F&B디자인개발(Food and Beverage Design Development Micro Degree)

[1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	식품 및 외식에 디자인을 적용할 수 있는 실무 전문가	
전공능력	외식상품의 이해능력 · 식품 포장의 기능이해 및 디자인 능력	
교육목표	식품 및 외식산업을 이해하고 새로운 디자인을 개발하고 적용할 수 있는 인재 양성	
교육과정	■기초조리, 외식상품의 기본적 이해를 갖추기 위한 교육과정 ■식품제조 및 포장의 기본공정, 원리와 실무능력을 갖추기 위한 교육과정	
진로분야 및 자격증	진로분야	관련 자격증
	식품산업, 외식산업, 컨설팅기업	식품산업기사, 식품기사, 외식경영관리사, 식품창업관리사

[2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
외식상품의 이해능력	정의	외식상품 명확히 인식하고 이에 대한 기본적 이해
	준거	■식품의 기초를 이해하고 외식상품에 활용하는 능력 ■식품의 다양한 제품을 제조할 수 있는 실무능력
식품 포장의 기능이해 및 디자인 능력	정의	식품의 특성을 이해하고 디자인 및 포장에 적용하는 능력
	준거	■식품의 제조,가공,저장,운반,진열에 필요한 특성을 이해하는 능력 ■식품의 가공저장 중 변화를 예측하고 기술을 적용할 수 있는 능력

[3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력 / STAR 전공능력 범주모델	외식상품의 이해능력	식품 포장의 기능이해 및 디자인 능력
지식이해 및 학습능력	●	●
문제파악 및 해결능력	◐	◐
현장적응 및 실무능력	●	●
창의융합 및 혁신능력	●	●

[4] 진로분야 연계

전공능력 / 진로분야	외식상품의 이해능력	식품 포장의 기능이해 및 디자인 능력
외식/식품분야	●	●

[5] 교육과정 구성요소

구성요소 / 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
전문	식품의 품질변화와 관계된 식품포장의 중요성과 포장재질의 특성 및 전통주와 와인에 대한 지식	식품의 특성을 이해한 식품포장 재질을 선택할 수 있는 기술 및 전통주와 와인의 상품화 기술	식품의 포장을 위하여 적합한 재질에 대한 탐색 및 적용 의지 및 전통주와 와인의 제조를 위한 성실함
실무	조주음료의 제조 원리에 관한 지식	조주음료를 제조, 가공하여 보존성을 높이는 기술 습득	조주음료 개발을 위한 과학적 분석 태도 및 업무에 대한 긍적적 태도
기초	외식상품을 개발하기 위한 방법 및 상품기획 및 디자인을 위한 스타일링 지식	식품 디자인에 적용될 조리의 원리 기술 습득	기초 탐구 능력, 과학 및 디자인 원리 이해 의지

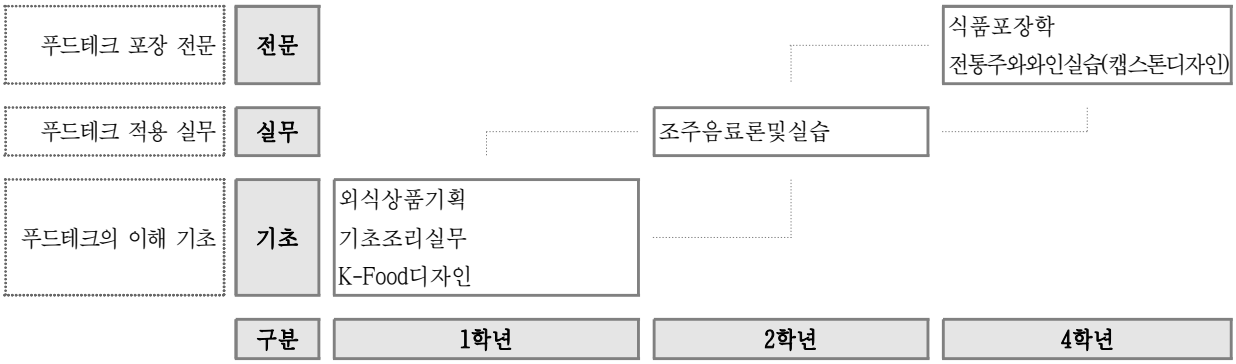
[6] 직무수준 별 교육과정

직무수준	과목명	전공능력		구성요소		
		외식상품의 이해능력	식품 포장의 기능이해 및 디자인 능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
전문	식품포장학	◐	●	5	3	2
	전통주와와인실습 (캡스톤디자인)	●	◐	4	4	2
실무	조주음료론및실습	●	●	3	4	3
기초	K-Food디자인	◐	●	5	3	2
	외식상품기획	●	◐	6	2	2
	기초조리실무	●	◐	3	5	2

[7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	외식상품의 이해능력	식품 포장의 기능이해 및 디자인 능력
외식/식품분야	전문	전통주와와인실습(캡스톤디자인)	식품포장학
	실무		조주음료론및실습
	기초	외식상품기획 기초조리실무	K-Food디자인

[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	이수구분	학수번호	과목명	영문명	학점	시간	직무수준	K	S	A	소속
1	1	선택	14211	외식상품기획	Food product development	3	3	기초	6	2	2	외식산업조리학과
	2	선택	08289	기초조리실무	Basic Culinary Skill Practice	3	4	기초	3	5	2	한식조리학과
		선택	16219	K-Food디자인	K-Food Design	3	3	기초	5	3	2	한식조리학과
2	2	선택	10887	조주음료론및실습	Bar Cocktail Practice	3	4	실무	3	4	3	외식산업조리학과
4	2	선택	16677	식품포장학	Food Packaging	3	3	전문	5	3	2	식품영양학과
		선택	14113	전통주와와인실습(캡스톤디자인)	Menu Planning and Design for Korean Restaurant : Capstone design	3	4	전문	4	4	2	한식조리학과

[11] 교과목 해설

■ 전공선택

소속	직무수준(KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
외식산업조리학과	기초(622)	외식상품기획	Food product development
		외식업체에서 판매되는 주요상품에 대한 이해와 상품을 개발하기 위한 방법 및 상품기획에 관한 내용을 학습한다.	This module is for understanding the principles of main product of food service business and the basic techniques of quality design, sensory analysis, quality assurance and project management in the design and development of new food products.
	실무(343)	조주음료론및실습	Bar Cocktail Practice
		여러 종류의 바 기자재를 확인하고 다양한	This subject design to increase understandin

소속	직무수준(KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
		칵테일 조주 방법을 교수하며 직접 학생들에게 조주 하도록 하여 유능한 주장전문 기술인 양성을 목표로 한다.	g of beverage in restaurant operation. The study explain various utensil which is mainly use in the bar. Also the study explain to mix a drink to train bartenders.
한식조리학과	기초(352)	기초조리실무	Basic Culinary Skill Practice
		기본을 익힘으로써 이를 바탕으로 조리 실무 기술과 조리능력을 배양하고 조리를 위해 필요한 기초조리 기술을 습득한다. 아울러 조리 실무에 필요한 조리인의 자세를 배우고 사회에서 필요로 하는 전문인을 양성한다.	Provides basic knowledge and skills for cooking. Also covers food materials preparation, cooking utensils usage, cooking process.
	기초(532)	K-Food디자인	K-Food Design
		색채, 디자인의 기본 원리를 이해하여 음식의 스타일링 및 상차림 연출, 메뉴개발 등에 적용할 수 있는 능력을 배양한다.	The aim of the subject is to improve design skills for food styling, coordination, menu development.
	전문(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.
식품영양학과	전문(532)	식품포장학	Food Packaging
		식품의 품질변화와 관계된 식품포장의 중요성과 이에 따른 식품 포장 재료의 종류와 각 재료의 특성을 강의하며, 식품의 특성과 그 특성을 유지하기 위한 포장재질의 선택을 이해하도록 한다. 또한 포장의 인쇄 및 포장기계를 소개하며 포장 재료의 시험법을 강의한다.	Properties and kinds of packaging materials for foods are introduced. The course also are discussed on their effects on changes of food quality, preservation and packaging process.