

호텔조리·외식경영학과 (Department of Hotel Culinary·Foodservice Management)

호텔조리·외식경영학석사 (M.A. in Hotel Culinary·Foodservice Management))

호텔조리·외식경영학박사 (Hotel Culinary·Foodservice Management)

대학원교학팀 : 요셉관 202-2호 ☎ 033-649-7162

본 호텔조리·외식경영학과는 조리외식경영학 전반의 이론을 체계적으로 정립하고, 이를 응용사회과학으로써 학문적 이론과 실무를 접목하여 실용적인 학문 체계를 확립하는 것을 목표로 한다. 또한 본 대학원은 대학 및 전문대학의 외식조리 교육자, 외식업체의 전문 경영인, 외식 분야의 전문 연구인력, 그리고 지역 외식산업 발전을 이끄는 핵심 인재를 양성하는 데 교육목표를 두고 있다.

학부 과정과 연계된 조리외식경영 이론 및 실무 중심의 강의와 세미나, 그리고 다양한 현장체험을 통해 이론과 실무 역량을 겸비한 고급 조리외식경영인을 양성한다. 나아가 외식 산업 현장의 실무 경험과 연구 능력을 바탕으로 현장의 다양한 현상을 이해하고 문제를 해결할 수 있는 경영 능력 및 연구 역량을 배양하고자 한다.

가. 학과연혁

2002. 12 호텔외식조리학전공 학부 신설

2014. 일반대학원 호텔조리외식경영학과 석사과정 신설

2014. 일반대학원 호텔조리외식경영학과 박사과정 신설

2026. 일반대학원 호텔조리외식경영학과 학위 취득자누계 석사 72명, 박사 63명

나. 교육목적

성실하고 민주적인
조리외식인

세계화에 대응한
어학교육의 강화

조리외식인력의 전문화
교육

조리외식교사의 양성

본 대학교 설립정신과 대학원 교육 목적에 따라, 세계 평화와 인류 문화발전에 기여하고, 지역산업과 국가 경제발전에 헌신적으로 기여할 수 있는 성실 유능하고, 미래 지향적인 외식경영관리자를 양성하는 것을 교육 목적으로 삼고 있다. 구체적으로는 각 담당교수들의 철저한 수업에 대한 준비, 다양한 수업방법, 실제 사회에 적용될 수 있는 적용성을 고려한 교육을 통한 원생의 참여율을 높이고 엄정한 성적처리를 한다.

다. 교육목표

조리외식이론과 실무적응력 있는 인재양성을
위한 체계적 교육

조리외식전문연구
인력양성

현장 적응력있는 조리외식전문
경영인 양성

본 호텔조리·외식경영학과는 조리외식학 이론 전반의 체계화를 통해 학문적 기반을 정립하고, 호텔조리·외식경영학의 응용사회과학적 특성을 반영하여 이론과 실무를 접목한 실용적 학문 체계를 확립하는 것을 목표로 한다. 또한 본 대학원은 다양한 전공과정의 충실한 운영을 통해 대학 및 전문대학의 외식조리 교육자, 외식업체의 전문 경영인, 외식 분야의 전문 연구인력, 그리고 지역 외식산업 발전을 선도할 핵심 인재를 양성하는 데 교육목표를 두고 있다.

학부 과정과 연계된 조리외식 이론 및 실무 분야의 강의와 세미나, 그리고 현장체험을 통해 이론과 실무 역량을 겸비한 고급 조리외식 전문인을 양성한다. 나아가 외식 산업체에서의 실무 경험과 학술 연구를 바탕으로 사회적 요구 수준에 부합하는 조리외식학 연구 역량을 배양하고자 한다.

- 1) 교외 학술세미나 및 학술발표회에 재학기간 중에 1회 이상 참여를 지도교수를 중심으로 하여 적극 권장한다.
- 2) 자치 연구회를 중심으로 하여 수집하거나 현장경험을 통해 얻은 정보를 바탕으로 자치 학술회를 활성화시킨다.
- 3) 관광호텔과 외식업체의 조리부문에 종사할 수 있는 한식, 양식, 중식, 일식, 제과 등 조리전문가 양성
- 4) 관광산업 발전에 따른 새로운 외식문화 확립에 기여할 수 있는 전문지도의 양성
- 5) 전통음식문화 발전을 재창조할 수 있는 발효식품, 제조, 약선, 떡과 한과, 전통주 경영 및 종사 전문인 양성
- 6) 박사과정은 교육수행 능력과 연구능력을 겸비한 유능한 인재를 양성한다.

라. 전임교원 명단

성 명	직 급	최종학위	전공분야	연구분야
김 호 석	교 수	외식경영학박사	외식경영학	메뉴기획관리, 외식마케팅론, 외식조사방법론
김 형 일	교 수	관광학박사	외식경영학	소비자행동론, 주방경영, 외식연구방법론
정 영 주	조교수	경영학박사	외식경영학	외식사업경영, 외식프랜차이즈
임 윤 선	교 수	문학박사	중국선진문학	중국고대선진문학, 중국관광과 문화
김 민 수	부교수	경영학박사	국제경영	글로벌경제, 인사, 조직
전 진 호	교 수	이학박사	지능형시스템	경영정보, 경영일반
강 신 수	교 수	이학박사	통계학	통계, 로컬 창업

마. 학과내규

- 1) 입학전형
 - (1) 입학전형은 서류전형과 면접전형으로 시행한다.
 - (2) 면접전형의 내용 및 면접위원의 선정은 학과 교수회의에서 결정한다
- 2) 필수과목
 - (1) 공통필수과목 : 석사과정은 총 1P, 박사과정은 총 2P로 한다.
- 3) 이수학점
 - (1) 석사과정 : 공통필수과목 1P, 전공선택과목 8과목 3학점을 포함한 총 24학점을 이수하여야 한다.
 - (2) 박사과정 : 공통필수과목 2P, 전공선택과목 12과목 3학점을 포함한 총 36학점을 이수하여야 한다.
- 4) 보충과목
 - (1) 석사과정 : 타 전공 입학자를 대상으로 하며, 주임교수 추천에 의해 학부과목에서 9학점 이상을 이수하여야 한다. 보충과목은 학부과정의 필수과목 위주로 한다.
 - (2) 박사과정 : 타 전공 입학자를 대상으로 하며, 지도교수 추천에 의해 대학원 석사과정 교과목 중에서 인정학점을 포함하여 총 9학점 이상을 이수한다.
- 5) 종합시험과목
 - (1) 석사과정 : 3과목을 종합시험 교과목으로 한다.
 - (2) 박사과정 : 4과목을 종합시험 교과목으로 한다.

6) 논문지도와 제출절차

- (1) 2학기에 지도교수를 정하고, 충분한 연구를 거친 후, 3학기에 논문계획서를 제출하고 심사용 논문 제출 전 학과교수 및 대학원생이 참석한 가운데 공개발표를 한다.
- (2) 필요시 논문심사위원 중 외부 심사위원 1명은 지도교수의 추천에 의해 주임교수가 주관하는 학과 교수회의에서 정할 수 있다. 외부 심사위원의 선정은 제출된 논문의 전공과 일치되는 타대학 또는 타학과의 전임교수로 하는 것을 원칙으로 한다.
- (3) 논문심사는 석사과정은 총 2회, 박사과정은 총 3회에 걸쳐서 하며, 심사일은 주임교수가 학과 회의에서 정한다. 심사 후 구술고사는 지도교수와 학과 전체 교수가 참석한 가운데 실시한다.
- (4) 논문의 통과는 석사과정은 2/3, 박사과정은 4/5의 찬성으로 한다.
- (5) 박사과정 논문 제출은 원칙적으로 연구재단등재 학술지 논문집에 주저자(제1저자)로 1편 이상 발표한 연구실적을 갖춘자를 대상으로 한다.
- (6) 박사학위 논문심사위원 중 외부 심사위원 2인을 타 대학이나 타 학과의 전임교수를 위촉할 수 있다.
- (7) 논문심사는 석사(박사)과정은 총 2(3)회에 걸쳐서 하며, 심사 후 구술고사를 실시한다.

바. 교과목 구성

1) 석사과정

이수구분	교과목명	학점	강의-이론-실습	석박사통합과정	비고
공통필수	석사논문지도 I	P	3-3-0		
전공선택	외식연구방법론	3	3-3-0	통합	
	외식조사방법론	3	3-3-0	통합	
	외식조리경영연구	3	3-3-0	통합	
	웰빙전통식품개발론	3	3-3-0	통합	
	약선요리연구	3	3-3-0	통합	
	외식프랜차이즈경영연구	3	3-3-0	통합	
	메뉴기획관리연구	3	3-3-0	통합	
	외식조리학연구	3	3-3-0	통합	
	식음료원가연구	3	3-3-0	통합	
	단체급식경영연구	3	3-3-0	통합	
	외식재무관리연구	3	3-3-0	통합	
	식품구매관리연구	3	3-3-0	통합	
	푸드코디연구	3	3-3-0	통합	
	외식소비자행동연구	3	3-3-0	통합	
	외식서비스마케팅연구	3	3-3-0	통합	
	주방경영세미나	3	3-3-0	통합	

사. 교과목 해설

1) 석사과정

(1) 공통필수

석사논문지도 I (Research Topics I)

(2) 전공선택

외식연구방법론(Study on Foodservice Research Methodology)

외식조리경영분야에서 연구하고자하는 주제에 대해 수집된 데이터를 바탕으로 통계학적인 관점에서 데이터 처리 과정에 대한 기술적인 방법에 대해 학습한다. 통계학의 이해를 기초로 하여, 기초통계분석, 기술통계, 빈도분석, 회귀분석자료 처리과정을 학습한다.

외식조사방법론(Study on Foodservice Survey Methodology)

외식조리경영분야에서 연구하고자하는 연구주제 설정을 위해 선행연구에 대한 이론적 고찰을 바탕으로 연구모형 설계와 가설설정을 하여 구조화 된 설문지를 구성하고, 구조화 된 설문지를 바탕으로 과학적인 조사 방법에 대해 학습한다.

외식조리경영연구(Study on Cuisine Foodservice Industry Management)

외식산업 전반에 대한 이해를 돕기 위한 개론적 강좌로 외식조리 관련 이론 및 외식산업의 정의, 현황과 전망, 유형, 전망, 발전이론, 경영사례 등을 중심으로 외식조리와 외식산업경영을 학습한다.

웰빙전통식품개발론(Study of Well-being Traditional Food)

웰빙과 우리나라를 비롯하여 세계 여러나라의 전통식품에 관한 전반적인 지식을 습득하고 연구함으로써 메뉴 개발과 외식상품 아이템 개발 등 외식업에 활용할 수 있는 전통음식의 표준화 및 응용개발을 학습한다.

약선요리연구(Study on Department of yacksunfood Culinary art)

현대인들은 오염된 환경과 향신료, 합성조미료가 첨가된 가공식품의 섭취, 맛에 치우친 조리법 등으로 몸의 반응을 제대로 듣지 못하고 있다. 왜곡된 입맛에 길들여진 우리 자신의 순수한 본래의 몸맛을 찾아 이제는 식탁을 변화시켜야 할 시대이다. 약식동원(藥食同原)의 개념에 근거한 다양한 식재료의 과학적 지식을 바탕으로 약선조리입문, 건강학, 생태체질학, 체질별 약선약목연구, 음식치료 등을 학습한다

외식프랜차이즈경영연구(Study on a Franchise System Develoment in Foodservice Management)

프랜차이징의 기본 원리를 바탕으로 외식업에서 프랜차이즈 시스템 개발과 절차와 방법, 그리고 실제 이용에 이르는 전 과정을 학습한다.

메뉴기획관리연구(Study on Menu Foodservice Product Development)

효율적인 외식, 급식이 이루어지도록 대상에 따른 메뉴계획, 식재료량 산출, 메뉴평가 등 메뉴 상품화 전략에 관한 기본 원리를 학습한다.

외식조리학연구(Study on Cuisine Industry Management)

조리의 식재료인 식품의 일반성분(탄수화물, 지질, 단백질, 비타민, 무기질)과 특수성분을 배우고, 이들이 조리되었을 때 물리적, 화학적, 변화의 원리를 이론적으로 배우고 익혀서 외식조리현장에서 적용할 수 있도록 학습한다.

식음료원가연구(Study of Food & Beverage Cost Controal)

호텔 및 외식사업의 식음료의 제 분야를 이해하고 체계적인 경영이론에 관해 학습한다.

단체급식경영연구(Institutional Food Service Management)

시스템적인 접근방법을 근간으로 단체 및 위탁급식을 경영하는 방법을 학습한다.

외식재무관리연구(Study of Foodservice Financial Management)

재무제표의 대차대조표, 손익계산서, 영업 분석, 현금 흐름분석, 그리고 자금조달 방법 등을 학습한다.

식품구매관리연구(Study of Food Purchased)

외식현장에서의 구매 관리, 식품의 유통, 구매시장조사, 구매계약, 구매 관리 조직 발주, 검수 저장, 재고관리 및 식품의 재료의 특징, 식품의 감별법을 학습한다.

푸드코디연구(Food Service Coordinatuon Management)

식(食)이라는 영역에 초점을 맞춰 식문화의 이해, 식문화의 비교연구, 식사체계, 공간연출, 식공간 연출의 역사, 스타일링 등에 대해 학습한다.

외식소비자행동연구(Study of Food Service Consumer Behavior)

핵심적인 내부고객인 종업원이 만족해야 고객에게 최상의 서비스를 제공 할 수 있어 수익이 증대된다는 수익체인 원리를 중심으로 고객 및 종업원을 관리하는 기법을 학습한다.

외식서비스마케팅연구(Study of Food Service Marketing Management)

서비스 마케팅의 기본원리를 중심으로 외식업에 적용할 수 있는 마케팅 기법을 학습한다.

주방경영세미나(Seminar in Kitchen Management)

외식업종과 업태에 따라 상품이 생산되는 주방을 효율적으로 경영할 수 있는 방안을 사례중심으로 학습한다.

아. 교과목 구성

2) 박사과정

이수구분	교과목명	학점	강의-이론-실습	석박사통합과정	비고
공통필수	박사논문지도 I	P	3-3-0		
	박사논문지도 II	P	3-3-0	통합	
전공선택	고급 외식연구방법론	3	3-3-0	통합	
	고급 외식조사방법론	3	3-3-0	통합	
	비교음식문화연구	3	3-3-0	통합	
	외식메뉴개발연구	3	3-3-0	통합	
	조리과학연구	3	3-3-0	통합	
	외식소비자행동론	3	3-3-0	통합	
	외식서비스경영론	3	3-3-0	통합	
	외식창업세미나	3	3-3-0	통합	
	고급외식산업연구	3	3-3-0	통합	
	고급외식조리경영연구	3	3-3-0	통합	
	웰빙전통식품개발론	3	3-3-0	통합	
	고급약선요리연구	3	3-3-0	통합	
	고급외식프랜차이즈경영연구	3	3-3-0	통합	
	메뉴기획관리연구	3	3-3-0	통합	
	고급외식조리연구	3	3-3-0	통합	
	고급식음료원가연구	3	3-3-0	통합	
	고급단체급식경영연구	3	3-3-0	통합	
	고급외식재무관리연구	3	3-3-0	통합	
	고급식품구매연구	3	3-3-0	통합	
	고급푸드코디연구	3	3-3-0	통합	
	고급주방경영세미나	3	3-3-0	통합	
	고급외식서비스마케팅연구	3	3-3-0	통합	

2) 박사과정

(1) 공통필수

박사논문지도 I (Research Topics I)

박사논문지도 II (Research Topics II)

(2) 전공선택

고급외식연구방법론(Study on Foodservice Research Methodology)

고급외식조리경영분야로써 진보된 논제에 대해 수집된 데이터를 바탕으로 통계학적인 관점에서 데이터 처리 과정에 대한 실증분석 방법에 대해 학습한다. 통계학의 이해를 기초로 하여, 기초통계분석, 기술통계, 빈도분석, 회귀분석자료 그리고, 구조모형방정식에 대한 처리과정을 학습한다.

고급외식조사방법론((Study on Foodservice Survey Methodology)

고급외식조리경영분야로써 연구하고자하는 연구주제 설정을 위해 선행연구에 대한 이론적 고찰을 바탕으로 연구모형 설계와 가설설정을 하여 구조화된 설문지를 구성하고, 구조화된 설문지를 바탕으로 과학적인 조사 방법에 대해 학습한다.

비교음식문화연구(Study of Cultural Food)

세계 여러나라의 다양한 음식과 문화를 동양음식문화, 서양음식문화로 구분하여 음식문화 형성에 영향을 미치는 그 나라의 자연환경, 역사적배경, 사회적배경, 대표적인 음식 등을 비교 공부하여 다양한 음식의 메뉴구성을 익혀 창의적인 메뉴 개발에 관한 지식을 학습한다.

외식메뉴개발연구(Study of Menu Development)

기본적인 이론을 바탕으로 외식산업 현장과 공동으로 외식상품을 개발하여 상품화하는 방법을 학습한다.

조리과학연구(Study of Food Science)

조리의 식재료인 식품의 일반성분(탄수화물, 지질, 단백질, 비타민, 무기질)과 특수성분을 배우고, 이들이 조리되었을 때 물리적, 화학적, 변화의 원리를 이론적으로 배우고 익혀서 외식조리현장에서 적용할 수 있도록 학습한다.

외식소비자행동론(Consumer Behavior in Foodservice Operation)

핵심적인 내부고객인 종업원이 만족해야 고객에게 최상의 서비스를 제공 할 수 있어 수익이 증대된다는 수익체인 원리를 중심으로 고객 및 종업원을 관리하는 기법을 학습한다.

외식서비스경영론(Food Service Management)

생산지역과 판매지역의 공간배분과 산정기준, 기물의 선정과 적정량의 산출, 레이아웃의 기본과 응용, 컴퓨터 시뮬레이션을 통한 레이아웃과 디자인의 실제 등을 학습한다.

외식창업세미나(Business Development Seminar)

외식업 컨셉정립에서부터 운영에 이르는 전과정에 대한 기본적인 원칙을 학습한 후, 원하는 업종과 업태의 외식업을 구체화할 수 있는 사례를 시뮬레이션을 통하여 학습한다.

고급외식산업연구(Advanced Study on Foodservice Industry)

외식산업 전반에 대한 이론과 사례를 중심으로 학습한다.

고급외식조리경영연구(Advanced Study on Cuisine Industry Management)

외식산업 전반에 대한 이해를 돕기 위한 개론적인 수준의 강좌로 외식산업의 정의, 외식산업의 현황과 전망, 외식사업의 유형, 외식산업과 타산업과의 관계, 외식산업이 국민경제에 미치는 영향, 외식산업의 발전논리 등을 학습한다.

웰빙전통식품개발론(Study of Well-being Traditional Food)

웰빙과 우리나라를 비롯하여 세계 여러나라의 전통식품에 관한 전반적인 지식을 습득하고 연구함으로써 메뉴 개발과 외식상품 아이템 개발 등 외식업에 활용할 수 있는 전통음식의 표준화 및 응용개발을 학습한다.

고급약선요리연구(Study on Department of yacksunfood Culinary art)

현대인들은 오염된 환경과 향신료, 합성조미료가 첨가된 가공식품의 섭취, 맛에 치우친 조리법 등으로 몸의 반응을 제대로 듣지 못하고 있다. 왜곡된 입맛에 길들여진 우리 자신의 순수한 본래의 몸맛을 찾아 이제는 식탁을 변화시켜야 할 시대이다. 약식동원(藥食同原)의 개념에 근거한 다양한 식재료의 과학적 지식을 바탕으로 약선조리입문, 건강학, 생태체질학, 체질별 약선약목연구, 음식치료 등을 학습한다

고급외식프랜차이즈경영연구(Study on a Franchise System Develoment in Foodservice Management)

프랜차이즈의 기본 원리를 바탕으로 외식업에서 프랜차이즈 시스템 개발과 절차와 방법, 그리고 실제 이용에 이르는 전 과정을 학습한다.

메뉴기획관리연구(Study on Menu Foodservice Product Development)

효율적인 외식, 급식이 이루어지도록 대상에 따른 메뉴계획, 식재료량 산출, 메뉴평가 등 메뉴 상품화 전략에 관한 기본 원리를 학습한다.

고급외식조리연구(Advanced Introduction of Food Service Cuisine)

외식산업장 운영 전반에 대한 과정을 시스템적으로 관리하는 기법을 학습한다.

고급식음료원가연구(Advanced Food & Beverage Cost Controal)

식음료원가연구(Study of Food & Beverage Cost Controal)

호텔 및 외식사업의 식음료의 제 분야를 이해하고 체계적인 경영이론을 학습한다.

고급단체급식경영연구(Advanced Institutional Food Service Management)

시스템적인 접근방법을 근간으로 단체 및 위탁급식을 경영하는 방법을 학습한다.

고급외식재무연관리연구(Advanced Foodservice Financial Management)

재무제표의 대차대조표, 손익계산서, 영업 분석, 현금 흐름분석, 그리고 자금조달 방법 등을 학습한다.

고급식품구매연구(Advanced Food Purchased)

외식현장에서의 구매관리, 식품의 유통, 구매시장조사, 구매계약, 구매관리 조직 발주, 검수 저장, 재고관리 및 식품의 재료의 특징, 식품의 감별법을 학습한다.

고급푸드코디연구(Advanced Food Service Coordinatuon Management)

식(食)이라는 영역에 초점을 맞춰 식문화의 이해, 식문화의 비교연구, 식사체계, 공간연출, 식공간 연출의 역사, 스타일링 등에 대해 학습한다.

고급주방경영세미나(Advanced Seminar in Kitchen Management)

외식업종과 업태에 따라 상품이 생산되는 주방을 효율적으로 경영할 수 있는 방안을 사례중심으로 학습한다.

고급외식서비스마케팅연구(Advanced Food Service Marketing Management).

외식시장은 국내외식시장을 중심으로 하여 외래 관광객의 유치를 위한 국제관광시장과 내국인의 국내시장의 유치 및 국민 관광의 활성화에 부응한 국외의 송출에 따른 국외관광시장으로 분류할 수 있다. 또한 마케팅의 기본원리를 중심으로 외식사업에 적용할 수 있는 응용능력을 학습한다.