

조리산업학과 교육과정 시행세칙(2022)

제 1 장 총 칙

제1조(교육목적) 조리산업학과는 조리 산업의 경영에 관한 실천적, 실용적 학문탐구를 통하여 미래의 전문 경영자로서의 자질과 역량을 배양하고, 학문적 지식의 축적을 통한 조리 산업분야의 전문 인력을 양성하는데 그 목적을 두고 있다. 이를 통해 21세기 전문 인력의 양성을 위한 창조적 교육으로 조리 산업의 세계적 진출 및 발전에 기여할 수 있도록 한다.

제2조(일반원칙) ① 조리산업학과를 전공하고자 하는 학생은 이 시행세칙에서 정하는 바에 따라 교과목을 이수해야 한다.

② 교과목의 선택은 지도교수와 상의하여 결정한다.

제 2 장 교양과정

제3조(교양이수학점) ① 교양과목은 교양교육과정 기본구조표에서 정한 소정의 교양학점을 취득하여야 한다.

제 3 장 전공과정

제4조(졸업이수학점) 조리산업학과의 최저 졸업이수학점은 120학점이다.

제5조(전공이수학점) ① 조리산업학과에서 개설하는 전공과목은 '별표1 교육과정편성표'와 같다.

② 조리산업학과를 단일전공, 다전공과정으로 이수하고자 하는 자는 본 시행세칙에서 지정한 소정의 전공학점을 이수하여야 한다.

1) 단일전공과정 : 조리산업학과 학생으로서 단일전공자는 전공기초 15학점, 전공필수 18학점, 전공선택 39학점을 포함하여 전공학점 72학점 이상 이수하여야 한다.

2) 다전공과정 : 조리산업학과 학생으로서 타전공을 다전공과정으로 이수하는 학생은 전공기초 15학점, 전공필수 18학점, 전공선택 30학점을 포함하여 전공학점 63학점 이상 이수하여야 한다.

제6조(부전공, 다전공, 전과이수학점) 조리산업학과는 부전공, 타전공자의 조리산업학과 다전공 이수 과정을 운영하지 않고, 전과를 허용하지 않는다.

제7조(졸업논문) ① 조리산업학과를 전공으로 이수하는 학생은 졸업논문을 작성해야 한다.

② 현장실습으로 6학점 이상을 이수한 학생은 졸업논문 작성을 대체할 수 있다.

③ 호텔관광대학 주최 글로벌 프로그램 이수, 전국 규모의 논문 경시대회 또는 공모전에서 입상한 학생은 졸업논문 작성을 대체할 수 있다.

④ 재학 기간 중 식품산업기사, 식품기사, 조리산업기사, 위생사 자격증을 취득한 학생은 졸업논문 작성을 대체할 수 있다.

제8조(대학원과목 이수) 3학년까지의 평균 평점이 3.3 이상인 학생은 학과장의 승인을 받아 학부 학생의 이수가 허용된 대학원 교과목을 최대 6학점까지 수강할 수 있으며, 그 취득학점은 전공선택 학점으로 인정한다.

제 4 장 기 타

제9조(졸업능력인증) 삭제(2018.03.01.)

제10조(SW교육 졸업요건) 조리산업학과는 SW교육 졸업요건을 운영하지 않는다.

부 칙

제1조(시행일) 본 규정은 2015년 3월 1일부터 시행한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 규정은 2016년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 개편된 전공교육과정은 2015학년도 이전 입학생에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학 이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다.

부 칙

제1조(시행일) 본 규정은 2017년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 개편된 전공교육과정은 2016학년도 이전 입학생에게도 적용함을 원칙으로 한다. 다만, 입학 이후 개편된 모든 학년도의 전공교육과정 기본구조 중 하나를 선택하여 적용받을 수 있다.

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) 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.

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.

제2조(경과조치) 개편된 졸업논문 대체 요건은 2018학년도 입학생(2018학년도 편입생 포함)부터 적용함을 원칙으로 한다.

[별표]

1. 교육과정 편성표 1부
2. 전공 교과목 해설 1부
3. 교육과정 이수체계도 1부

교육과정 편성표

학과명 : 조리산업학과 / Department of Culinary Arts Management

구분	순번	이수 구분	교과목명	학수번호	학점	시간			이수 학년	개설학기		교과구분				비고
						이론	실기	실습		1학기	2학기	부 전공	영어 과목	문제해결형 교과	PN 평가	
학부 과정	1	전기	조리실무론	CUIN1001	3	3			1	○						
	2	전기	외식경영론	CUIN1002	3	3			1	○						
	3	전기	Hospitality&Tourism이해	CULT1009	3	3			1	○						온라인
	4	전기	식음료관리론	CUIN1004	3	3			1		○		○			
	5	전기	식생활과문화	CUIN1006	3	3			1		○					
	6	전필	식품학개론	CUIN1007	3	3			2		○					
	7	전필	조리학개론	CUIN2001	3	3			2	○						
	8	전필	제과제빵개론	CUIN2002	3	3			2	○						
	9	전필	서양조리실습	CUIN2008	3	2		2	2		○					
	10	전필	외식서비스마케팅	CUIN2004	3	3			2		○		○			
	11	전필	외식소비자행동론	CUIN3004	3	3			3	○						
	12	전선	영양학개론	CUIN2005	3	3			2		○					
	13	전선	식품가공및저장관리	CUIN3001	3	3			3	○						
	14	전선	한국조리실습	CUIN2007	3	2		2	2	○						
	15	전선	제과제빵이론및실습	CUIN3010	3	2		2	3	○						
	16	전선	조리실무영어	CUIN4011	3	3			3	○			○			
	17	전선	식재료구매관리론	CUIN3014	3	3			3		○					
	18	전선	병과음청실습	CUIN3015	3	2		2	3		○					격년 개설(27)
	19	전선	메뉴관리론	CUIN3006	3	3			3		○		○			
	20	전선	외식프랜차이즈경영론	CUIN3007	3	3			3		○					
	21	전선	식품위생관리	CUIN3008	3	3			3		○					
	22	전필	졸업논문(조리산업)	CUIN4001	0	0			4	○	○				○	
	23	전선	창업요리실습	CUIN4002	3	2		2	4	○						
	24	전선	외식마케팅관리	CUIN4003	3	3			4	○						
	25	전선	품질경영및유통관리	CUIN4006	3	3			4	○						
	26	전선	외식시장조사론	CUIN4007	3	3			4	○			○			
	27	전선	동양조리실습	CUIN4016	3	2		2	3		○					격년 개설(18)
	28	전선	외식창업론	CUIN4009	3	3			4		○					
	29	전선	메뉴상품개발론	CUIN4013	3	3			4		○					
	30	전선	독립심화학습1(조리산업)	CUIN4014	3	3			4	○					○	
	31	전선	독립심화학습2(조리산업)	CUIN4015	3	3			4		○				○	

조리산업학과 교과목 해설

학과명 : 조리산업학과 / Department of Culinary Arts Management

전공기초
<p>CUIN1001 조리실무론 (Culinary & Management Actual Skill Development) 3-3-0</p> <ul style="list-style-type: none"> - 조리과 외식경영에 대한 기본 지식과 한·중·일·양식 주방 및 기물, 구매, 위생, 원가에 대한 체계적인 학습을 통하여 조리 및 경영실무 전반에 대한 기초실무 지식을 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.
<p>CUIN1002 외식경영론 (Foodservice Management) 3-3-0</p> <ul style="list-style-type: none"> - 외식산업의 경영, 외식의 생산에 대한 일반적이고 전반적인 내용을 체계적 지식으로 습득하고, 현 이슈, 레스토랑과 호텔·식음료 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.
<p>CULT1009 Hospitality&Tourism이해 (Understanding of Hospitality & Tourism) 3-3-0</p> <ul style="list-style-type: none"> - 본 과목은 Hospitality산업과 관광산업의 기초 이론적 개념과 기초 원리에 관한 전반적 지식터득은 물론 국내외의 최신 동향을 파악하는데 필요한 이수과목이다. 이 과목은 수강생들에게 Hospitality산업과 관광산업에 대한 전반적인 지식과 전망을 안내해 줄 것이다. - This course teaches the basic concepts in the hospitality industry and general knowledge of the national and international hospitality and tourism industry. This course will give students a general perspective of hospitality and tourism.
<p>CUIN1004 식음료관리론 (Food & Beverage Management) 3-3-0</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식음료는 인류의 삶에 있어서 가장 기본적인 필수조건이며, 식음료업 경영은 과학적인 전략을 통한 경영의 효율성을 높이는 것이 필요하게 되었다. 따라서 외식산업의 전반적인 이해와 서비스, 메뉴관리, 식자재 관리, 위생과 안전 관리를 통한 영업 현장의 이해 또한 경영지원 업무로 인적 관리, 마케팅 관리, 회계정보 관리, 설계 디자인의 이해로 식음료 경영 관리의 이론을 학습한다. - This course provides a thorough guide to the management of food and beverage outlets, from their day-to-day running through to the wider concerns of the hospitality industry. It explores the broad range of subject areas that encompass the food and beverage market and its five main sectors – fast food and popular catering, hotels and quality restaurants and functional, industrial, and welfare catering.
<p>CUIN1006 식생활문화 (Food Culture) 3-3-0</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식생활과 식문화의 기본 기본개념을 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

전공필수

CUIN1007 식품학개론 (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.

CUIN2001 조리학개론 (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.

CUIN2002 제과제빵개론 (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.

CUIN2003 서양조리실습 (Practice of 3S: Sauce/Stock/Soup) 3-2-2

- 서양조리의 기본이 되는 Basic Cooking Methods를 집중적으로 지도하여 조리를 쉽게 이해할 수 있도록 하고 서양조리의 정수라고 할 수 있는 Basic Stock을 만드는 방법과 활용하는 방법을 지도하여 소스(Sauce)와 수프(Soup) 등을 응용하는 방법을 익히는데 그 목표를 둔다.
- An introduction to the application and development of fundamental cooking theories and techniques. Topics of study include tasting, kitchen equipment, knife skills, classical vegetable cuts, stock production, thickening agents, soup preparation, grand sauces, timing and multi-tasking, station organization, palate development, culinary French terms, and food costing.

CUIN2004 외식서비스마케팅 (Foodservice Marketing) 3-3-0

- 21세기 세계 경제를 움직이는 가장 큰 산업은 바로 서비스 산업이라고 할 수 있다. 본 강의는 학생들에게 현재 및 미래 경제에서 서비스가 기여하게 될 중요성을 인식시키고, 사회생활 속에서 이를 효과적으로 관리하기 위한 이론 및 실무적 기반을 탄탄히 하는데 도움을 주고자 한다. 본 수업에서는 서비스 마케팅 개념 및 경영관리 이슈를 주로 학습한다.
- The biggest industry on 21st Century is service industry. This course makes students to be aware of the importance of service which contributes present and future economy. Furthermore, this lecture offers to help strengthen the theoretical and practical basis for managing service effectively in social life. This course covers service marketing concept and management issues.

CUIN3004 외식소비자행동론 (Foodservice 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.

CUIN4001 졸업논문(조리산업) (Graduation Thesis Culinary Industry) 0-0-0

- 조리산업 전 과정을 개별적으로 종합 정리하고 자신의 조리산업 전공지식을 자유주제를 통하여 연구 과정 결과를 발표하여 졸업 후 관심 분야 연구 및 취업에 대응토록 한다.
- Compounding a whole culture & tourism program helping a further study of the Hospitality & Culinary industry.

전공선택

CUIN2005 영양학개론 (Nutritions) 3-3-0

- 영양학의 학문적 특성에 대한 이해를 바탕으로, 일상의 식생활을 통해 섭취하는 식품의 성분이 소화, 흡수, 대사되는 과정과 인체 내에서 발휘하는 생리적, 생화학적 기능에 대해 강의한다. 또한 건강유지 및 질병예방에 있어서 식품영양학의 역할에 대해 강의하고 토론한다.
- This study basis knowledge of elements of human nutrition including vitamins, minerals, micronutrients, and antioxidants including sources, metabolism, and functions in the human body; nutritive values of foods; requirements for human health, nutraceuticals, and functional foods and their effects on human health beyond basic nutrition.

CUIN3001 식품가공및저장관리 (Food processing & Preservation Management) 3-3-0

- 농산식품 가공에 중점을 두어 농산식품가공과 관련되는 기초 이론을 정리하고 기호이론을 정리하고 이에 따른 농산 식품제조 원리 및 각론을 식품산업과 관련지어 가공현황 및 응용법을 학습한다. 또한 식품의 보수성과 수분과의 관계, 열처리에 따른 미생물의 살균 효과와 식품성분의 화학적 변화, 식품의 산패 및 변화, 식품 저장 중에 관여하는 미생물과 효소의 작용 등을 식품가공 및 저장학적인 면에서 정리하고 학습한다.
- Food Processing is a course that explains how the use of additives can preserve foods. The course also provides an overview of the processing technologies used for food preservation. This includes procedures that are commonly used to process and preserve food on a commercial basis. Other topics include packaging, thermal processing, chilling storage, freezing and irradiation.

CUIN2007 한국조리실습 (Practice of Korean Cuisine) 3-2-2

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

CUIN3003 제과제빵이론및실습 (Baking And Pastry Practice & Principle) 3-2-2

- 케이크와 페이스트리류의 제품, 이스트를 이용하는 빵 제품들의 기본적인 제조방법과 응용기술들을 실습을 통하여 만들어 보고 이론 학습을 통해 응용 제품들의 개발 능력을 키운다.
- Laboratory exercises in theory and production of non-yeast leavened baked products and yeast leavened baked products such as cakes and pies. Laboratory exercises in theory and production of yeast leavened baked products such as bread and buns.

CUIN4004 조리실무영어 (Practical english for Culinary Arts) 3-3-0

- 조리 분야와 관련된 기본적인 영어로, 식재료, 기물 소개, 호텔 및 식음료 서비스, 조리 업무 시 사용하는 용어 및 대화를 익히는 수업이다.
- Provides basic and broad knowledge in English related to the culinary arts, such as ingredients and cooking utensils, hotels, restaurants and bars, etc.

CUIN3009 식재료구매관리론 (Food Product Purchase Theory) 3-3-0

- 외식산업에서 필요한 식재료 구매 관리, 활동, 구매 계획 및 구매 방법, 재고관리에 대한 이론을 습득하고 실무에서 적용할 수 있게 하고, 원활하고 효율적인 업무 수행을 가능하게 해준다.
- This course introduces necessary knowledge for food service industry such as; management of buying control, activity, purchasing plan, purchasing method, and inventory management of food item. Student will be able to apply such sense in real industry smoothly and effectively.

전공선택

CUIN3015 병과음청실습 (Practice of Korean Traditional Dessert And Drink) 3-2-2

- 떡, 한과, 음청류에 대한 이론적인 지식과 실기 기능을 습득하여 상품개발과 같은 실무에 적용할 수 있도록 한다.
- The students learn the theoretical knowledge and practical skill about Korean traditional desserts including rice cakes, cookies, and drinks and apply them to practical work such as product development.

CUIN3006 메뉴관리론 (Menu Management) 3-3-0

- 메뉴 관리, 구매 관리, 생산관리영역을 지도하여 매출증대와 비용절감을 통하여, 이윤 극대화에 기여하며 레스토랑 메뉴 개발을 통하여 경쟁에서 우위를 점할 수 있도록 하는데 대하여 교육목표를 둔다.
- This course covers issues such as personal management, menu, purchase, and production control system in the Kitchen.

CUIN3007 외식프랜차이즈경영론 (Foodservice Franchise Management) 3-3-0

- 오늘날 프랜차이즈는 경영의 한 형태로서 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.

CUIN3008 식품위생관리 (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.

CUIN4002 창업요리실습 (Founding Restaurant Practice) 3-2-2

- 서양조리와 관련된 용어 및 식재료, 조리기술 등을 체계적으로 이해하고 현장실무와 창업에서 즉시 적용 가능한 기술, 기능을 습득, 연마하여 조리사 또는 외식전문가로서 갖추어야 할 서양조리실무능력을 학습한다.
- Understand systematically terminology, food material and cooking technology connected with founding restaurant and master immediately technology, function that application is possible in spot business and practice and study with founding restaurant practical ability that must equip as a cook or eating out specialist.

CUIN4003 외식마케팅관리 (Food Service Marketing Management) 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 환대산업 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.

전공선택

CUIN4006 품질경영및유통관리 (Food Quality Management) 3-3-0

- 조리 및 가공된 식품의 평가는 만드는 과정의 완성이라 할 수 있을 만큼 중요한 마무리 과정이다. 식품 평가는 크게 주관적(관능적) 방법과 객관적(기계적) 방법으로 나누어지며, 본 수업에서는 이 두 가지 평가 방법에 대하여 공부하고 또한, 평가 결과를 통계적으로 처리하는 방법을 학습한다.
- The basis behind food quality control/assurance is discussed along with its application to various food systems to control/improve the quality and safety of our food supply.

CUIN4007 외식시장조사론 (Marketing Research) 3-3-0

- 기업의 효율적인 의사결정을 위해서는 과학적인 분석을 기반으로 하는 마케팅조사가 필수적이다. 외식시장조사론에서는 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.

CUIN4016 동양조리실습 (Asian Cooking Practice) 3-3-2

- 일본과 중국음식을 중심으로 한 동양조리의 이론 및 실습 심화 수업으로써, 동양요리의 특징을 이해하고, 이에 사용되는 식재료의 종류와 이용 방법 및 대표적인 요리에 대한 기본적인 조리방법을 이론과 실습을 통해 학습한다.
- Learning through theory and practice to understand the characteristics of the Asian cuisine, and the type ingredients that are used and how to use Asian's most famous for cooking methods.

CUIN4009 외식창업론 (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.

CUIN4013 메뉴상품개발론 (Food Menu Development) 3-3-0

- 새로운 식품 신상품 개발에 필요한 기본 이론과 지식을 이해하고, 상품 아이디어의 개발, 컨셉 기획, 가격 결정, 트렌드 포장, Labelling 등의 상품 구성 요소, 제품 마케팅 등 아이디어에서 제품개발, 상품화까지의 과정을 학습하고 시제품을 제작한다. 과목을 이수하기 위해서는 기본적인 조리과정, 식품 가공 이론, 식품 위생 등에 대한 기초적인 지식을 필요로 한다.
- Understanding fundamental theory and knowledge for developing new food item is considerable. This course introduces overall process of developing food item including; basic information, development of product idea, planning a concept, setting a price, packaging a brand, and the component of a product such as labelling. At the end of the course, students produces prototype developed from their own idea. To complete this course, it requires students' fundamental cooking skill, basic knowledge of food processing theory and food hygiene.

CULT4014, CULT4015 독립심화학습1,2(Independent Learning & Research 1,2(Culinary Industry)) 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.

[별표3]

교육과정 이수체계도

전공명 : 조리산업학과

과정명 : 일반형

▣ 교육과정의 특징

- 이론과 실무를 겸비한 교과과정
- 일부 교과목 온라인 강좌로 운영

▣ 교육과정 이수체계도

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

학년	이수학기	교과목명(또는 이수내용)
1학년	1학기	조리실무론, 외식경영론
	2학기	식음료관리론, 식생활과문화
2학년	1학기	조리학개론, 제과제빵개론, 한국조리실습
	2학기	식품학개론, 외식서비스마케팅, 서양조리실습, 영양학개론
3학년	1학기	외식소비자행동론, 제과제빵이론및실습, 조리실무영어, 식품가공및저장관리
	2학기	식재료구매관리론, 메뉴관리론, 외식프랜차이즈경영론, 식품위생관리, 동양조리실습(격년), 병과음청실습(격년)
4학년	1학기	졸업논문, 창업요리실습, 외식마케팅관리, 품질경영및유통관리, 외식시장조사론
	2학기	졸업논문, 외식창업론, 메뉴상품개발론