

호텔관광대학 조리산업학과 교육과정 요약표(2025)

1. 교육목적

조리산업학과는 조리 과학 및 외식 경영에 관한 실천적이고 실용적 학문탐구를 통하여 미래의 전문 경영자로서의 자질과 역량을 배양하고, 학문적 지식의 축적을 통한 조리산업분야의 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.

2. 교육목표

- 고도의 전문적인 지식과 서비스 정신이 겸비된 실무 적합형 인재
- 투철한 직업관과 성실함을 가지고 조직 내에서 동료와 협력할 수 있는 인재
- 창의적 아이디어와 도전정신으로 환대산업을 선도할 수 있는 미래의 전문 경영자

3. 교육과정 기본구조표

학부/학과/전공/트랙명(프로그램명)			졸업 학점	단일전공과정					다전공과정				부전공과정		
학부(과)명	전공명	트랙명		전공학점				타 전공 인정 학점	전공 기초	전공 필수	전공 선택	계	전공 필수	전공 선택	계
				전공 기초	전공 필수	전공 선택	계								
조리산업학과	조리산업학	일반	120	12	12	40	64	0	12	12	15	39	0	0	0

4. 교육과정 편성 교과목 현황

학부(과)/전공명		편성 교과목 현황								전공필수+전공선택 (B+C)	
학부(과)명	전공명	전공기초 (A)		전공필수 (B)		전공선택 (C)		전공선택(교직) (D)			
		과목수	학점수	과목수	학점수	과목수	학점수	과목수	학점수	과목수	학점수
조리산업학과	조리산업학	4	12	5	12	18	54	0	0	23	66

※ 졸업논문 0학점으로 과목수 포함, 학점수 미포함 / 독립심화학습1,2 과목수, 학점수 미포함

5. 졸업능력인증제 : 폐지

6. 기타 졸업에 필요한 사항 : 없음

호텔관광대학 조리산업학과 교육과정 시행세칙(2025)

제 1 장 총 칙

제1조(교육목적) 조리산업학과는 조리 과학 및 외식 경영에 관한 실천적이고 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.

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) 조리산업학과와 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 12학점, 전공필수 12학점, 전공선택 40학점을 포함하여 전공학점 64학점 이상 이수하여야 한다.

2) 다전공과정 : 조리산업학과 학생으로서 타전공을 다전공과정으로 이수하는 학생은 전공기초 12학점, 전공필수 12학점, 전공선택 15학점을 포함하여 전공학점 39학점 이상 이수하여야 한다.

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

제7조(졸업논문) ① 조리산업학과를 전공으로 이수하는 학생은 졸업논문 교과목을 이수해야 한다.

② 현장실습으로 6학점 이상을 이수한 학생은 졸업논문 교과목을 이수할 수 있다.

③ 재학 기간 중 호텔관광대학 주최 글로벌 프로그램 이수, 전국 규모의 대회 또는 공모전에서 입상하거나 전공관련 자격증(기능사, 산업기사, 기사 및 위생사)을 취득한 학생은 졸업논문 교과목을 이수할 수 있다.

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

제8조(현장실습) ① 조리산업학과를 전공으로 이수하는 학생은 현장실습을 이수하고 ‘표준 현장실습학기제 시행세칙’에서 정하는 최대인정학점 범위 내에서 전공선택 학점으로 인정받을 수 있다. 전공선택으로 인정한 후 잔여 학점은 일반선택으로 인정한다.

② 현장실습 운영에 관한 세부사항은 본교 ‘표준 현장실습학기제 시행세칙’을 따른다.

제9조(대학원과목 이수) 3학년까지의 평점평균이 3.3 이상인 학생은 학과장의 승인을 받아 학부 학생의 이수가 허용된 대학원 교과목을 최대 6학점까지 수강할 수 있으며, 그 취득학점은 전공선택 학점으로 인정한다.

제10조 (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

제11조(졸업능력인증) 삭제(2018.03.01.)

제12조(SW교육 졸업요건) 조리산업학과는 SW교육 졸업요건을 운영하지 않는다.

제13조(영어강의 의무 이수) ① 전공과목 3과목(단, 편입생은 1과목) 이상 이수를 해야 한다.

② 전공과목은 전공기초, 전공필수, 전공선택 과목을 말한다.

제14조(마이크로디그리 이수) 조리산업학과는 마이크로디그리를 운영하지 않는다.

제15조(외국인 학생의 한국어 능력 취득) ① 한국어트랙 외국인 학생은 졸업 전까지 한국어능력시험(TOPIK) 4급 이상을 취득하여야 한다.

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.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2023년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 제5조(전공이수학점)은 2023학년도 전공 기준연도를 따르는 모든 재적생에게 적용한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2024년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 제5조(전공이수학점)은 2024학년도 전공 기준연도를 따르는 모든 재학생에게 적용한다.

부 칙

제1조(시행일) 본 시행세칙은 2025년 3월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) 제5조(전공이수학점)은 2025학년도 전공 기준연도를 따르는 모든 재학생에게 적용한다.

[별표]

1. 교육과정 편성표 1부.
2. 전공 교과목 해설 1부.
3. 교육과정 이수체계도 1부.
4. 조리산업학과 전공능력 1부.

교육과정 편성표

학과(전공)명: 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	문제해 결형 교과	PN 평가	
학부 과정	1	전기	조리실무론	CUIN1001	3	3			1	○						
	2	전기	외식경영론	CUIN1002	3	3			1	○						
	3	전기	식음료관리론	CUIN1004	3	3			1		○		○			
	4	전기	식생활과문화	CUIN1006	3	3			1		○					
	5	전필	조리학개론	CUIN2001	3	3			2	○						
	6	전필	제과제빵개론	CUIN2002	3	3			2	○						
	7	전필	식품학개론	CUIN1007	3	3			2		○					
	8	전필	외식서비스마케팅	CUIN2004	3	3			2		○		○			
	9	전필	졸업논문(조리산업)	CUIN4001	0	0			4	○	○				○	
	10	전선	한국조리실습	CUIN2007	3	2		2	2	○						
	11	전선	영양과건강	CUIN2005	3	3			2		○					
	12	전선	서양조리실습	CUIN2008	3	2		2	2		○					
	13	전선	외식소비자행동론	CUIN3004	3	3			3	○						
	14	전선	제과제빵실습	CUIN3010	3	2		2	3	○						
	15	전선	외식조직행동론	CUIN3016	3	3			3	○			○			
	16	전선	식품가공및저장관리	CUIN3001	3	3			3	○						
	17	전선	식재료구매관리론	CUIN3014	3	3			3		○					
	18	전선	메뉴관리론	CUIN3006	3	3			3		○		○			
	19	전선	외식인적자원관리	CUIN3017	3	3			3		○		○			
	20	전선	식품위생관리	CUIN3008	3	3			3		○					
	21	전선	병과음청실습	CUIN3015	3	2		2	3		○					
	22	전선	창업요리실습	CUIN4002	3	2		2	4	○						
	23	전선	음료학개론	CUIN4017	3	3			4	○						
	24	전선	관능평가및품질관리	CUIN4006	3	3			4	○						
	25	전선	외식조사방법론	CUIN4007	3	3			4	○			○			
	26	전선	프랜차이즈창업론	CUIN4009	3	3			4		○					
	27	전선	식품상품개발	CUIN4013	3	3			4		○					
	28	전선	독립심화학습1(조리산업)	CUIN4014	3	3			4	○					○	
	29	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"> - 외식산업에 대한 기초적 이해와 경영에 필요한 일반적 지식을 전달한다. 본 교과목을 통해 학생들은 외식업체 경영자가 갖추어야 할 식음료 운영에 관한 체계적 지식을 습득한다. - This course provides students with a comprehensive understanding of food & beverage management in the hospitality industry. It also explores current issues, opportunities, and challenges in the food service industry, equipping students with valuable insights and practical knowledge.
<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 식생활과문화(Food Culture) 3-3-0</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식생활과 식문화의 기본 개념을 정립하고 음식의 기원과 전파를 문화인류학적 측면을 중점적으로 알아보고 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

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 발생 되는 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.

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.

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 튼튼히 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.

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

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.

CUIN2005 영양과건강(Health & Nutrition) 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.

CUIN2008 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.

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.

CUIN3010 제과제빵실습(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.

전공선택

CUIN3016 외식조직행동론(Foodservice Organizational Behavior) 3-3-0

- 조직행동론은 인적자원을 개인차원, 집단차원, 그리고 조직 차원에서 연구하여 개인의 만족을 통한 조직 성과 향상에 기여하기 위한 목적을 가지고 있다. 즉, 조직 내에서의 개인의 태도와 행동을 이해하여 조직 내/외적 환경 요소들이 어떻게 개개인의 생각과 감정에 영향을 끼치고, 각 개인의 어떠한 메커니즘이 개개인에게 작용하여 행동에 반영되는지를 학문적으로 이해하고자 한다. 이 수업을 통해 조직 내 구성원들의 행동과 관련된 대표적인 이론을 살펴보고, 개인의 심리 및 동기부여 방법, 집단행동과 리더십, 그리고 조직문화와 변화 등 조직이론 전반을 학습할 것이다. 조직구성원의 한 일원으로서, 혹은 관리자로서 성장할 학생에게 기대되는 태도와 행동을 조직 행동이론에 기반하여 비교/분석하고 다양한 외식기업의 실제적인 사례를 가지고 창의적인 방안을 탐색해 보는 기회가 되도록 하는 것이 목적이다.
- A study of organizational behavior aims to contribute to improvements in organizational performance through individual satisfaction by studying human resources from the individual, group, and organizational dimensions. That is, it aims to understand academically how internal/external environmental factors affect individual thoughts and emotions, and which mechanisms of the individual act on individuals and are reflected in their behavior by understanding individual attitude and behavior within the organization. Through this class, well-known theories concerning the behavior of members of an organization are reviewed and overall organizational theories such as individual psychology and motivation methods, collective action and leadership, and organizational culture and change are also learned. The purposes of this class are as follows: the attitude and behavior expected from a student who will grow as a member or manager of the organization are comparatively analyzed and opportunities will be made to search for a creative way with practical cases of various catering companies.

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

- 농산식품 가공에 중점을 두어 농산식품가공과 관련되는 기초 이론을 정리하고 기초이론을 정리하고 이에 따른 농산식품제조 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.

CUIN3014 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 provides essential knowledge for the food service industry, covering topics such as purchasing control, procurement strategies, purchasing methods, and food inventory management. Students will gain the skills to effectively and seamlessly apply these concepts in real-world industry settings.

CUIN3006 메뉴관리론(Menu Management) 3-3-0

- 외식경영에 필수적인 메뉴 관리의 이론을 학습하고 현장에서 접목되고 있는 사례 연구를 통해 실제로 적용하여 활용할 수 있는 메뉴컨셉을 개발하고 운영 관리하는 포괄적인 방법에 관한 지식을 습득한다.
- This course covers the essential theories of menu management for the food service industry, and provides knowledge on developing and managing comprehensive menu concepts that can be practically applied to restaurant operations. Students learn to create and operate effective menu strategies through case studies of real-world applications.

CUIN3017 외식인적자원관리(Foodservice Human Resource Management) 3-3-0

- 조직의 인적자원을 효과적으로 확보, 배치, 훈련, 평가, 보상, 개발, 유지하기 위해 인적자원관리자/부서의 기능 및 역할과 그들의 전략적 파트너십/변화리더십을 이론적, 실증적 접근 방법들을 다룬다.
- For the successful management of human resources (HR), lots of HR practices will be discussed. Such as, recruitment, selection, staffing, HR development, high performance work system, reward management, and HR professional's role in terms of strategic management and HR leadership, etc.

전공선택

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.

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.

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.

CUIN4017 음료학개론(Beverage Management) 3-3-0

- 본 과목에서는 와인을 포함한 주류 및 커피와 차 등 음료에 이론적 지식을 학습함으로써 다양한 음료의 이해를 높이는 것이 주요 목적이다. 각 음료의 역사, 제조 방법, 특성과 취급 방법을 학습하고, 외식산업의 중요한 상품으로써 음료가 가지는 가치에 대해 심도있게 학습할 것이다.
- The purpose of this course is to improve understanding of various beverages by learning theoretical knowledge about alcoholic beverages including wine and beverages such as coffee and tea. In this course, the history, manufacturing method, characteristics and handling method of each beverage will be studied, and the value of beverages as an important product in the food service industry will be studied in depth.

CUIN4006 관능평가및품질관리(Senseory Evaluation & 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 외식조사방법론(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.

전공선택

CUIN4009 프랜차이즈창업론(Franchise Planning & Design) 3-3-0

- 외식산업의 트렌드를 이끌 수 있는 새로운 컨셉의 메뉴 및 주방 설계, 디자인 및 공간 배치 등을 학습함과 더불어 오늘날 급속한 인기를 얻고 있는 경영의 형태인 프랜차이즈에 대한 전반적인 프랜차이즈 현황과 개념에 대한 이해한다. 또한 한국에서의 프랜차이즈 시장의 실태와 현황을 분석하고, 한국 시장에서의 프랜차이즈 전략에 관하여 학습하도록 한다.
- 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. Additionally, overall concept of the franchising in hospitality and the multi-faceted phenomenon of franchising will be examined with particular attention to site study, operations relationships of franchisor-franchisee, and the mutual obligations created by each type of contract.

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

- 새로운 식품 신상품 개발에 필요한 기본 이론과 지식을 이해하고, 상품 아이디어의 개발, 컨셉 기획, 가격 결정, 브랜드 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.

교육과정 이수체계도

전공명 : 조리산업학과

과정명 : 일반형

■ 교육과정의 특징

- 이론과 실무를 겸비한 교과과정

■ 교육과정 이수체계도

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

학년	이수학기	교과목명(또는 이수내용)
1학년	1학기	조리실무론, 외식경영론
	2학기	식음료관리론, 식생활과문화
2학년	1학기	조리학개론, 제과제빵개론, 한국조리실습
	2학기	식품학개론, 외식서비스마케팅, 영양과건강, 서양조리실습
3학년	1학기	외식소비자행동론, 제과제빵실습, 외식조직행동론, 식품가공및저장관리
	2학기	식재료구매관리론, 메뉴관리론, 외식인적자원관리, 식품위생관리, 병과음청실습
4학년	1학기	졸업논문(조리산업), 창업요리실습, 음료학개론, 관능평가및품질관리, 외식조사방법론, 독립심화학습1(조리산업)
	2학기	졸업논문(조리산업), 프랜차이즈창업론, 식품상품개발, 독립심화학습2(조리산업)

조리산업학과 전공능력

■ 학과(전공) 교육목표 및 인재상

구분	세부내용		
학과(전공) 교육목표	조리산업학과는 경희대의 문화 세계 창조라는 건학 이념 아래 전인교육, 과학교육, 민주교육을 교육목표로 설정하였으며, 조리 과학 및 외식 경영에 관한 실천적이고 실용적 학문탐구를 통하여 미래의 전문 경영자로서의 자질과 역량을 배양하고, 학문적 지식의 축적을 통한 조리 산업분야의 전문 인력을 양성하는데 그 목표가 있다.		
학과(전공) 인재상	학과 인재상	세부 내용	본교 인재상과의 연계성
	고도의 전문적인 지식과 서비스 정신이 겸비된 실무 적합형 인재	전문적 지식과 정신을 두루 겸비하여 학문적 탐구와 비판적 사고를 통한 산업에 대한 전반적 실무를 이해하고 실행할 수 있는 인재 필요	비판적 학문 탐구 인재
	투철한 직업관과 성실함을 가지고 동료들을 인도할 수 있는 인재	철저한 직업윤리에 대한 이해와 더불어 건설적인 협동으로 공존의 실현을 통한 동료들과의 전반적인 관계의 발전을 성취 할 수 있는 리더 인재의 필요	사회적 가치 추구 인재
	창의적 아이디어와 도전정신으로 환대산업을 선도할 수 있는 미래의 전문 경영자	창의적인 아이디어와 도전정신을 통한 환대산업의 선도자적 미래 전문 경영자 인재 필요	주도적 혁신 융합인재

■ 학과(전공) 전공능력

인재상	전공능력	전공능력의 정의
고도의 전문적인 지식과 서비스 정신이 겸비된 실무 적합형 인재	비판지성	지식의 비판적 수용을 통한 학문적 다양성과 새로운 방향에 관한 지식 탐구하는 능력
	학문탐구	전문적 지식의 탐구 및 지식에 대한 이해를 통한 종합적 사고의 능력
투철한 직업관과 성실함을 가지고 동료들을 인도할 수 있는 인재	의사소통	다양한 문화와 언어의 탐구를 통한 환대산업의 발전에 대한 의사소통 능력 향상과 더불어 협업의 정신을 통한 완만한 문제 해결 능력
	협동정신	환대산업의 국제적 향상과 발전을 위한 다양한 문화에 대한 열린 사고를 통한 협동의 정신
창의적 아이디어와 도전정신으로 환대산업을 선도할 수 있는 미래의 전문 경영자	도전정신	산업의 글로벌 리더로서 발돋움하기 위한 광역적 기업가 정신을 가지며 다양한 도전에 대한 열의를 지속할 수 있는 정신
	창의융합	창의적 노력을 통하여 전환의 미래에 대한 다양한 사고의 발전을 시키는 능력

▣ 전공능력 제고를 위한 전공 교육과정 구성 및 체계도 정립

가. 전공 교육과정 구성표

전공능력	학년	이수학기	교과목명
비판적 지식 탐구	1	1, 2	조리실무론, 외식경영론, 식음료관리론
	2	1, 2	조리학개론, 제과제빵개론, 식품학개론, 한국조리실습, 영양과건강, 서양조리실습
	3	1	제과제빵실습, 식품가공및저장관리
사회적 가치 추구	1	2	식생활과문화
	2	2	외식서비스마케팅
	3	1, 2	외식소비자행동론, 외식조직행동론, 메뉴관리론, 외식인적자원관리, 식품위생관리, 병과음청실습,
주도적 혁신 융합	3	2	식재료구매관리론
	4	1, 2	창업요리실습, 음료학개론, 관능평가및품질관리, 외식조사방법론, 프랜차이즈창업론, 식품상품개발, 졸업논문, 독립심화학습1,2

나. 전공 교육과정 체계도

