

글로벌외식조리(Global Culinary Art Micro degree)

[1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	글로벌 외식조리 셰프 및 조리사	
전공능력	글로벌 외식조리실무능력 · 예술적 창의능력	
교육목표	한식 전문 글로벌 창의 인재를 발굴하여 전통 한식문화를 보존계승·발전시키며, 동서양의 음식 문화에 관한 조리 실무능력을 함양하고 글로벌 한식 세계화를 주도하는 인재양성을 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)

[2] 전공능력

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

[3] STAR 전공능력 범주모델 연계

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

[4] 진로분야 연계

전공능력	글로벌 외식조리실무능력	예술적 창의능력
진로분야		
국내외 글로벌 외식조리	●	●

[5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
전문	일식 조리	글로벌 음식의 심화	세계음식 대한 심도 깊은 분석적 접근
실무	양식, 중식, 제과·제빵 등 조리	세계음식의 기초 조리법	세계음식에 대한 분석적 접근
기초	한식 조리의 기초과정 이해	식품관련 지식 조리의 과학적 이해	조리의 과학적 접근

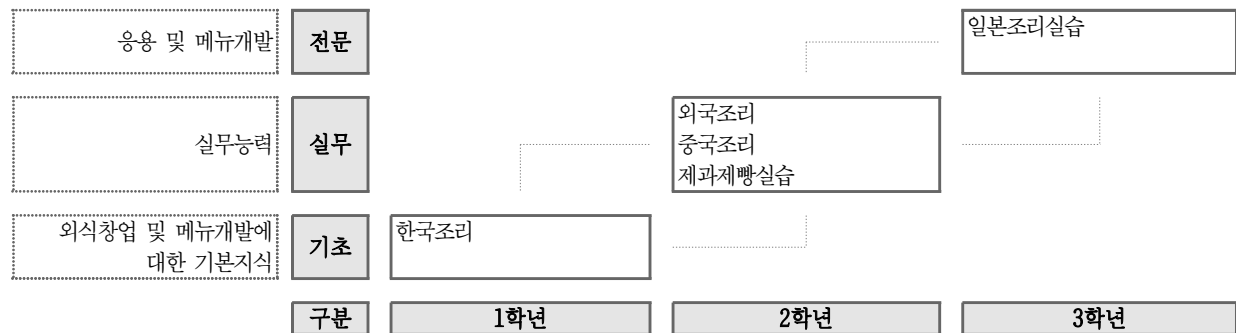
[6] 직무수준 별 교육과정

직무 수준	과목명	전공능력		구성요소		
		글로벌 외식조리실무능력	예술적 창의능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
전문	일본조리실습	●	●	3	5	2
실무	외국조리	●	●	3	5	2
	중국조리	●	●	3	5	2
	제과제빵실습	●	●	3	5	2
기초	한국조리	●	●	3	5	2

[7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	글로벌 외식조리실무능력	예술적 창의능력
국내외 글로벌 외식조리	전문	일본조리실습	일본조리실습
	실무	외국조리 중국조리 제과제빵실습	외국조리 중국조리 제과제빵실습
	기초	한국조리	한국조리

[8] 교육과정 이수체계



[9] 교육과정 이수기준

구분	이수기준		이수구분	
	총 이수학점	주전공 중복인정 학점	필수	선택
마이크로전공	12학점 이상	3학점 이내	3학점	9학점

[10] 교육과정 편성표

학년	학기	이수구분	학수번호	과목명	영문명	학점	시간	직무수준	K	S	A	소속
1	1	필수	14849	한국조리	Korean Cuisine Practice	3	4	기초	3	5	2	한식조리학과
2	1	선택	07445	외국조리	Western Cuisine Practice	3	4	실무	3	5	2	한식조리학과
	2	선택	08985	제과제빵실습	Confectionery and Baking Practice	3	4	실무	3	5	2	한식조리학과
	2	선택	08442	중국조리실습	Chinese Cuisine Practice	3	4	실무	3	5	2	한식조리학과
3	1	선택	13104	일본조리실습	Japanese Cuisine Practice	3	4	전문	3	5	2	한식조리학과

[11] 교과목 해설

■ 전공필수

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 과목해설	Subjects / Descriptions
한식조리학과	기초 (352)	한국조리	Korean Cuisine Practice
		한국음식의 역사와 문화적 배경을 익히고, 기초조리기술을 습득하고, 한국음식문화 원형을 올바르게 설명할 수 있고, 한식 조리기술을 익힌다.	Practices the cooking methods of Korean traditional foods, also covers basic knowledge and cultural aspects of Korean food.

■ 전공선택

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
한식조리학과	실무 (352)	외국조리	Western Cuisine Practice
		서양 조리에 사용되는 식품재료 및 각종 요리명, 조리법, 조리기구 등에 대해 익히고 다양한 유형의 서양 음식 조리과정을 실습한다.	Practicing the cooking methods of western foods, utensils and food materials used in western restaurants.
	실무 (352)	중국조리실습	Chinese Cuisine Practice
실무 (352)	중국 조리에 사용되는 식품재료 및 각종 요리명, 조리법, 조리기구 등에 대해 익히고 다양한 유형의 중국 음식 조리과정을 실습한다.	Practicing the cooking methods of Chinese foods, utensils and food materials used in Chinese restaurants.	
	제과제빵실습	Confectionery and Baking Practice	
제과와 제빵의 종류, 재료의 종류 및 기능, 기초적인 제과 및 제빵 이론 등을 체계적으로 학습하고 각 공정 단계에 대한 이해와 각 공정별로 습득해야할 제과 및 제빵 기술에 대해 실습한다.	Examines principles and methods of baking and pastry practice, including the many baking types, materials, cooking steps for the all kinds of bread and cookies.		

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
	전문 (352)	일본조리실습 일본 조리에 사용되는 식품재료 및 각종 요리명, 조리법, 조리기구 등에 대해 익히고 다양한 유형의 일본 음식 조리과정을 실습한다.	Japanese Cuisine Practice Practicing the cooking methods of Japanese foods, utensils and food materials used in Japanese restaurants.