

외식창업및컨설팅(Restaurant Startup Consulting Micro degree)

[1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	외식업 창업가 및 외식메뉴개발 컨설턴트	
전공능력	외식창업 및 운영관리능력 · 외식메뉴개발 및 연구 능력	
교육목표	외식운영관리능력, 마케팅 판매 전략, 혁신적인 아이디어 발굴, 메뉴 기획 및 개발, 메뉴 품질 평가 능력 등 외식업 창업 및 메뉴개발 컨설팅 능력을 갖춘 인재양성을 목표로 한다.	
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> ■ 외식산업 전반에 대한 이해, 외식창업 및 경영 원리, 주방운영 관리 실무, 외식마케팅 및 판매전략, 외식산업 관련 법령 등을 이해하고 현장에 적용할 수 있는 교육과정 ■ 메뉴개발의 기본적 과정, 조리기술 및 조리법에 대한 이해, 고객 인사이트 및 시장조사, 메뉴기획 및 개발능력, 메뉴 품질평가 능력 등의 이론 및 실습을 통해 실무능력을 갖추기 위한 교육과정 	
진로분야 및 자격증	진로분야	관련 자격증
	외식창업 및 메뉴개발	조리사, 위생사, 분야별 관련 자격증 (와인, 제과, 제빵 등분야 자격증, 바리스타 자격증 등)

[2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
외식창업 및 운영관리 능력	정의	외식업 창업 및 운영관리를 위해 갖추어야 할 창의력과 경영관리 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 외식업 창업과 운영관리에 필요한 외식산업 전반에 대한 이해 능력을 갖춘다. ■ 외식산업 분야별 창업, 마케팅 전략 수립, 주방운영 관리 실무 등의 능력을 갖춘다.
외식건강메뉴 개발 및 연구 능력	정의	외식 메뉴 개발에 필요한 기본적 이해와 메뉴 품질평가 능력 등 외식 컨설턴트에게 필요한 지식과 기술, 연구개발 능력, 테크놀러지의 이해
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 외식 메뉴개발의 기본적 과정 및 적용가능한 조리법에 대해 이해할 수 있는 능력을 갖춘다. ■ 메뉴기획 및 개발, 고객 인사이트 및 시장과 기술에 대한 이해 등을 통해 메뉴 개발에 필요한 컨설팅 능력을 갖춘다.

[3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력 STAR 전공능력 범주모델	외식창업 및 운영관리 능력	외식메뉴개발 및 연구 능력
지식이해 및 학습능력	○	○
문제파악 및 해결능력	●	●
현장적응 및 실무능력	●	●
창의융합 및 혁신능력	○	●

[4] 진로분야 연계

진로분야	전공능력	외식창업 및 운영관리 능력	외식메뉴개발 및 연구 능력
외식창업 및 메뉴개발		●	●

[5] 교육과정 구성요소

직무수준	구성요소	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
전문		외식창업 및 경영 전문지식	건강신메뉴개발 전략 및 메뉴상품화 기술	혁신과 도전의 기업가정신 문제 해결의 적극적 태도
실무		주방관리 업무에 대한 실무 이론	메뉴개발과정의 이해, 외식업 효율적 운영 기술	외식분야 트렌드 분석 및 마케팅 전략 수립, 창의적 발상을 통한 신메뉴 개발
기초		외식산업 현황 및 푸드테크 전반에 대한 지식	외식 메뉴개발 원리에 대한 지식	창의성, 도전정신, 탐구력, 문제해결 의지

[6] 직무수준 별 교육과정

직무수준	과목명	전공능력		구성요소		
		외식창업 및 운영관리 능력	외식메뉴개발 및 연구 능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
전문	한식창업과푸드테크	●	●	5	3	2
실무	채식과메디푸드실습	●	●	5	3	2
	단체급식	●	●	6	2	2
	스마트주방관리	●	●	7	1	2
기초	외식산업마케팅	●	●	6	2	2

[7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	외식창업 및 경영자	외식메뉴개발자, 컨설턴트
외식창업 및 메뉴개발	전문	한식창업과푸드테크	
	실무	단체급식 스마트주방관리	채식과메디푸드실습 스마트주방관리
	기초	외식산업마케팅	외식산업마케팅

[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
2	2	필수	17639	외식산업마케팅	Marketing in Foodservice Operations	3	3	기초	6	2	2	한식조리학과
3	1	선택	17714	스마트주방관리	Smart Kitchen Management	3	3	실무	7	1	2	한식조리학과
4	1	선택	17642	한식창업과푸드테크	Korean Restaurant Establishment and Food Technology	3	3	전문	5	3	2	한식조리학과
	2	선택	11489	단체급식	Foodservice in Institutions	3	3	실무	6	2	2	한식조리학과
		선택	17641	채식과메디푸드실습	Vegetarian & Medical Food	3	4	실무	5	3	2	한식조리학과

[11] 교과목 해설

■ 전공필수

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 과목해설	Subjects / Descriptions
한식조리학과	기초 (622)	외식산업마케팅	Marketing in foodservice operations
		외식산업의 기본 이해를 바탕으로 외식경영 및 마케팅에 필요한 이론과 실무적 지식을 학습한다.	Deals with the process of managing foodservice organizations, as well as theoretical and practical studies in marketing strategy for effective restaurant operation.

■ 전공선택

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
한식조리학과	실무 (712)	스마트주방관리	Smart Kitchen Management
		스마트주방관리의 특성, 식재료관리, 원가관	Provides the overall knowledges and skills su

소속	직무수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
		리, 메뉴계획관리, 주방인적자원관리, 주방위생과 안전관리, 고객관리 등 조리업무 수행에 필요한 관리 이론과 실무를 다룸으로써 주방관리와 관련된 각종 지식을 제공한다.	ch as the characteristics of Smart kitchen management, food ingredient control, cost control, menu planning and meal management, personnel management, safety control, customer satisfaction in the food service facilities.
	전문 (532)	한식창업과푸드테크	Korean Restaurant Establishment and Food Technology
		한식산업에 트렌드를 이해하고 한식당 경영요인과 이를 위한 창업 계획서를 작성하며 새로이 도입되는 테크놀로지적인 방식을 이해하여 창업에 적용한다.	Understand trends in the Korean food industry write a business proposal for starting a Korean restaurant, and understand newly introduced technological methods to apply to starting a business.
	실무 (622)	단체급식	Foodservice in Institutions
		식재료관리, 메뉴, 구매, 검수, 저장, 생산, 위생, 작업 및 안전, 원가관리 등 전반적인 급식업무 관리기능에 대해 학습한다.	Provides the principles of foodservice systems, menu planning, food purchasing, quantity food production, sanitation, facility and equipment, cost control.
	실무 (532)	채식과메디푸드실습	Vegetarian & Medical Food
		한식의 근간을 이루는 채식 중심의 메뉴를 기획·개발하고 이를 바탕으로 식이조절, 영양식, 치료식 등의 메뉴를 실습한다.	Plan and develop a vegetarian oriented menu that forms the basis of Korean food, and practice menus such as diet control, nutritional and treatment food based on this.