

K-Food실무심화(K-Food professional practice Micro degree)

[1] 전공소개

구분	내용	
인재상	K-Food 조리능력을 갖춘 글로벌 한식전문가	
전공능력	궁중음식·향토음식·발효음식·전통병과 등 한식조리 실무 능력	
교육목표	국내외 특급호텔 및 한식당, 외식기업에서 필요로 하는 한식 전문 조리인력 양성을 목표로 한다.	
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> ■ 한국 식문화에 대한 이해와 기초조리기술을 바탕으로 세계적과 지역별 향토음식문화, 조선왕조 궁중음식 등 한식 전반의 조리 실무능력을 배양하는 교육과정 ■ 국내외 한식 업장 및 기업에서 숙련된 한식 조리기술로 한식세계화를 위한 글로벌 한식 조리 전문가 양성과정 	
진로분야 및 자격증	진로분야	관련 자격증
	국내외 한식당 셰프, 특급호텔 셰프, 요리연구가	한식조리기능사, 떡제조기능사, 한식산업기사

[2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
한식조리기술 능력	정의	한식산업에 종사하는 조리인이 갖추어야 할 한식문화에 대한 이해와 조리기술에 대한 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 한식의 기초조리법, 식재료를 설명하고 조리할 수 있다. ■ 한식의 일상식, 향토음식, 발효음식, 궁중음식, 한식디저트 등을 조리할 수 있다.
글로벌한식 적용능력	정의	한식세계화를 위해 산업에서 요구되는 조리능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 다양한 한식의 조리법을 이해하고 수행할 수 있다. ■ 한식의 조리법을 융합하여 국내뿐만 아니라 해외 업장의 실무에 적용할 수 있다.

[3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력	한식조리기술능력	글로벌한식적용능력
STAR 전공능력 범주모델		
지식이해 및 학습능력	●	●
문제파악 및 해결능력	◐	◐
현장적용 및 실무능력	●	●
창의융합 및 혁신능력	○	●

[4] 진로분야 연계

전공능력	한식조리기술능력	글로벌한식적용능력
진로분야		
국내외 한식당	●	●

[5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
실무	궁중음식문화와 전통병과문화에 대한 이해	궁중음식, 한식 디저트 제조 기술	한국음식 특성에 대한 심도 깊은 이해
심화	한국음식의 심화 발효에 대한 과학적 이해	전통발효식품과 향토음식 조리 능력	한국의 정서에 대한 이해
기초	식문화에 관한 이해 조리의 기초과정 이해	조리의 과학적 이해 한식의 기초 조리법	조리관련 정보수집 조리의 과학적 접근

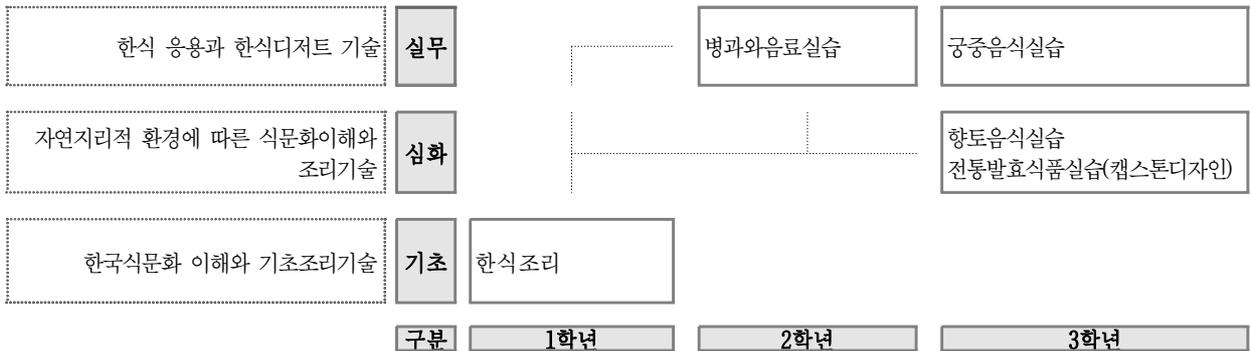
[6] 직무수준 별 교육과정

직무수준	과목명	전공능력		구성요소		
		한식조리기술능력	글로벌한식적용능력	지식(K)	기술(S)	태도(A)
실무	궁중음식실습	●	○	3	5	2
	병과와음료실습	●	●	3	3	4
심화	향토음식실습	●	●	3	5	2
	전통발효식품실습(캡스톤디자인)	●	○	4	4	2
기초	한국조리	●	●	3	5	2

[7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	한식조리기술능력	글로벌한식적용능력
국내외 한식당	실무	궁중음식실습	병과와음료실습
	심화	전통발효식품실습(캡스톤디자인)	향토음식실습
	기초	한식조리	

[8] 교육과정 이수체계



[9] 교육과정 이수기준

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

[10] 교육과정 편성표

학년	학기	이수 구분	학수번호	과목명	영문명	학점	시간	직무 수준	K	S	A	소속
1	1	선택	14849	한국조리	Korean Cuisine Practice	3	4	기초	3	5	2	한식조리학과
2	1	선택	13684	병과와음료실습	Traditional Rice Cakes and Beverages Practice	3	4	실무	3	3	4	한식조리학과
3	1	선택	13103	궁중음식실습	Korean Royal Cuisine Practice	3	4	실무	3	5	2	한식조리학과
	2	선택	13105	향토음식실습	Korean Regional Cuisine Practice	3	4	심화	3	5	2	한식조리학과
		선택	17143	전통발효식품실습 (캡스톤디자인)	Traditional Fermented Food Practice: : Capstone design	3	4	심화	4	4	2	한식조리학과

[11] 교과목 해설

■ 전공선택

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
한식조리 학과	기초 (352)	한국조리 한국음식의 역사와 문화적 배경을 익히고, 기초조리기술을 습득하고, 한국음식문화 원형을 올바르게 설명할 수 있고, 한식 조리기술을 익힌다.	Korean Cuisine Practice Practices the cooking methods of Korean traditional foods, also covers basic knowledge and cultural aspects of Korean food.
		향토음식실습 각 지역의 지리적 사회적 환경 등으로 향토음식이 생기된 배경을 이해하고, 각 지역의 특색 있는 의례음식, 시절음식 및 고유의 김치와 별미음식 등 그 종류와 조리법을 익힌 후 이를 토대로 향토음식의 현대적 관광상품화 가능성을 모색한다.	Korean Regional Cuisine Practice Characteristics analysis of Korean regional culinary on seasonal food, banquet food, kimchi and many other delicacies, including plausible outlook in regional cuisine tourism.
	심화 (442)	전통발효식품실습(캡스톤디자인) 전통발효식품을 비롯하여 각종 가공 및 저장식품의 종류, 가공 및 저장의 식품학적 원리, 가공저장 과정 및 절차 등에 대해 배우며 이를 실습한다.	Traditional Fermented Food Practice: (Capstone design) Covers principles and methods of food processing and preservation in order to utilize agricultural products effectively including traditional fermented food, and to develop new food products with increased storage, safety, commerciality, preference and quality.
		궁중음식실습 조선왕조의 음식에 관련된 자료, 조선조의 궁중의 식생활 문화의 배경을 이해하고, 조선조 말 궁중에서 이루어지던 궁중의 일상식과 연회식에 대하여 조리법별로 이론과 실습을 병행하여 학습한다.	Korean Royal Cuisine Practice Deals with literatures and food cultures of Korean royal cuisine, practices cooking methods for everyday life and event banquet.
	실무 (352)	병과와음료와실습 전통 병과 조리법을 기초로 한 다양한 현대식 병과 연출법을 숙지하도록 한다.	Traditional Rice Cakes and Beverages Practice The aim of this study is to recapture modernistically the Rice Cakes and Beverages based on Korean traditional recipes.
	실무 (334)		