

조리·서비스경영학과 교육과정 시행세칙(2022)

제 1 장 총 칙

제1조(교육목적) Hospitality경영학부는 Hospitality산업의 경영에 관한 실천적, 실용적 학문탐구를 통하여 미래의 전문 Hospitality경영자로서의 자질과 역량을 배양하고, 학문적 지식의 축적을 통한 Hospitality산업의 전문 인력을 양성 하는데 그 목적을 두고 있다. Hospitality경영학부는 호텔경영, 컨벤션경영, 외식경영, 조리·서비스경영 4개의 세부학과로 나뉘어 각 분야의 특성화된 교육과정이 유기적으로 연결되어 21세기 전문 인력의 양성을 위한 창조적 교육으로 Hospitality산업의 세계적 진출 및 발전에 기여할 수 있도록 한다.

제2조(일반원칙) ① 조리·서비스경영학과를 단일전공, 다전공, 부전공하고자 하는 학생은 이 시행세칙에서 정하는 바에 따라 교과목을 이수해야 한다.

② 교과목의 선택은 지도교수와 상의하여 결정한다.

③ 본 시행세칙 시행 이전 입학자에 관한 사항은 대학 전체 전공 및 교양교육과정 경과조치를 따른다.

제 2 장 교양과정

제3조(교양이수학점) 교양과목은 교양교육과정 기본구조표에서 정한 소정의 교양학점을 취득하여야 한다.

제 3 장 전공과정

제4조(졸업이수학점) 조리·서비스경영학과와 의 최저 졸업이수학점은 120학점이다.

제5조(전공이수학점) ① 조리·서비스경영학과에서 개설하는 전공과목은 '별표1 교육과정편성표'와 같다.

② 조리·서비스경영학과를 단일전공, 다전공과정으로 이수하고자 하는 자는 본 시행세칙에서 지정한 소정의 전공학점을 이수하여야 한다.

1) 단일전공과정 : 조리·서비스경영학과 학생으로서 단일전공자는 전공기초 9학점, 전공필수 12학점, 전공선택 45학점, 전공선택 학점 중 실습과목(기초서양조리실습, 고급서양조리실습, 한국조리실습, 궁중음식및한과실습, 제빵이론및실습, 제과이론및실습, 창업조리실습) 6학점을 포함하여 전공학점 66학점 이상 이수하여야 한다.

2) 다전공과정 : 조리·서비스경영학과 학생으로서 타전공을 다전공과정으로 이수하거나, 타전공 학생으로서 조리·서비스경영전공을 다전공과정으로 이수하는 학생은 전공기초 12학점, 전공필수 12학점, 전공선택 24학점, 전공선택 학점 중 실습과목 6학점을 포함하여 전공학점 48학점 이상 이수하여야 한다.

제6조(부전공이수학점) 조리·서비스경영학과를 부전공과정으로 이수하고자 하는 자는 '별표1 교육과정편성표'에서 지정한 교과목 중 전공필수 12학점 및 전공선택 9학점을 포함하여, 전공학점 21학점 이상을 이수하여야 한다.

제7조(졸업논문) ① 조리·서비스경영학과를 단일전공 또는 다전공으로 이수하는 학생은 졸업논문을 작성해야 한다.

② 현장실습으로 6학점 이상 또는 캡스톤디자인(조리·서비스경영)을 이수한 학생은 졸업논문 작성을 대체할 수 있다.

③ 호텔관광대학 주최 글로벌 프로그램 이수, 전국 규모의 대회 또는 공모전에서 입상하거나 자격증(전공 관련 기사, 산업기사, 기사 및 위생사 자격증)을 취득한 학생은 졸업논문 작성을 대체할 수 있다.

④ 기타 학과 교수 회의에서 인정한 경우(예: 경희대학교 주최 공모전 및 대회 수상실적 등) 졸업논문 작성을 대체할 수 있다.

제8조(현장실습) ① 조리·서비스경영학과를 단일전공 또는 다전공으로 이수하는 학생은 '별표1'에 따라 현장실습을 이수하고 전공선택 학점으로 인정받을 수 있다.

② 현장실습 운영지침은 본교 '현장실습 시행세칙'을 따른다.

제9조(교직과정 이수) ① 조리·서비스경영학과 전공생 또는 다전공생으로 교직과정을 이수하는 학생은 본교 교직교육과정 기본구조표에서 정한 교직과정 이수 요건을 취득하여야 한다.

② 조리·서비스경영학과 교직이수예정자로 선발되지 않았거나, 선발된 후 중도 포기하는 자는 '별표1 교육과정편성표'의 전공선택(교직) 과목을 이수하였을 경우에는 자유선택 학점으로 인정한다.

제10조(대학원과목 이수) 평점 3.3이상이며 3학년 이상인 학생은 학과장의 승인을 받아 대학원 교과목을 최대 12학점까지 수강할 수 있으며, 그 취득학점은 전공선택 학점으로 인정한다.

제11조(편입생 전공이수학점) 본교 편입학자 학점인정 시행세칙에 따른다.

제12조(타전공과목 인정) ① 조리·서비스경영학과 영어트랙 단일전공 학생은 전공 지도교수의 승인을 얻어 호텔관광대학 내 타 학부(과)의 전공 과목을 12학점 이내로 수강할 수 있으며, 그 취득학점은 전공선택 학점으로 인정한다.

② 타전공 인정과목은 '별표2 타전공인정 과목표'와 같다.

③ 대학원과목 및 타전공과목의 최대 인정 학점 범위는 모두 합산하여 12학점을 초과할 수 없다.

제13조(대체과목인정) '별표3 대체인정 과목표'에 따라 인정한다. 단, 개정 이전의 교육과정 시행세칙 내의 대체인정 과목을 적용받고자 하는 경우도 인정한다.

제14조 (동일교과목의 인정)

① 국문 교과목명이 동일하다면 본교 내 타대학 학부(과)의 개설 전공과목을 수강하고 그 취득학점은 교육과정 편성표에서 기술한 전공 이수구분으로 인정할 수 있다.

② 다전공 이수자의 본전공과 다전공의 이수 교과목이 동일한 경우에는 이를 중복인정 할 수 있다.

제 4 장 기 타

제15조(졸업능력인증) 삭제(2018.03.01)

제16조(자율전공학과 학점인정) 자율전공학과에서 전공배정으로 각 학과에 배정된 학생이 취득한 교과목 중 배정된 전공학과의 전공과목과 유사한 교과목을 전공과목으로 최대한 12학점까지 인정한다.

제17조(SW교육 졸업요건) ① 2018학년도 이후 입학생(편입생, 순수외국인 제외)은 SW교양 또는 SW코딩 교과목에서 총 6학점을 이수하여야 한다. SW교양 및 SW코딩 교과목 개설 및 운영에 관한 세부사항은 소프트웨어교육교과 운영 시행세칙을 따른다. ② 그 대체교과목은 '별표3'에 따라 인정한다.

부 칙

제1조(시행일) 2008학년도 교육과정의 개편 시행에 따른 본 교육과정은 2008년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) ① 개편된 전공교육과정은 2007학년도 이전 입학생(2009학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다.

② 본 내규 시행일 이전에 입학한 학생은 개정된 교육과정 시행세칙에 따라 지정된 이수구분의 전공학점을 취득함을 원칙으로 한다. 다만, 기 취득한 전공학점은 학점을 취득할 당시의 이수구분 그대로 인정한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 규정은 2009년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(전공교양 이수에 관한 경과조치) 2009학년도부터 본 규정 제4조 전공교양 이수는 조리과학과에서 지정한 전공교양과목으로 이수한다. 다만, 기 취득한 전공교양 학점은 학점을 취득할 당시의 이수구분 그대로 인정한다.

제3조(전공과목 이수에 관한 경과조치) 2009학년도부터 본 규정 제5조 전공과목 이수는 조리과학과에서 지정한 전공과목으로 이수한다. 다만, 기 취득한 전공필수와 전공선택 학점은 학점을 취득할 당시의 이수구분 그대로 인정한다.

제4조(유사과목의 지정 관한 경과조치) ① 본교 학사운영에 관한 규정 따라 유사과목 재수강제를 폐지하고 기존에 지정된 유사과목 목록을 삭제한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 규정은 2010년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(전공교양 이수에 관한 경과조치) 2010학년도부터 본 규정 제4조 전공교양 이수는 Hospitality학부 조리·서비스경영학과에서 지정한 전공교양과목으로 이수한다. 다만, 기 취득한 전공교양 학점은 학점을 취득할 당시의 이수구분 그대로 인정한다.

제3조(전공과목 이수에 관한 경과조치) 2010학년도부터 본 규정 제5조 전공과목 이수는 Hospitality학부 조리·서비스경영학과에서 지정한 전공과목으로 이수한다. 다만, 기 취득한 전공필수와 전공선택 학점은 학점을 취득할 당시의 이수구분 그대로 인정한다.

제4조(전공이수학점에 관한 경과조치) 본 규정 제8조 1항 실습지정 과목(창업조리실습, 한국음식연구및실습) 지정 삭제는 2010학년도 졸업생부터 적용한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2011년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 개편된 전공교육과정은 2010학년도 이전 입학생(2012학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다.

제3조(전공과목 이수에 관한 경과조치) 2011학년도부터 본 규정 제5조(별표1)에서 개편된 교육과정에 따라 수업이 진행되며 2010학년도 이전 입학생(2012학년도 이전 편입생)도 이에 따라 학점을 이수해야 한다. 다만, 기 취득한 전공필수와 전공선택 학점은 학점을 취득할 당시의 이수구분 그대로 인정한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2015년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(졸업논문에 관한 경과조치) 파견중이거나 파견예정인 복수학위자 모두에게 적용한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2016년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 개편된 전공교육과정은 2015학년도 이전 입학생(2017학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다.

제3조(전공과목 이수에 관한 경과조치) ① 2016학년도부터 본 규정 제5조(별표1)에서 개편된 교육과정에 따라 수업이 진행되며 2015학년도 이전 입학생(2017학년도 이전 편입생)도 이에 따라 학점을 이수해야 한다. 다만, 기 취득한 전공필수와 전공선택 학점은 학점을 취득할 당시의 이수구분 그대로 인정한다. ② 국제경영 교과목 이수구분 변경에 따라 국제경영을 전공필수로 기수강한 자 중 전공선택(경영인증공통) 이수학점이 부족한 학생은 해당 교과목을 전공선택(경영인증공통)로 인정할 수 있다.

제4조(대학원과목 이수에 대한 경과조치) 2012학년도 이후 입학생(2014학년도 이후 편입생)에게도 적용한다

제5조(타전공과목 인정에 대한 경과조치) 2011학년도 이후 입학생(2013학년도 이후 편입생)에게도 적용한다

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2018년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 개편된 전공교육과정은 2017학년도 이전 입학생(2015학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2019년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) ① 개편된 전공교육과정은 2018학년도 이전 입학생(2016학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다.

② 2018학년도 교육과정 개편에 따라, 2018학년도 이후의 전공기초 또는 전공필수과목을 전공선택으로 이수강한 자 중 전공기초 또는 전공필수의 졸업이수학점이 부족한 경우, 이수강한 교과목을 변경 후의 이수구분으로 인정한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2020년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 개편된 전공교육과정은 2019학년도 이전 입학생(2017학년도 이전 편입생 포함)에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다.

제3조(졸업능력인증제도 폐지에 따른 경과조치) ① 졸업능력인증제도 폐지는 2020학년도부터 모든 재적생에게 적용한다.

② 2020년 2월 이전 수료자는 희망자에 한하여 졸업능력인증을 이수면제 처리한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2021년 3월 1일부터 시행한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2022년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 제14조(동일교과목의 인정) 동일교과목의 인정 처리는 2022학년도부터 모든 재적생에게 적용한다.

[별표]

1. 교육과정 편성표 1부
2. 타전공인정 과목표 1부
3. 대체인정 과목표 1부
4. 전공 교과목 해설 1부
5. 교육과정 이수체계도 1부

교육과정 편성표

전공명 : 조리·서비스경영학과 / Department of Culinary Art & Foodservice Management

구분	순번	이수 구분	교과목명	학수번호	학점	시간			이수 학년	개설학기		교과구분					비고	
						이론	실기	실습		1학기	2학기	부 전공	영어 트랙	문제 해결형 교과	교직 기본 이수 교과	PF 평가		
학부 과정	1	전기	레스토랑서비스경영론	HOSPI1505	3	3			1	○	○							
	2	전기	호텔경영론	HOSPI1502	3	3			1	○	○							
	3	전기	컨벤션원론	HOSPI1503	3	3			1	○	○							
	4	전기	외식경영론	HOSPI1504	3	3			1	○	○							
	5	전필	식품학	FSMGT2004	3	3			2	○	○	○						
	6	전필	식음료관리론	CNFSM2401	3	3			2	○	○	○						
	7	전필	조리경영실무론	CNFSM2004	3	3			2	○		○						
	8	전필	외식서비스경영론	CNFSM2006	3	3			2	○		○				○		교직
	9	전필	졸업논문(조리)	CNFSM4001	0				4	○	○						○	
	10	전선	제과제빵론	CNFSM2003	3	3			2	○		○						
	11	전선	조리원리	CNFSM2005	3	3			2	○		○				○		교직
	12	전선	영양과건강	CNFSM2508	3	3			2		○	○						
	13	전선	기초서양조리실습	CNFSM2007	3	2		2	2		○					○		교직
	14	전선	제과이론및실습	CNFSM2009	3	2		2	2		○							
	15	전선	외식마케팅관리	CNFSM3503	3	3			2		○	○						
	16	전선	세계식생활문화	FSMGT2006	3	3			2		○	○						
	17	전선	한국조리실습	CNFSM2010	3	2		2	3	○		○				○		교직
	18	전선	조직행동론	HOSPI3503	3	3			3	○								
	19	전선	마케팅조사론	HOSPI3507	3	3			3	○								
	20	전선	고급서양조리실습	CNFSM3502	3	2		2	3	○								
	21	전선	프랜차이즈경영론	CNFSM3501	3	3			3	○								
	22	전선	식음료가공관리	CNFSM3002	3	3			3	○		○				○		교직
	23	전선	제빵이론및실습	CNFSM3003	3	2		2	3	○						○		교직
	24	전선	베이커리생산관리	CNFSM3006	3	3			3		○	○						
	25	전선	전략경영론	HOSPI3504	3	3			3		○							
	26	전선	소비자행동론	HOSPI3506	3	3			3		○							
	27	전선	창업조리실습	CNFSM3505	3	2		2	3		○							
	28	전선	서비스디자인경영	CNFSM3506	3	3			3		○							
	29	전선	공중음식및한과실습	CNFSM3001	3	2		2	3		○							
	30	전선	레스토랑운영관리	CNFSM4005	3	3			4	○		○						
	31	전선	관능평가및품질관리	CNFSM4508	3	3			4	○								
	32	전선	식품상품개발론	CNFSM4507	3	3			4	○								
	33	전선	독립심화학습1(조리서비스)	CNFSM4509	3	3			4	○							○	
	34	전선	식품위생관리및법규	CNFSM3008	3	3			4		○	○				○		교직
	35	전선	레스토랑창업경영론	CNFSM4503	3	3			4		○							
	36	전선	캡스톤디자인(조리서비스경영)	CNFSM4505	1			2	4	○	○						○	
	37	전선	독립심화학습2(조리서비스)	CNFSM4510	3	3			4		○						○	
	38	교직	교과교육론(조리)	EDU3174	3	3			2		○					○		교직
	39	교직	교과교재연구및지도법(조리)	EDU3175	3	3			3		○					○		교직
	40	교직	교과교수법(조리)	EDU3351	3	3			3	○						○		교직

[별표2]

타전공인정 과목표

전공명 : 조리·서비스경영학과 / Department of Culinary Art & Foodservice Management

순번	과목개설 전공명	과목 코드	교과목명	학점	인정이수구분	적용개시연도	비고
1	호텔경영학과		해당 학부(과)에서 개설되는 전공과목		전공선택	2018	
2	컨벤션경영학과						
3	외식경영학과						
4	관광학부						
5	관광학과						
6	문화관광콘텐츠학과						

※ 영어트랙 학생 해당

대체인정 과목표

전공명 : 조리·서비스경영학과 / Department of Culinary Art & Foodservice Management

번호	현 교육과정의 과목				대체인정		적용학번	적용시작 시기	대체 인정내용
	과목코드	과 목 명	이수 구분	학점	대체인정 이수구분	대체인정 학점			
1	HOTEL3401	IT와Hospitality산업	05	3	05	3	2018~	2018	SW교양(이론)
2	HOSPI2507	경영통계학	05	3	05	3	2018~	2018	SW교양(이론)
3	HOSPI2501	경영정보시스템	05	3	05	3	2018~	2018	SW교양(이론)
4	TOURS3004	관광e-비즈니스	05	3	05	3	2018~	2018	SW교양(이론)
5	CONVM4508	관광MICE시장분석론	05	3	05	3	2018~	2020	SW교양(이론)
6	FSMGT3512	비즈니스애널리틱스	05	3	05	3	2018~	2020	SW교양(이론)
7	TOURC3026	기술과문화관광콘텐츠 마케팅	05	3	05	3	2018~	2020	SW교양(이론)
8	EDU3351	교과교수법(조리)	20	3	20	3	~2019	2020	교과논리및논술(조리)
9	CNFSM4508	관능평가및품질관리	05	3	05	3	~2019	2020	음식평론및식공간 연출
10	CNFSM3006	베이커리생산관리	05	3	05	3	~2019	2020	베이커리특수경영
11	CNFSM3505	창업조리실습	05	3	05	3	~2019	2020	동양조리실습

※ 대체인정 이수구분 적용은 해당 학과별 교육과정 편성표에 있는 과목이거나, 타전공 인정 시에 한함.

조리·서비스경영학과 교과목 해설

HOSPI1502 호텔경영론 (Hotel Management) 3-3-0

- 호텔사업의 여러 분야에서 각각의 역할을 명시하는 과목으로 환대산업 경영, 조직의 형태 그리고 그 밖의 호텔 경영의 전반적인 것들을 배운다.
- Introduction to the hotel business explaining the individual roles of the various departments in lodging operations. This course teaches management in the hospitality industry, its scope, forms of organization, and professional opportunities.

HOSPI1503 컨벤션원론 (Introduction to Conventions) 3-3-0

- 본 과목은 회의, 전시, 인센티브여행, 이벤트 등을 포함하는 컨벤션의 개관을 이론 및 실무적 관점에서 강의하며, 컨벤션 산업과 연관되는 이해당사자들의 역할과 컨벤션 기획 및 운영에 관한 제 이론을 학습한다.
- An overview of the convention industry, including meetings, exhibitions, conferences, incentive travels and events. Topics include the significance of the convention industry; convention market and marketing; types of conventions; planning, design, operation and management of conventions; evaluation of conventions and roles of the stakeholder to the industry.

HOSPI1504 외식경영론 (Food Service Management) 3-3-0

- 외식산업의 경영, 외식의 생산에 대한 일반적이고 전반적인 내용을 체계적 지식으로 습득하고, 현 이슈, 레스토랑과 호텔 . 식음료의 운영에 있어서의 필요한 제반지식을 교육한다.
- Introduction to the field of food service management. This course is designed to provide students with an understanding of restaurant operations and food & beverage operations in hotels, and to help students gain insights toward current issues, opportunities, and challenges faced in the food service industry.

HOSPI1505 레스토랑서비스경영론 (Restaurant Management) 3-3-0

- 관광산업의 핵심인 호텔 및 레스토랑의 식음료관리의 업무흐름을 이해함과 동시에 경영 원리를 분석하고, 수익성 및 품질을 향상시키는데 필요한 다양한 관리 시스템을 터득한다.
- Analysis of principal operating problems facing managers in the food and beverage for hotels and restaurant. Various control systems necessary for profitability and quality are examined.

CNFSM4001 졸업논문(조리·서비스경영) (Final Research of Graduation Program) 0-0-0

- 전 과정을 개별적으로 종합 정리하고 자신의 전공지식을 자유주제를 통하여 연구과정 결과를 발표하여 졸업 후 관심분야 연구 및 취업에 대응토록 한다.
- Compounding a whole program helping a further study of the culinary science & arts.

CNFSM2401 식음료관리론 (Food & Beverage Management) 3-3-0

- Hospitality산업의 핵심인 식음료관리 부문의 기능과 각 부문별 유기적 관계를 이해함으로써 식음료관리의 업무흐름을 이해함과 동시에 레스토랑경영자로서 업무관리 능력을 키운다.
- 본 강의는 전반부에서는 식음료관리의 기본적인 이론과 분류, 메뉴관리 및 분석 등을 다루고, 후반부에서는 레스토랑경영의 일반적인 내용을 공부할 예정이다.
- A basic course in the food and beverage management and practices to acquaint the student with theories and principles of organization, the tools of managerial decision-making, and the management process with particular reference to the food and beverage industry. Analysis of principle operating problems facing managers in the food and beverage industry. Various control systems necessary for profitability and quality are examined.

CNFSM2508 영양과건강 (Human Nutrition and Health) 3-3-0

- 일상의 식생활을 통해 섭취하는 필수 영양소를 바탕으로 식품의 성분이 소화, 흡수, 대사되는 과정을 학습하며, 각 영양소들이 인체 내에서 발휘하는 생리적, 생화학적 기능에 대해 학습한다. 또한 건강유지 및 질병 예방에 있어서 영양학의 역할에 대해 공부한다.
- Studies the nutritive value of foods and metabolism of essential nutrients, as well as the fundamental principles of human nutrition and health. Also covers the understanding the changes of nutrition values of foods by cooking methods and conditions.

CNFSM4508 관능평가및품질관리 (Food Sensory Evaluation and Quality Control) 3-3-0

- 식품의 품질을 구성하는 요소를 알아보고 식품의 관능 평가 및 관리방법에 대하여 공부한다. 주관적 평가방법인

관능 평가의 원리, 종류, 방법, 통계적 분석에 대하여 학습하고, 객관적 평가 방법으로 물리화학적 평가 및 관리 방법을 소개한다. 또한 식품의 원료부터 유통, 조리, 가공 저장 등 전 과정에서의 기본적 품질 관리 과정 및 표준화에 대하여 공부한다.

- Course focuses on the food sensory evaluation and quality control methods. Food evaluation covers principles and methodology on sensory analysis of food characteristics, and physicochemical analysis methods to examine foods. Also this course includes principles and standards of food processing quality control.

CNFSM3505 창업조리실습 (Founding Restaurant Practice) 3-2-2

- 창업의 개념과 창업에 필요한 각종 관련 이론 및 지식을 공부하고, 한·중·일·양식 조리 관련 용어 및 식재료, 조리 기술 등을 체계적으로 이해하며, 현장실무와 창업에서 즉시 적용 가능한 기술, 기능을 습득, 연마하여 조리사 또는 외식전문가로서 갖추어야 할 종합적 조리실무능력을 학습한다.

- Understand the concept and comprehensive knowledges about founding restaurant, systematically terminology, food material and cooking technology connected with founding restaurant. Also master functional technology that can be immediately applicate in business and study with founding restaurant practical ability which must be equiped as a cook or eating out specialist.

CNFSM3506 서비스디자인경영 (Service Design Management) 3-3-0

- 서비스산업에서도 디자인과 경영의 융합은 필수가 되었다. 이에, 서비스기업이 차별화된 서비스 경험과 경영 혁신을 위해 디자인을 고객지향적이고 전략적인 관점에서 어떻게 활용해야하는지를 학습한다. 특히 서비스 산업의 이해, 서비스 디자인의 핵심개념과 방법론, 고객 경험관리, 서비스 품질평가 및 프로세스 개선 등을 강의한다.

- The convergence of design and management is essential in the service industry. Thus, this course covers how to apply design principles to create differentiated customer experience and competitive strategies in operational excellence. It focuses on service design concepts and tools, customer experience management, and service process improvement.

CNFSM4507 식품상품개발론 (Food Product Development) 3-3-0

- 본 과목은 식품을 상품화함에 있어 필요한 컨셉 설계부터 상품개발 전 과정을 이해하도록 함

- All aspects of new food product development from concept to storage principles will be covered, including market screening up to quality control procedures.

HOSPI3504 전략경영론 (Business Strategy) 3-3-0

- 본 강좌는 수강생들로 하여금 기업의 최고경영자 혹은 일반경영자(General Managers)로서의 관점과 역량을 키울 수 있도록 하는데 목적이 있다. 경영전략은 시장 환경과 기업의 내부역량에 대한 균형적인 분석을 통해 전략목표와 전략대안을 도출하고 궁극적으로 경쟁우위를 창출해 내기 위한 일련의 과정에 대한 이해를 돕기 위한 과목이다. 이를 위해 본 강좌에서는 이론과 다양한 사례연구를 통해, 전략 및 전략경영의 개념에 대한 소개와 아울러 전략의 수립과 실행에 대한 구체적인 절차와 방법을 제시한다. 또한 전략을 효과적으로 실행하는데 필수적인 요소인 조직구조와 조직 내 시스템에 대한 문제도 함께 다룬다.

- Business strategy is intended to be a challenging and exciting course for the management degree. First and foremost, it is a course about "strategy" and about "managing for success." The course is centered on the theme that a company achieves sustained success if and only if its executives and managers (1) have an appropriate strategy game plan for running the company, and (2) implement and execute that strategy excellently. We shall stress how and why a well-conceived, well-executed strategy enhances a company's long-term performance.

HOSPI3506 소비자행동론 (Consumer Behaviour) 3-3-0

- 실제 시장에서 나타나는 여러 가지 마케팅 관련 현상을 '소비자행위'라는 관점에서 설명할 수 있는 능력을 향상시킴으로써 마케팅 현상에 대한 보다 심도 있는 이해를 도모한다. 소비자 심리에 대한 보다 정확한 이해와 함께 이러한 이해가 실제의 기업 활동에 어떻게 적용되고 있으며, 또한 앞으로 어떻게 적용될 수 있을 것인가에 대한 체계적인 사고의 틀을 제공한다.

- Under the understanding of the meaning of Consumer Behavior, we placed an emphasis on the other disciplines, psychology, sociology, and anthropology related to the Consumer Behavior. The important area in Consumer Behavior is Consumer Behavior Model, Consumer Behavior Influence Factors, and Consumer Behavior Decision Making Process. the MKTG Activities and phenomena. The Selection, the Diagnosis, and the problem Solving of MKTG Cases in MKT is the Key for Analyzing Korea MKT Environments.

CNFSM3501 프랜차이즈경영론 (Restaurant Franchise Management) 3-3-0

- 오늘날 프랜차이즈는 경영의 한 형태로써 인기를 급속히 얻고 있는데, 그 중심이 식음료부문의 경영이라 할 수 있다. 식음료를 공부하는 학생들이 레스토랑 창업의 한 방법으로서 프랜차이즈 현황과 개념을 이해하고 한국시장의 프랜차이즈 시장의 실태와 현황을 분석하여, 한국시장에서의 프랜차이즈 전략에 관하여 학습한다.

- Provides an understanding of the franchising concepts in the hospitality industry and examines the

multi-faceted phenomenon of franchising in the hospitality industry, with particular attention to site study, operations relationships of franchisor-franchisee, and the mutual obligations created by each type of contract.

HOSPI3503 조직행동론 (Organizational Behavior) 3-3-0

- 조직행동론은 개인과 집단이 조직 안에서의 행동에 영향을 미치는 과정을 연구하는 분야로서 주로 조직 내 미시적인 차원, 즉 개인 및 대인관계, 집단 등에 관련된 이슈들을 다룬다. 궁극적으로는 수강생들이 효과적인 관리자가 될 수 있도록 인간관계 기술의 발전을 돕고자 하는 것이 이 과목의 목표이다.

- Organizational Behavior is a multidisciplinary research field that investigate the processes that individuals and groups influence the behaviors in organizations. The focus of the course is the micro level in organizations - issues concerning individuals, interpersonal relations, and groups. The overall purpose of the course is to help you develop the people skills you need to be effective employees or managers in organizations.

HOSPI3507 마케팅조사론(Essentials of Marketing Research) 3-3-0

- 기업의 효율적인 의사결정을 위해서는 과학적인 분석을 기반으로 하는 마케팅조사가 필수적이다. 마케팅조사론에서는 마케팅조사의 기본적인 개념과 원리를 학습하며, 효과적인 의사결정을 위한 방법론적 기술들에 대해 학습한다.

- This course introduces basic knowledge and skills involved in the research process and emphasizes methodological techniques in effective decision making.

CNFSM4503 레스토랑창업경영론 (Restaurant Planning & Design) 3-3-0

- 외식산업의 트렌드를 이끌 수 있는 새로운 컨셉의 메뉴 및 주방설계, 디자인 및 공간 배치 등을 학습하고, 시장과 입지 상황을 분석하면서 레스토랑 창업의 기초지식과 실무능력을 취득하는데 그 목적이 있다.

- The basic principles and theories concerning restaurant business in the foodservice industry are taught and the students are expected to participate in the case study. Students will examine restaurant business development that covers all stages of feasibility and development activities, with emphasis on strategic planning and design of restaurant system.

CNFSM2006 외식서비스경영론(Food Service Management) 3-3-0

- 외식산업의 생산 및 경영에 대한 전반적인 내용을 체계적으로 습득하고, 레스토랑의 경영에 있어서 필요한 제반지식을 현재의 이슈를 중심으로 학습한다.

- Introduction to the foodservice management explaining the individual roles of the various departments in operations. This course teaches management in the foodservice industry, its scope, forms of organization and professional opportunities.

CNFSM2008 식품학 (Food Science) 3-3-0

- 식품의 일반성분과 특수성분을 이해하고 식품의 성분과 특성이 식품의 관능적 요소인 맛, 색, 냄새, 조직감의 형성 및 변화를 유도하는 것을 이해하고 활용하게 한다.

- This course focuses on the understanding of the physicochemical properties of the major components of foods. Also this course studies sensory components of taste, color, smell and their changes upon cooking and processing.

CNFSM2003 제과제빵론 (Theory of Bakery) 3-3-0

- 제과제빵에 사용되는 재료들의 기능성에 대해 공부하고, 기초적인 빵, 케이크류의 제조기법을 학습하여, 제조 시 발생하는 여러 가지 문제점들을 해결할 수 있는 능력을 개발한다.

- Introduction to properties and functions of ingredients used in baking, reactions of ingredients during processing into baked products.

CNFSM2009 제과이론및실습 (Cake Practice & Principle) 3-2-2

- 케이크와 페이스트리류의 제품들을 실습을 통하여 만들어 보고 이론 학습을 통해 응용 제품들의 개발 능력을 키운다.

- Laboratory exercises in theory and production of non-yeast leavened baked products such as cakes and pies.

CNFSM2007 기초서양조리실습 (Principle of Western Cooking Practice) 3-2-2

- 기초서양조리실습은 제조와 가공의 기초가 되며 연구과제로 식품의 구매, 검수, 저장과 기초적 조리이론과 조리기술을 연구하는 학문과 기술이다.

- Prepare, taste, serve, and evaluate traditional, regional dishes of western cooking theory. Emphasis will be placed on ingredients, flavor profiles, preparations, principle and techniques representative of the cuisines of western cooking.

CNFSM2010 한국조리실습 (Practice of Korean Cuisine) 3-2-2

- 한국음식 고유의 문화적 배경과 기본 조리법에 대한 이론적인 강의와 조리법에 따른 조리기술을 실습 지도하여 한

국음식에 대한 정확한 이론의 정립과 기초적인 조리기술을 익히도록 한다.

- Theoretical and empirical exposure to the cultural perspective of Korean cuisine and preparations, and techniques of the cuisine.

CNFSM2004 조리경영실무론 (Culinary & Management Actual Skill Development) 3-3-0

- 조리과 외식경영에 대한 기본 지식과 한·중·일·양식 주방 및 기물, 구매, 위생, 원가에 대한 체계적인 학습을 통하여 조리 및 경영실무 전반에 대한 기초실무지식을 학습한다.

- This study basis knowledge on cooking method and food service management, and understand basic cooking business practice knowledge, whole through systematic studying about Korean, Chinese, Japanese and Western kitchen, vessels, purchasing, hygiene and the prime cost.

CNFSM2005 조리원리 (Principle of Cooking) 3-3-0

- 식품 중 각 영양소의 물리적, 화학적 성질을 바탕으로 조리과정 중에 일어나는 여러 가지 변화를 과학적으로 이해하여 체계적으로 조리원리를 다룬다.

- We try to understand the physical, chemical changes taking place while cooking in the nutrients of the food to find the principles of cooking.

CNFSM3502 고급서양조리실습 (Western Cuisine Practice) 3-2-2

- 서양조리와 관련된 용어 및 식재료, 조리기술 등을 체계적으로 이해하고 현장실무에서 즉시 적용 가능한 기술, 기능을 습득, 연마하여 조리사 또는 외식전문가로서 갖추어야 할 서양조리실무능력을 학습한다.

- Understand systematically terminology, food material and cooking technology connected with western cuisine and master immediately technology, function that application is possible in spot business and practice and study with western cuisine practical ability that must equip as a cook or eating out specialist.

CNFSM3006 베이커리생산관리(Bakery Production Management) 3-3-0

- 새로이 개발되어 사용되는 재료 및 제조 기법과 최근의 외국 및 국내의 제과제빵 관련정보들을 최신의 전문서적과 논문을 이용하여 배운다.

- Advanced study of the recent baking process, new ingredients and equipment, through recent published books and references for the baking.

FSMGT2006 세계식생활문화 (International Food Culture) 3-3-0

- 식생활과 식문화의 기본 개념을 정립하고 음식의 기원과 전파를 문화인류학적 측면을 중점적으로 알아보아 세계의 식문화에 대한 지식을 갖도록 한다.

- Examine the relationship between food and culture with a focus on the cultural rules of food consumption and theoretical and empirical exposure to food research in anthropology, folklore, history, and sociology

CNFSM3003 제빵이론및실습 (Bread Practice & Principle) 3-2-2

- 이스트를 이용하는 빵 제품들의 기본적인 제조방법과 응용기술들을 이론과 실습을 통하여 배운다.

- Laboratory exercises in theory and production of yeast leavened baked products such as bread and buns.

CNFSM3001 궁중음식및한과실습 (Practice of Korean Royal Cuisine and Desserts) 3-2-2

- 한국 전통음식의 진수인 궁중음식의 문화적 배경과 궁중음식의 기초적 조리능력을 습득하고, 병과 및 음청류의 문화적 배경과 조리원리를 이해한다.

- Understand the cultural background of Korean royal cuisine and desserts and the cooking principal and techniques of the cuisine.

CNFSM3002 식음료가공관리 (Food Storage & Processing) 3-3-0

- 식품을 장기간 보존하고 유통하기 위해 가공하고 저장하는 대표적인 저장원리인 건조, 냉동, 농축, 가열처리 및 기타 여러 가공 방법 및 저장 원리를 학습하며, 각 식품 재료군에 따른 가공 원리와 방법을 공부하여 최근 급격히 증가하는 조리가공식품에 대해 이해하고 활용, 관리하는 능력을 함양한다.

- This course studies the food processing principles and techniques in the food industry; thermal processing, freezing, moisture removal, irradiation, canning, and packaging. Also, the students will examine the application and management of processing foods for culinary and foodservice industry.

CNFSM3008 식품위생관리및법규 (Foods Safety & Sanitation) 3-3-0

- 식품위생을 이해하고 그 중요성을 인식하며, 중요 식중독 원인과 예방법, 그리고 HACCP를 통한 통합적 위생관리를 이해한다. 또한 최근의 식품에 관한 법률상의 규제, 절차 및 규정에 대하여 학습한다.

- Course studies the principles of sanitation with emphasis on the practical considerations as they apply to various culinary, food service industries: food poisoning, parasites, infectious diseases and environmental pollution, and their relation to laws, regulations, and government standards.

CNFSM4006 외식마케팅관리 (Food Service Marketing) 3-3-0

- 마케팅관리란 조직의 목표 달성을 위해 표적시장을 선택하고 우월한 고객가치 창조, 제공 및 의사소통을 통해 고객을 획득, 유지, 확대하는 과정을 말한다. 본 과목에서는 현대산업 내에서 이루어지는 마케팅 활동을 이해하고 마케팅 계획 및 전략수립과정을 위한 이론 및 실무적 이해를 높이는데 그 목적이 있다
- Marketing management could be called both an art and a science. Its objective is to choose target markets and satisfy customers even in a dynamic environment. This course presents marketing processes and principles and allows students to apply the key concepts in practical situations in the hospitality industry.

CNFSM4005 레스토랑운영관리(Restaurant Operation Management) 3-3-0

- 이 과목을 통해 경영자들의 끊임없는 생산 운영관련 문제해결에 필요한 분석적, 정량적, 과학적 방법들을 배운다. 학생들은 생산운영관리의 다양한 개념과 원리를 익히며 실제 문제 해결에 그들을 활용해 본다. 그리고, 문제 해결책과 결정들을 제시하는데 요구되는 합리적인 사고 방법을 익힌다. 특히 이 과목은 다음과 같은 주제들을 다룬다: 운영전략; 결정원리모델; 프로세스 분석; 프로젝트 경영; 스케줄링; 시스템의 분석 디자인; 질적 관리; 대기행렬모델; 공급체인경영; 상품관리모델; 시뮬레이션 모델.
- This course offers an opportunity to apply analytical, quantitative, and scientific techniques to the management of a firm's operations. This course deals with the topics as follows: Operations Strategy; Decision theory models; Process flow analysis; Project management; Scheduling; Systems physics; Quality management; Waiting lines and queuing theory; Supply chain management; Inventory control models; and Simulation models.

CNFSM4505 캡스톤디자인 (Capstone design) 1-0-2

- 교육과정 중 습득한 조리·서비스경영 전공 교과목 및 이론 등을 바탕으로 산업체가 필요로 하는 과제를 대상으로 학생들이 스스로 기획과 종합적인 문제 해결을 통해 창의성과 실무능력, 팀워크, 리더십을 배양하도록 지원하는 과목
- This course is based on the food service management majors that student acquired before. Capstone design supports student to improve creativity, executive ability, teamwork, leadership by solving problem that industry needs.

CNFSM4509, CNFSM4510 독립심화학습1,2 (Independent Learning & Research 1,2(Culinary Art & Foodservice Management)) 3-3-0

- 학생과 교수 간의 독립적인 학문적 소통을 통해 학생이 관심 있는 문제에 대해 몰입하여 연구함으로써 비판적, 대안적 사유를 강화하고 학문적 역량을 기르는 과목이다.
- This subject is to strengthen critical and alternative thoughts and enhance academic competence by researching specific issues of students through independent communication between students and the professor.

EDU3174 교과교육론(조리) (Teaching Unit Analysis) 3-3-0

- 관광 교과교육의 역사적 배경과 목표, 중·고등학교 교육과정의 분석 등 교과교육 전반에 관하여 연구한다.
- The Objective of this course is to introduce students to a general background of the tourism training curriculum including history, goals, analysis of the training curriculum.

EDU3175 교과교재연구및지도법(조리) (Lesson Plan for Teaching Materials) 3-3-0

- 교과의 성격, 중·고등학교 교재의 분석, 수업안의 작성, 교수방법 등 교과지도의 실제경험을 쌓게 한다.
- Through this course students will learn how to plan the teaching materials including the nature of the tourism training curriculum, analysis of the school textbooks, syllabus writing and teaching methods.

EDU3351 교과교수법(조리) (Subject Didactics) 3-3-0

- 조리 영역별 특성에 부합되는 논리적 사고의 근본 법칙 및 논술 능력을 키워 조리교육에 바람직한 교과교수법을 익히도록 한다.
- The objective of this course is to educate the basic laws of logical thinking and logical writing that meet characteristics of each culinary curriculum.

교육과정 이수체계도

전공명 : 조리·서비스경영학과

과정명 : 일반형

▣ 교육과정의 특징

- 조리외식서비스 분야의 특성화된 교육과정이 유기적으로 연결되어 21세기 전문 인력의 양성을 위한 창조적인 교육과정이다.
- Hospitality 산업의 경영에 관한 실천적, 실용적 학문탐구를 습득하기 위해 경영과목을 이수한다.

▣ 교육과정 이수체계도

- 과목 운영 및 교강사 섭외 상황에 따라 매 학기 과목 개설 여부는 변동

학년	이수학기	교과목명(또는 이수내용)
1학년	1학기	호텔경영론, 컨벤션경영론, 외식경영론, 레스토랑서비스경영론,
	2학기	호텔경영론, 컨벤션경영론, 외식경영론, 레스토랑서비스경영론,
2학년	1학기	제과제빵론, 조리경영실무론, 외식서비스경영론, 조리원리, 식품학, 식음료관리론
	2학기	제과이론및실습, 식음료관리론, 식품학, 영양과건강, 기초서양조리실습, 외식마케팅관리, 세계식생활문화, 교과교육론(조리)
3학년	1학기	제빵이론및실습, 프랜차이즈경영론, 식음료가공관리, 조직행동론, 마케팅조사론, 고급서양조리실습, 한국조리실습, 교과교수법(조리)
	2학기	베이커리생산관리, 전략경영론, 소비자행동론, 창업조리실습, 서비스디자인경영, 궁중음식및한과실습, 교과교재연구및지도법(조리)
4학년	1학기	졸업논문, 레스토랑운영관리, 관능평가및품질관리, 식품상품개발론, 캡스톤디자인, 독립심화학습1
	2학기	졸업논문, 레스토랑창업경영론, 식품위생관리및법규, 캡스톤디자인, 독립심화학습2