

외식조리경영학과 Department of Food Service and Culinary Management

세부전공 : 외식·조리전공(Major of Food Service Management and Culinary Arts)

푸드코디전공(Major of Food Coordination)

1. 교육목표

- 외식산업분야 첨단지식 및 기술력 확보
- 전통식품의 과학화 및 국제화
- 외식산업, 환경개선 및 능력 배양
- 창업 및 프랜차이즈 산업의 선도와 시스템 구축능력 배양
- 외식산업분야 선도 능력 개발
- 미래 글로벌 인재 양성

2. 교수명단

성명	직위	학위	전공분야
임현철	교수	관광학박사	외식컨설팅경영
김지은	교수	관광학박사	호텔외식경영
안상희★	조교수	이학박사	식품조리과학
최용석	조교수	관광학박사	외식서비스경영
이병구	조교수	식품학박사	제과제빵
이금호	조교수	외식경영학박사	서양조리

3. 학과사무실 ☎ 053-850-3455(학과사무실), 850-3139(학과장)

4. 교육과정

■<석사과정>

순번	교과목(국문)	교과목(영문)	학점	비고
1	논문연구 I	Thesis Research I	2.0	공통
2	논문연구 II	Thesis Research II	2.0	공통
3	레스토랑관리	Restaurant Management	3.0	외식조리전공
4	메뉴계획디자인특론 I	Menu Planing and Design I	3.0	공통

5	메뉴분석관리특론	Advanced in Menu Analysis management	3.0	공통
6	비교음식문화사	Comparative Studies in Cultural Aspects of Food	3.0	공통
7	식공간디자인특론 I	Table Coordination I	3.0	푸드코디전공
8	식음료관리특론	Advanced Food and Beverage Management	3.0	외식조리전공
9	식자재구매관리특론	Advanced Procurement Management in Foodservice	3.0	외식조리전공
10	외식산업위생학특론	Advanced Food Sanitation	3.0	공통
11	와인학과 경영연구	Wine and Management Research	3.0	외식조리전공
12	외식경영학특론	Special Discussion On Food Service Management	3.0	외식조리전공
13	외식사업사례연구	Case Study in Food Service Business	3.0	외식조리전공
14	외식서비스마케팅	Food Service Marketing	3.0	공통
15	외식슈퍼바이징특론	Special Discussion of Food Service Supervising	3.0	외식조리전공
16	외식시설디자인	Restaurant Facilities Layout and Design	3.0	푸드코디전공
17	외식원가관리	Cost Management Of Food Service	3.0	외식조리전공
18	외식창업프로젝트	Start Business Project in Food Service	3.0	공통
19	외식프랜차이즈시스템연구	Food Service Franchising System	3.0	외식조리전공
20	외식홍보광고기획론	A Study on the Public Relations and Advertising Planning of Foodservice	3.0	공통
21	인적자원관리세미나	Seminar on human resource management	3.0	외식조리전공
22	조리과학특론	Principles of Food Science	3.0	외식조리전공
23	외식영양과 식생활연구	A Study on Dietary nutrition and diet	3.0	외식조리전공
24	외식산업 IT와 커뮤니케이션	Information Technology & Communication	3.0	외식조리전공
25	외식조직행동론	Organizational Behavior in food Service Management	3.0	외식조리전공
26	식공간 연출개론	Introduction to Food Space Production	3.0	푸드코디전공

27	푸드코디네이션개론	Introduction to Food Coordination	3.0	푸드코디전공
28	식문화스토리텔링	Food and Culture Storytelling	3.0	공통
29	테이블세팅학	Table Setting Science	3.0	푸드코디전공
30	사진기법과 푸드코디네이션연구	A Study on Photographic Techniques and Food Coordination	3.0	푸드코디전공
31	식품위생학연구	A Study on Food Hygiene	3.0	공통

■ <박사과정>

순번	교과목(국문)	교과목(영문)	학점	비고
1	논문연구 I	Thesis Research I	2.0	공통
2	논문연구 II	Thesis Research II	2.0	공통
3	고급메뉴분석관리	Advanced in Menu Analysis Management	3.0	공통
4	고급외식사례연구	Advanced Case Study in Food Service Business	3.0	공통
5	고급레스토랑운영관리	Advanced Restaurant Management	3.0	외식조리전공
6	고급외식서비스마케팅	Advanced Food Service Marketing	3.0	외식조리전공
7	고급외식프랜차이즈시스템연구	Advanced Food Service Franchising System	3.0	외식조리전공
8	고급외식홍보광고기획론	A Study on Advanced for the Promotional Advertising Planning of Restaurant	3.0	공통
9	상권및입지분석세미나	Seminar on analysis of business location selection	3.0	외식조리전공
10	식공간디자인특론 II	Table Coordination II	3.0	푸드코디전공
11	식음료원가관리연구	Food and Beverage Cost Management	3.0	외식조리전공
12	외식영양과 건강특론	Advanced Nutrition and Health	3.0	외식조리전공
13	외식경영시뮬레이션	Simulation in Food Service Management	3.0	외식조리전공
14	외식경영정보시스템연구	Food Service Information System	3.0	외식조리전공
15	외식시설관리세미나	Seminar in Research Method of Facilities Management	3.0	외식조리전공

16	외식창업사례분석연구	Study on analysis of business creation management cases	3.0	공통
17	인적자원관리연구	Human Resource Management	3.0	외식조리전공
18	한국전통음식개발	Development in Korea Traditional Food	3.0	외식조리전공
19	외식산업지속가능 경영론	Sustainable Management in Food Service Industry	3.0	외식조리전공
20	외식경영전략특론	Advanced Food service Management Strategy	3.0	외식조리전공
21	고급조리과학세미나	Advanced seminar on culinary science	3.0	외식조리전공
22	고급사진기법과 푸드코디네이션연구	A Study on Advanced Photographic Techniques and Food Coordination	3.0	푸드코디전공
23	건강발효음식연구	A Study on Healthy Fermented Food	3.0	공통
24	외식소비트렌드연구	A Study on the Consumption Trend of Food Service	3.0	공통
25	외식프로젝트연구	A Study on the Food Service Project	3.0	공통
26	음식디자인과 색채학	Food Design and Colourism	3.0	푸드코디전공
27	식공간연출 워크숍	Food Space Production Workshop	3.0	푸드코디전공
28	세계음식과 스토리텔링	World Food and Storytelling	3.0	공통
29	푸드스타일링연구	A Study on Food Styling	3.0	푸드코디전공
30	외식상품개발연구	A Study on the Development of Food Service Products	3.0	공통
31	외식산업푸드테크연구	A Study on Food Technology in the Restaurant Industry	3.0	공통
32	고급외식조사방법론	Advanced Research Methodology for Foodservice	3.0	공통

■ <석박사통합과정>

순번	교과목(국문)	교과목(영문)	학점	비고
1	단체급식관리론	Food Service Systems Management	3.0	
2	세계식품문화사연구특론	Advanced studies in history of world food cultures	3.0	
3	외식경영연구	Study on Food Service Management	3.0	
4	외식경영컨설팅기법연구	Study on Special Topics for Food service Consulting Techniques	3.0	
5	외식사업창업세미나	Seminar in Food Service Business Commencement	3.0	
6	외식산업동향분석	Trend Analysis Of Food Service Industry	3.0	
7	외식산업세미나	Seminar in Food Service	3.0	
8	외식산업조사방법론	Research Methodology in the Food Service Industry	3.0	
9	외식서비스운영관리	Food Service Operation Management	3.0	
10	한국식품사연구	Studies in History of Korean Food	3.0	
11	논문세미나연구	Paper Seminar Study	3.0	
12	통계학연구	Statistical study	3.0	
13	세계식문화연구	Research in the World Food Cultures	3.0	
14	메뉴상품개발연구	A Study on the Development of Menu Products	3.0	