는 각 지역별 대표음식과 농경의례(農耕儀禮)에 바탕을 두고 발전해온 시절(계절)음식 학습한다.

3) 가드망제실습(Gardemanger Cooking Practice)

양식의 냉 요리를 중심으로 샌드위치, 치즈, 콜컷 소시지, 에피타이져, 카나페, 오르되브르, 샐러드, 찬 스프, 찬 소스 등의 전통조리 기술과 현대적 조리 기술을 습득하는 과목이다.

4) 주방관리(kitchen Control)

주방관리는 조리외식산업 현장에서 레스토랑 운영 시 필요한 기본적인 사업장의 구조와 세부적으로 주방기기 배치 등 업무 흐름은 물론 구매, 검수, 저장. 출고. 판매관리를 학습함으로서 졸업 후 외식산업 현장 투입 시 실질적이고 효율적인 작업동선 구성은 물론 각 지점에서 발생할 수 있는 업무간 불협화음을 사전에 통제함으로서 업무 효율을 높일 수 있는 능력을 함양한다.

5) 외식사업창업(Food Service Business Establishment)

외식사업을 창업하기 위하여 외식창업의 이해, 창업 기획, 아이템 선정, 상권과 입지 분석, 메뉴기획, 주방관리, 마케팅전략 등 창업과 관련된 분야의 전문지식을 습득함으로서, 성공적으로 창업을 전개할 수 있는 외식사업창업 전문가로서의 능력을 배양하는 과목이다.

6) 영양학(Nutrition)

식품에 대한 특성과 영양은 물론 섭취한 식품의 소화, 흡수, 대사에 대한 기본적인 지식을 습득하여 과학적인 조리를 할 수 있는 능력을 배양한다.

7) Pro-디저트실습(Professional Dessert Practice)

특급호텔이나 유명한 베이커리카페에서 고객에게 제공하는 치즈, 초콜릿, 과일 등을 이용한 수준 높은 디저트를 제조할 수 있는 능력을 갖추도록 한다.

● 2학년 1학기

1) 취·창업과진로(1)(Employment, Start-up, Career Searching(1))

전문대학교육의 핵심 가치인 취업과 창업에 대한 기본적인 인성교육은 물론 이력서 및 자기소개서, 포토폴리오 등의 서식 작성을 교육하고 나아가 진로와 관련된 사회 흐름의 전반적인 정보와 사회생활에 잘 적응할 수 있는 기본적인 소양을 학습한다.

2) 식공간연출(Dining Space Performance)

현대 외식문화 속에서 음식을 연회나 미디어 촬영 등 다양한 목적에 맞게 연출함은 물론 고객의 니즈(Needs)를 충족 할 수 있는 효율적이고 예술적인 외식공간을 디자인 한다.

3) 지중해요리실습(Mediterranean Cooking Practice)

이태리를 중심으로 다양한 지중해 국가의 요리 특징과 다양한 조리법을 습득하고 실습을 통하여 조리기술을 향상시킴으로서 조리전문가의 자질과 능력을 배양하는 과목이다.

4) 궁중반가음식조리실습(Practice of Royal and Noble Cuisine)

한국 고유의 궁중음식, 반가(사대부)음식, 사찰음식은 물론 전통 명품음식(한과, 떡, 음청류)을 학습함으로서 한국음식문화에 대한 자긍심 고취는 물론 한국음식 세계화에 기여토록 한다.

5) 기초중식조리실습(Practices of Basic Chinese Cooking)

중국 음식문화에 대한 역사와 조리방법의 이론적 배경을 학습하고 중식조리를 위한 기초적인 냉채류, 볶음류, 튀김류 등의 기초조리조작 능력을 학습함으로서 향후 중식조리사로서의 역량을 함양한다.

6) 실무일식조리실습(Practical Practices of Japanese Cooking)

현재 조리외식산업 현장에서 실질적으로 운영되고 있는 실무 일본요리를 학습함으로서 현장 적응능력을 극대화 하고 궁극적으로 일식요리와 관련 된 새로운 메뉴를 개발 할 수 있는 역량을 함양한다.

● 2학년 2학기

1) 유럽요리실습(European Cooking Practice)

프랑스를 중심으로 다양한 유럽요리의 식문화를 이해하고 유럽의 국가별 지역적인 식재료의 특성을 이해하고 조리기술을 실습을 통하여 습득함으로서 조리전문가의 능력을 배양하는 과목이다.

2) 모던한식창업조리실습(Modern Korean Cooking Practice)

현대 한국 조리외식시장의 트렌드를 분석하고 이를 바탕으로 전통음식에 대한 새로운 해석과 외식창업에 필요한 메뉴계획과 구성은 물론 다양한 소비자 분석을 통하여 향후 외식경영인(Owner chef)으로서 자질을 함양한다.

3) 실무중식조리실습(Practical Practice of Chinese Cooking)

현대 중국 음식문화의 트렌드를 학습하고 현재 조리외식산업 현장에서 실질적으로 이루어지고 있는 중국음식의 메뉴를 분석함은 물론 창의적 메뉴를 개발하고 실습함으로서 전문적인 중식조리사로서의 역량을 함양한다.

4) 조리현장실습세미나(Cooking Practice Seminar)

현대 조리현장의 흐름과 분위기를 교수자의 현장경험이나 졸업생 혹은 조리관련 분야의 유명인사 등의 경험을 공유함으로서 재학생들이 졸업 후 산업현장에서 잘 적응할 수 있는 기본적이고 실질적인 정보를 제공한다.

5) 조리와미디어(Cooking & Media)

영상콘텐츠 제작과 관련된 촬영기법 및 편집 등을 학습함으로서 조리와 관련된 트렌디한 콘텐츠를 만들 수 있는 능력을 확보함으로서 향후 조리외식산업과 관련된 진로선택에 있어 다양성을 확보할 수 있도록 한다.

6) 장기실습학기제현장실습(Long Term Field Training)

2학년 1학기과정 종료 후 학습능력이 우수한 학생과 학점이수가 충족된 학생들을 대상으로 조기 취업의 형태로 졸업 전 미리 조리외식산업현장에 진출함으로서 학문과 실질적 기능을 동시에 학습할 수 있는 효율적인 교과목이다.

[호텔조리과] 산업체과정

● 1학년 1학기

1) 생활영어(Practical English)

현대의 외식문화는 사회적, 문화적, 경제적으로 급속한 발전이 이루어짐에 따라 지역 간의 경계가 허물어지는 특징을 가지고 있다. 이에 조리외식을 전공하는 학생들에게 필수적인 외국어 역량을 높일 수 있는 교과목이다.

2) 식품학개론(Introduction to Food Science)

식품학개론은 요리에 사용되는 식품재료의 종류와 특성을 학습하고 특히 조리 시 필요한 식품의 기능성분과 섭취이후의 효과 등을 이해함으로서 조리사로서 필수적으로 갖추어야할 식재료 선별능력과 관리능력 함양을 목적으로 한다

3) 조리실무개론(Introduction to Cooking Practice)

조리과정에 필요한 기초이론을 바탕으로 양식, 한식, 일식, 중식의 식자재 및 조리용어, 기자재, 위생 등 조리의 기초기능을 비롯한 조리의 전반적인 사항을 이해하고 수행할 수 있도록 도움을 주는 과목이다.

4) 향토시절음식실습(Local Seasonal Cooking Practice.)

옛것을 익혀 새로움을 찾아내는 온고지신(溫故知新)의 마음으로 한국의 지형적 특성과 기후적 특성을 학습하고 한국요리의 본질적 요소라 할 수 있는 각 지역별 대표음식과 농경의례(農耕儀禮)에 바탕을 두고 발전해온 시절(계절)음식 학습한다.

5) 가드망제실습(Gardemanger Cooking Practice)

양식의 냉 요리를 중심으로 샌드위치, 치즈, 콜컷 소시지, 에피타이져, 카나페, 오르되브르, 샐러드, 찬 스프, 찬소스 등의 전통조리 기술과 현대적 조리 기술을 습득하는 과목이다.

6) 식품위생((Food Sanitation)

식품으로 인한 건강 위해요인을 분석하고 예방법을 숙지하여 조리나 제빵 시 미생물에 의한 식중독, 환경에 의한 식중독 등을 사전 차단하여 건전하고 안전한 식품을 제조하도록 한다.

● 1학년 2학기

1) 조리원리(Principle of Food and Cooking)

식품 조리 시 발생하는 물리적 화학적 생물학적 변화를 학습하고 이를 바탕으로 합리적인 조리법을 터득케 한다.

2) 영양학(Nutrition)

식품에 대한 특성과 영양은 물론 섭취한 식품의 소화, 흡수, 대사에 대한 기본적인 지식을 습득하여 과학적인 조리를 할 수 있는 능력을 배양한다.

3) 지중해요리실습(Mediterranean Cooking Practice)

이태리를 중심으로 다양한 지중해 국가의 요리 특징과 다양한 조리법을 습득하고 실습을 통하여 조리기술을 향상시킴으로서 조리전문가의 자질과 능력을 배양하는 과목이다.

4) 메뉴기획관리실습(Menu Planning and Management Practice)

현대 조리외식시장의 메뉴에 대한 구성과 트렌드를 학습하고 전통음식의 발굴 및 재해석을 통하여 현시대에 적합한 외식 상품을 기획 및 개발 할 수 있는 역량을 함양한다.

5) 실무제과제빵실습(Bread Practice)

기초제과제빵실습에서 익힌 기술을 바탕으로 여러 가지 첨가물을 활용한 베이커리에서 생산하고 있는 응용된 격조 높은 과자류 및 빵류 실습으로 장인정신이 투철한 제과제빵 기술인으로서의 자질을 갖추도록 한다.

● 2학년 1학기

1) 외식사업창업(Food Service Business Establishment)

외식사업을 창업하기 위하여 외식창업의 이해, 창업 기획, 아이템 선정, 상권과 입지 분석, 메뉴기획, 주방관리, 마케팅전략 등 창업과 관련된 분야의 전문지식을 습득함으로서, 성공적으로 창업을 전개할 수 있는 외식사업창업 전문가로서의 능력을 배양하는 과목이다.

2) 조리와미디어(Cooking & Media)

영상콘텐츠 제작과 관련된 촬영기법 및 편집 등을 학습함으로서 조리와 관련된 트렌디한 콘텐츠를 만들 수 있는 능력을 확보함으로서 향후 조리외식산업과 관련된 진로선택에 있어 다양성을 확보할 수 있도록 한다.

3) 궁중반가음식조리실습(Practice of Royal and Noble Cuisine)

한국 고유의 궁중음식, 반가(사대부)음식, 사찰음식은 물론 전통 명품음식(한과, 떡, 음청류)을 학습함으로서 한국음식문화에 대한 자긍심 고취는 물론 한국음식 세계화에 기여토록 한다.

4) 실무일식조리실습(Practical Practices of Japanese Cooking)

기초일식조리실습에서 나아가 현장에서 실질적으로 운영되고 있는 실무 요리를 학습함으로서 현장 적응능력을 극대화 하고 궁극적으로 국내에서 운영되는 일식메뉴를 학습함으로서 향후 새로운 메뉴를 개발 할 수 있는 역량을 함양한다.

5) 조리현장실습세미나(1) (Cooking field training seminar)

조리외식산업 현장에서 발생할 수 있는 각종 트렌드를 예측하고 이에 대한 대응 방법을 학습함으로서 산업현장에서 실질적인 리더자의 자질을 함양한다.

● 2학년 2학기

1) 유럽요리실습(European Cooking Practice)

프랑스를 중심으로 다양한 유럽요리의 식문화를 이해하고 유럽의 국가별 지역적인 식재료의 특성을 이해하고 조리 기술을 실습을 통하여 습득함으로서 조리전문가의 능력을 배양하는 과목이다.

2) 모던한식창업조리실습(Modern Korean Cooking Practice)

현대 한국 조리외식시장의 트렌드를 분석하고 이를 바탕으로 전통음식에 대한 새로운 해석과 외식창업에 필요한 한식 메뉴의 구성 및 분석 등 다양한 식재료와 조리법에 대하여 학습한다.

3)주방관리(kitchen Control)

주방관리는 조리외식산업 현장에서 레스토랑 운영 시 필요한 기본적인 사업장의 구조와 세부적으로 주방기기 배치 등 업무 흐름은 물론 구매, 검수, 저장. 출고. 판매관리를 학습함으로서 졸업 후 외식산업 현장 투입 시 실질적이고 효율적인 작업동선 구성은 물론 각 지점에서 발생할 수 있는 업무 간 불협화음을 사전에 통제함으로서 업무 효율을 높일 수 있는 능

력을 함양한다.

4) 실무중식조리실습(Practical Practice of Chinese Cooking)

현대 중국 음식문화의 트렌드를 학습하고 현재 조리외식산업 현장에서 실질적으로 이루어지고 있는 중국음식의 메뉴를 분석함은 물론 창의적 메뉴를 개발하고 실습함으로서 전문적인 중식조리사로서의 역량을 함양한다.

5) 조리현장실습세미나(2) (Cooking field training seminar)

조리외식산업 현장에서 발생할 수 있는 각종 트렌드를 예측하고 이에 대한 대응 방법을 학습함은 물론 메뉴기획, 경영관리 등 외식경영에 대한 전반적인 이론을 학습함으로서 중견관리자의 능력을 배양한다.

[호텔조리(학)과] 전공심화1~2학년과정

● 1학년 1학기

1) 식품재료학(Food Materials)

식품재료학은 조리학 영양학 이전의 필수 학문으로 조리사 및 제빵사가 필수적이면서 전문적으로 이해해야 할 학문 분야로 식품재료의 특성 및 용도를 학습하고 이를 바탕으로 새로운 활용 방안을 제시할 수 있는 역량을 함양한다.

2) 커피바리스타실습(Practice of Coffee Barista)

커피의 역사 및 스토리텔링에 대하여 학습하고 원두에 대한 식물학적 접근과 커피성분에 대한 물리적 화학적인 지식을 습득하고 고객의 요구에 맞는 품질 높은 커피를 제공할 수 있도록 다양한 메뉴를 실습함으로서 바리스타로서의 실무능력을 배양한다.

3) 약선식료학(Theory of Materials for the Medical Diets)

한국음식 고유의 조리방법인 약선(藥膳)의 의미를 이해하고 기초 약선 이론에 입각한 식품의 성질, 오미, 귀경, 효능, 배합응용원칙, 금기사항, 식료의 포제 및 제제방법에 대하여 익히고 실제 식생활에 응용한다.

4) 현대한식디저트실습(Modern Korean Dessert Practice)

나날이 발전하는 한국의 식품문화 속에서 전통 떡을 비롯한 한과류의 전통적인 제조방법을 바탕으로 현대적 제조방법을 적용 및 학습함으로서 새로운 트렌드로 부각하고 있는 한식디저트 전문가 양성.

5)외식인적자원관리 (Human Resources Management for Food Service Industry)

외식사업체가 필요로 하는 인력 수요를 측정하여 이들을 채용하고 배치, 교육과 평가, 승급과 승진, 전보, 퇴직, 적정수준의 임금과 보상, 직원복리, 4대보험 적용 등 인적관리의 전

반에 대하여 이해하고, 근로기준법 등 노동관련 법을 이해함으로서, 외식사업체의 인적자원을 합리적이고 효과적으로 관리할 수 있는 능력을 배양하는 과목이다.

● 1학년 2학기

1) 기능성식품학(Functional Food)

일반적인 식품과 달리 사람의 몸에 도움이 되는 기능성을 가진 식품원료나 성분에 대하여 공부하는 학문으로 특별히 우리 몸에 영양학적 이상의 기능으로 영양소 조절, 기능향상, 질병의 예방 및 회복 등의 효과를 지닌 기능성식품에 대하여 공부한다.

2) 에스닉푸드조리실습(Ethnic Food Cooking Practice)

본 교과는 한식·양식·중식·일식 요리 이외의 세계음식으로 아시아지역 음식은 물론 중동, 중남미, 아프리카 지역의 각 국가별 전통식재료나 조리방법을 활용한 음식의 조리법을 배우고, 실습을 통하여 기술을 습득하는 교과목이다.

3) K-FOOD 페어링(K-Food Pairing)

한국의 전통주와 와인에 대하여 현대적 관점에서 학습하고 궁극적으로 현대 한국음식과 어울리는 음료를 매칭 함으로서 한국 전통주의 저변확대는 물론 한국음식의 세계화에 기여하도록 한다.

4) 푸드테라피조리실습(Cooking Practice of FAT(food art therapy)

현대인의 최대 관심사인 건강과 관련하여 생활형 질환을 알아보고 건강식으로 각광받고 있는 한국음식을 접목함으로서 현대인들의 식생활개선에 기여한다.

5) 외식브랜드컨설팅((Food service brand consulting)

외식산업에서 필요한 매뉴 관리를 비롯해 브랜드 개발 및 관리를 학습함으로서 기업 운영컨설팅은 물론 나아가 창업역량을 기르는 교과목

● 2학년 1학기

1) 파인다이닝조리실습(Fine Dining Cooking Practice)

본 교과는 국내외의 다양한 식재료에 최신 조리법을 적용한 요리를 고급스럽게 플레이팅한 최상급 요리를 제공하는 파인다이닝 코스 메뉴를 실습을 통하여 학습하는 교과목이다.

2) 고급디저트실습(Advanced Dessert Practice)

요리의 만족감을 높여줄 식사 마지막에 즐기는 다양한 최신 디저트 트랜드를 이해하고 치즈, 초콜릿, 과일 등을 이용한 수준 높은 디저트 제조 및 프레이팅 기법을 실습하여 고객이 만족하고 부가가치를 창조할 수 있는 디저트를 제조할 수 있는 자질을 갖추도록 한다.

3) 음식과문화(Food and Culture)

다양한 세계 음식문화를 학습함으로서 음식문화 창출의 원리를 이해하고 음식 전문가로서의 이론적 능력을 배양한다.

4) 고급일식조리실습(Practice of High Japanese Cooking)

현장 실무 메뉴를 중심으로 섬세하고 체계적인 조리실습을 통해 일본요리 기술에 대한 전문적인 숙달과 함께 현재의 일본요리 트렌드를 학습함으로서 현장 중견간부 이상이 수행하고 있는 업무수행 능력 함양을 목표로 하며 예술적 이고 대중성 있는 신 메뉴 개발 능력을 기를 수 있도록 한다.

5) 외식트렌드상품론(Food Trend Product Theory)

본 교과는 외식사업 경영자의 입장에서 외식사업의 국내외 환경변화를 이해함으로서 위험에 선제적으로 대응하는 마케팅 전략수립과 트렌드 상품개발 전략수립을 통한 예측경영능력을 배양하는 교과목이다.

● 2학년 2학기

1) 식품분석관능평가(Food Analysis and Performance Evaluation)

식품이 가지고 있는 재료적 특징 및 영양적 특성을 파악하기 위해 필요한 식품분석 장비의 활용법을 학습하고 이를 바탕으로 새로운 메뉴개발에 필요한 식품관능평가 방법을 학습함으로서 식품조리를 비롯한 식품가공 전문가 양성.

2) 현대한식메뉴개발실습(Modern Korean Menu Development Practice.)

전통 및 현대 조리외식시장의 한식 메뉴에 대한 구성과 트렌드를 학습하고 전통음식의 발굴 및 재해석을 통하여 현시대에 적합한 한국 외식 상품을 개발 할 수 있는 역량을 함양한다.

3) 발효식품학(Science of Food Fermentation)

김치, 막걸리, 요구르트, 치즈 등을 비롯한 다양한 발효식품은 우리나라를 비롯한 세계적으로 중요한 먹거리로 발효식품을 제조하기 위한 원료, 발효식품에 관여하는 미생물, 발효방법, 발효식품의 보존 등을 익히고 우수한 영양성과 기능성에 대하여 학습한다

4) 외식마케팅((Food service Marketing)

본 교과목은 외식산업 마케팅의 전반적인 개념을 이해하고, 외식기업의 마케팅 환경 분석, 소비자 행동, 마케팅 전략과 계획 등의 학습을 통하여 마케팅의 원리를 이해함으로서 외식사업 브랜딩 전략과 서비스전략을 적용할 수 있는 성공적인 외식사업 경영능력을 배양하는 교과목이다.

5) 조리실무일본어(Practical Culinary Japanese)

글로벌화 되어가는 조리외식산업 현장에서 일식조리에 사용되는 전문 조리용어 및 조리방법을 학습하고 특히 대면 접대 방식이 일반화 되어있는 일식당의 구조상 고객 응대 시 필요한 일본어 회화 능력 함양함으로서 일식조리사가 갖추어야 할 기본 소양을 확립한다.