

글로벌음식문화(Global Food Culture Micro degree)

[1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	동서양의 음식문화 및 식품에 관한 지식을 함양하는 세계음식문화 전문가	
전공능력	세계음식문화 이해 및 연구능력 · 한국음식문화 연구능력	
교육목표	동서양의 음식문화 및 한국음식문화에 관한 지식을 함양하고 나아가 한식 세계화를 주도하는 인재양성을 목표로 한다.	
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> ■ 세계음식문화의 다양성을 이해하고, 소통과 화합능력을 함양하기 위한 글로벌 역량 강화 교육 프로그램 운영 ■ 한식 관련 산업에서 요구되는 지식을 갖춘 전문 인력을 양성하기 위한 음식문화 중심 교육과정 운영 	
진로분야 및 자격증	진로분야	관련 자격증
	음식문화 전문가	조리사, 위생사, 분야별 관련 자격증 (와인, 제과, 제빵 등분야 자격증, 바리스타 자격증 등)

[2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
세계음식문화 이해 및 연구능력	정의	세계음식문화를 이해하기 위해 갖추어야 할 창의력과 소통 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 다른나라 문화를 이해하기 위해 필요한 효과적인 의사소통 및 관계 형성에 대하여 인지한다. ■ 글로벌 문화 커뮤니케이션 직무 수행 능력을 갖춘다.
한국음식문화 이해 및 연구능력	정의	한국음식문화를 이해하기 위해 갖추어야 할 소통능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 한국음식 문화를 이해하기 위해 필요한 효과적인 인문학적 접근능력과 새로운 문화발생을 인지한다. ■ 새로운 한국음식문화를 이해하고 커뮤니케이션 가능한 직무수행능력을 갖춘다.

[3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력	세계음식문화 이해 및 연구능력	한국음식문화 이해 및 연구능력
STAR 전공능력 범주모델		
지식이해 및 학습능력	○	○
문제파악 및 해결능력	●	●
현장적용 및 실무능력	○	○
창의융합 및 혁신능력	○	●

[4] 진로분야 연계

전공능력	세계음식문화 이해 및 연구능력	한국음식문화 이해 및 연구능력
진로분야		
전통주와 와인	●	●

[5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
전문	세계음식문화의 이해	각 지역별 분류 및 위치적 이해	다른 문화에 대한 지리상의 이해
실무	문화에 관련되는 실습과 제조	언어, 주류에 대한 제조, 전통조리책을 활용한 재현	문화적 배경인 언어를 통해 다양성을 받아들임
기초	한국음식문화의 이해	한국음식문화의 인문학적 접근	전통의 이해 및 새로운 트렌드의 인식

[6] 직무수준 별 교육과정

직무수준	과목명	전공능력		구성요소		
		세계음식문화 이해 및 연구능력	한국음식문화 이해 및 연구능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
전문	글로벌식생활문화	●	●	7	1	2
	한국음식문화와컨텐츠	●	●	6	2	2
실무	전통주와와인실습 (캡스톤디자인)	●	○	4	4	2
	옛음식책연구및실습	●	○	4	4	2
기초	외식조리영어	○	●	5	1	4

[7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	세계음식문화 이해 및 연구능력	한국음식문화 이해 및 연구능력
외식창업 및 메뉴개발	전문	글로벌식생활문화	한국음식문화와컨텐츠
	실무	전통주와와인실습(캡스톤디자인)	옛음식책연구및실습
	기초	외식조리영어	

[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	2	필수	16027	한국음식문화와콘텐츠	Korean Food Culture Contents	3	3	전문	6	2	2	한식조리학과
2	1	선택	17640	외식조리영어	Culinary English	3	3	기초	5	1	4	한식조리학과
3	2	선택	16218	글로벌식생활문화	Global Food Culture	3	3	전문	7	1	2	한식조리학과
4	2	선택	13111	옛음식책연구및실습	Food Culture Studies and Practices through the Old Literatures	3	4	실무	4	4	2	한식조리학과
		선택	14113	전통주와와인실습 (캡스톤디자인)	Menu Planning and Design for Korean Restaurant : Capstone design	3	4	실무	4	4	2	한식조리학과

[11] 교과목 해설

■ 전공필수

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 과목해설	Subjects / Descriptions
한식조리학과	전문 (622)	한국음식문화와콘텐츠	Korean Food Culture Contents
		우리 민족의 오천년 식생활의 올바른 이해를 위하여 자연환경과 사회적인 영향으로 변천해온 한국의 식생활의 변천을 역사적, 문화적으로 고찰한다.	Eating five thousand years of Korean to a correct understanding of the natural environment and social impact of transition to the vicissitudes of food in Korea who have historically and culturally, to discussion.

■ 전공선택

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
한식조리학과	기초 (514)	외식조리영어	Culinary English
		외식산업 분야에서 필요한 기초인 식재료, 조리방법, 서비스에 필요한 영어를 학습하고 실무에서 소통하기 위한 어려움이 없도록 한다.	The aim of this study is to increase knowledge of ingredients, cooking method and service skills in English to work in the foreign restaurant kitchen
	실무 (442)	옛음식책연구및실습	Food Culture Studies and Practices through the Old Literatures
		식품과 음식관련 고문헌을 통해 우리조상들의 식생활역사와 음식문화를 살펴보고, 옛	Studies of dietary history and food culture of our ancestors through the old literatures.

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
		음식들을 재현하여 전통음식문화의 원형을 바르게 알고, 그 우수성을 계승하고, 발전시킬 수 있는 능력을 배양한다.	By making the old food, to reproduce the traditional food culture of the circle knows, the superior ability to recognize and encourage them to develop.
	실무 (442)	전통주와와인실습(캡스톤디자인)	Menu Planning and Design for Korean Restaurant : Capstone design
		전통주를 비롯하여 식사 시 제공되는 술과 커피를 비롯한 음료의 종류와 특징, 서빙방법을 익히고, 다양한 칵테일 조주 방법을 익힌다.	Deals with traditional wine making, various kinds of beverages and their characteristics, serving methods and cocktail making methods using alcoholic and nonalcoholic beverages.
전무 (712)	글로벌식생활문화	Global Food Culture	
	식생활과 식문화의 기본 개념을 정립하고 세계 식문화의 지역적 분포에 관한 특징을 이해한다. 요리의 기원과 전파를 문화인류학적 측면을 중점적으로 알아봄으로써 세계의 식문화에 대한 지식을 갖도록 한다.	Study in the relationship between food and culture, and comparative analysis of food cultures across the world, especially their individuality and universality.	