

*조리외식경영학과 (Department of Culinary & Food Service Management)

학과 소개

본 학과는 국내에서 최초로 설립되고 오랜 역사를 지닌 호텔·관광경영학과와 함께 관광산업을 이끌어갈 식음료 산업의 인재를 교육하고 양성하기 위하여 신설되었으며, 우리나라의 대표적인 식품조리 및 외식산업의 교육 요람으로 발전시키고자 한다.

본 학과의 교육목표는 식품조리 및 외식산업의 발전에 기여할 전문경영인과 교육자를 양성하는 것으로, 외식산업의 제반이론과 실무교육을 실시함으로써 의사결정과 경영기술을 배양토록 하여 미래의 전문인으로서의 창조적 사고능력과 전문경영기술을 갖추도록 다양한 교과과정을 개설하여 교육 및 연구에 임하고 있다.

교육 목표

서비스산업의 중요한 부분을 차지하며 최근의 빠른 세계화·국제화 진행과 함께 그 중요성이 더욱 커지고 있는 외식 분야의 선진적이고 전문적인 지식과 경험을 겸비한 전문인력을 양성하기 위해, 본 대학원 과정은 외식분야의 최신 이론과 지식들을 심도 있게 가르치고 현장에서 활용할 수 있도록 함으로써 관련 분야의 학문과 업계의 성장을 동시에 도모하고 미래의 전문인력을 양성하는데 그 교육목표를 두고 있다.

학과 내규

1) 학과전공의 세부분야

- 외식경영학
- 식품조리학

2) 입학시험

- 식품조리 및 외식경영 분야

3) 이수학점

가. 석사과정 : 최저학점 24학점 이상으로 한다.

나. 박사과정 : 최저학점 36학점 이상으로 한다.

~~다. 석·박사 통합과정 : 최저 45학점 이상으로 한다.(삭제)~~

4) 종합시험과목

과정	종합시험 과목	비고
석 사	종합시험은 조리외식경영학과에서 개설된 과목 중전임교수가 출제하는 전공과목 2과목을 선택하도록 한다. (외식경영전공자는 외식경영, 식품조리전공자는 식품조리과목에서만 선택).	전체 소급 적용
박 사	종합시험은 조리외식경영학과에서 개설된 과목 중전임교수가 출제하는 전공과목 3과목을 선택하도록 한다. (외식경영전공자는 외식경영, 식품조리전공자는 식품조리과목에서만 선택).	전체 소급 적용

석·박사통합	박사과정과 동일(삭제)	
-------------------	-------------------------	--

5) 종합시험 응시자격

- 석사학위과정 : 2학기 이상 등록하고 18학점 이상 취득한 자 또는 24학점 이상 수강 신청한 자로서 평균성적이 B0 이상인 자. 단, 지정된 선수과목과 종합시험 2과목을 전부 이수한 자
- 박사학위과정 : 2학기 이상 등록하고 24학점 이상 취득한 자 또는 36학점 이상 수강신청한 자로 평균 성적이 B0 이상인자. 단, 지정된 선수과목과 종합시험 3과목을 전부 이수한 자
- ~~석·박사통합과정 : 4학기 이상 등록하고 36학점 이상 취득한 자 또는 45학점 이상 수강신청 한 자로 평균 성적이 B0 이상인 자. 단, 지정된 선수과목과 종합시험 3과목을 전부 이수한 자(삭제)~~

※ 종합시험 면제조건

- 한국연구재단 등재 학술지 또는 SCI급 학술지(SCI(E), A&HCI 및 SSCI) 또는 SCOPUS급 해외저널에 주저자로 석사는 1편, 박사 2편의 논문을 게재하였거나 게재 예정인 자는 종합시험 면제
- ~~ssci나 scoup 게재시 1편(게재예정증명서도 인정)이면 종합시험 면제(삭제)~~
- 논문 주저자 소속 표기에 세종대를 포함하여 표기하여야 한다.

6) 외국어 시험

- 석사학위과정 : 영어시험
- 박사학위과정 : 영어시험
- 석·박사통합과정 : 영어시험

7) 선수과목

- 석사과정 : 학사과정과 전공이 다른 석사과정에 입학한 학생은 학과장의 지도에 따라 필요한 선수과목을 12학점 이내에 이수하여야 하며 매 학기 6학점을 초과하여 취득할 수 없다.
- 박사과정 : 석사과정과 전공이 다르거나 특수 및 전문대학원 졸업자가 박사 과정에 입학한 학생은 학과장의 지도에 따라 필요한 선수과목을 석사과정 교과목 중 15학점 내외로 이수하여야 하며 매 학기 6학점을 초과하여 취득할 수 없다.

8) 논문계획서 제출

- 석사과정 : 석사과정 학생은 3학기에 공개적으로 논문계획서 심사를 받아야 하며, 학과 교수 전원이 심사위원으로 참석하는 것을 원칙으로 한다.
- 박사과정 : 박사과정 학생은 2학기에 공개적으로 논문계획서 심사를 받아야 하며, 학과 교수 전원이 심사위원으로 참석하는 것을 원칙으로 한다.
- 석·박사통합과정 : 박사과정 학생은 3학기에 공개적으로 논문계획서 심사를 받아야 하며, 학과 교수 전원이 심사위원으로 참석하는 것을 원칙으로 한다.

●논문계획서 및 지도교수 제청서 : 학생은 석사 3차 학기 이전, 박사 2차 학기 이전, 석·박 통합 4차 학기 이전까지 논문계획서 및 지도교수제청서를 학과사무실로 별도 제출하여야 한다.

9) 박사과정 학생의 예비논문심사 1차 자격은 다음과 같다.

- 종합시험과목을 모두 합격해야 함
- 규정이수학점을 마친 후, 최소 1학기가 지나야 함

10) 박사과정 학생의 예비논문심사 발표시기는 매 학기말에 하는 것을 원칙으로 하며, 학과교수 전원이 심사위원으로 참석하는 공개심사를 통하여 참석 심사위원 전원의 평가점수가 60점 이상(지도교수를 포함하여 최고점과 최저점은 제외)이어야 하며, 참석교수의 2/3 이상이 60점 이상이어야 한다.

11) 석·박사학위 본 논문심사를 위하여 청구되는 논문은 논문의 체제와 형식, 내용 등이 갖추어져 있어야 한다.

12) 박사과정 학생의 경우, 예비논문심사 전에 '전문학술지'에 전공과 관련된 1편 이상의 논문을 게재하는 것을 원칙으로 한다. '전문학술지'는 학과에서 정한 국내·외의 전문학술지(한국연구재단(한국학술진흥재단) 등재 학술지 또는 SCOPUS급 해외저널)를 의미한다.

※ 논문 주저자 소속 표기에 세종대를 포함하여 표기하여야 한다.

13) 장학생 선발

교내외에서 선발하는 장학생은 성적우수장학생, 교수연구보조를 위한 연구장학생 등을 학과내규에서 정한 선발기준을 우선하여 공개 선별하여 선정한다.

< 교과목 최소 이수 기준표 >

전공	과정	이수기준(학점)				비고
		합계	전 공 핵 심	전 공 심 화	기 초 공 동	
식품조리학/외식경영학	석사	6	6			
	박사	9	9			

* 2016-2학기 신입생부터 적용되며, 잔여 학점은 모두 이수해야 함

< 교과목일람표 >

연 번	과목 코드	과목명	과 정	이 수 구 분	학 점	수 업 시 간	수 업 유 형	비고
1	039717	고급단체급식관리특론 Advanced Institutional Feeding and Contract Management	박사	심화	3	3	이론	
2	039701	고급식음료관리론 Advanced Cost Control on Food & Beverage Management	박사	핵심	3	3	이론	
3	039711	고급실험조리연구방법론	박사	심화	3	3	이론	

4	41593 7	Advanced Study on Experiment Cooking 고급연구모형및데이터분석 Advanced Research Conceptual model &Data Analysis	박 사	핵 심	3	3	이 론
5	03971 2	고급외식경영세미나 Advanced Seminar for Foodservice Management	박 사	핵 심	3	3	이 론
6	03972 9	고급외식경영정보시스템 Advanced Information System for Foodservice	박 사	심 화	3	3	이 론
7	03970 4	고급외식사업계획및프랜차이즈시스템연구 Advanced Foodservice Business Planning &Franchising System	박 사	핵 심	3	3	이 론
8	03970 5	고급외식산업연구 Advanced Study on Foodservice Industry	박 사	핵 심	3	3	이 론
9	03971 8	고급외식서비스경영전략 Advanced Service Management Strategies in Foodservice	박 사	핵 심	3	3	이 론
10	03971 6	고급외식연구방법론 Advanced research Methodology for Foodservice management	박 사	핵 심	3	3	이 론
11	03972 5	고급외식재무관리 Advanced Financial Management for Foodservice	박 사	심 화	3	3	이 론
12	03970 7	고급외식조사방법론 Advanced Research Methodology for Foodservice	박 사	심 화	3	3	이 론
13	03973 3	고급인적자원관리 Advanced Human Resources Management	박 사	심 화	3	3	이 론
14	03972 0	고급조리과학세미나 Advanced Seminar for Science Cookery	박 사	핵 심	3	3	이 론
15	03770 1	고급호텔경영론 Advanced Hotel Management	박 사	심 화	3	3	이 론
16	03760 1	고급호텔경영전략 Advanced Hotel Management Strategy	박 사	핵 심	3	3	이 론
17	03757 0	관광세미나 Tourism Seminar	석 사	심 화	3	3	이 론
18	03952 7	관능검사연구 Study on Sensory Evaluation of Foods	석 사	핵 심	3	3	이 론
19	20059	기기분석학	석	핵	3	3	이

	6	Instrumental Analysis	사	심			론
20	039518	단체급식관리연구 Institutional Foodservice Management	석사	심화	3	3	이론
21	039714	레스토랑경영특론 Lecture in Restaurant Management	석사	심화	3	3	이론
22	039726	레스토랑마케팅특론 Advanced Restaurant Marketing	박사	핵심	3	3	이론
23	416502	레스토랑서비스마케팅전략 Restaurant Service Marketing Strategy	석사	핵심	3	3	이론
24	039731	레스토랑시설·설비특론 Advanced Restaurant Facilities Layout	박사	심화	3	3	이론
25	039513	레스토랑시설및설비디자인 Restaurant Facilities layout and Design	석사	심화	3	3	이론
26	039515	메뉴상품개발연구 Menu Product Planning and Development	석사	심화	3	3	이론
27	039727	메뉴상품개발특론 Advanced Menu Product Planning and Development	박사	심화	3	3	이론
28	039517	문화와식생활연구 Study on Culture & Food Life	석사	심화	3	3	이론
29	300005	박사논문연구1 Doctoral dissertation research 1	박사	심화	3	3	이론
30	300058	박사논문연구2 Doctoral dissertation research 2	박사	심화	3	3	이론
31	415964	박사논문연구3 Doctoral dissertation research 3	박사	심화	3	3	이론
32	415965	박사논문연구4 Doctoral dissertation research 4	박사	심화	3	3	이론
33	039523	발효식품연구 Study on Food Fermentation	석사	심화	3	3	이론
34	039722	발효식품특론 Advanced Food Fermentation	박사	심화	3	3	이론
35	039501	서양고급조리연구 Advanced Western Cuisine Practice	석사	심화	3	4	이론
36	039703	서양조리과학특론 Advanced Study on Western Cuisine	박사	심화	3	4	이론

37	200079	석사논문연구1 Master's thesis research 1	석사	심화	3	3	이론	학석사
38	200204	석사논문연구2 Master's thesis research 2	석사	심화	3	3	이론	
39	039505	식음료관리연구 Study on Food & Beverage Cost Management	석사	핵심	3	3	이론	
40	200597	식자재구매관리론 Purchasing Management	석사	심화	3	3	이론	
41	039723	식자재구매특론 Advanced Food Purchase Management	박사	심화	3	3	이론	학석사
42	054627	식품가공저장학연구 Research Food Processing and Preservation	석사	심화	3	3	이론	
43	039709	식품가공저장학특론 Advanced Food Processing and Preservation	박사	심화	3	3	이론	
44	039721	식품관능검사 Sensory evaluation of Foods	박사	핵심	3	3	이론	
45	039734	식품물성론 Food Theology	박사	심화	3	3	이론	
46	039730	식품신소재론 Advanced Food Materials and Function	박사	심화	3	3	이론	
47	054758	식품위생학연구 Study on Food Sanitation	석사	심화	3	3	이론	
48	039719	식품위생학특론 Advanced Food Sanitation	박사	핵심	3	3	이론	
49	300098	식품재료분석및실험특론 Food Composition and Analysis	박사	핵심	3	3	이론	
50	039511	식품재료학연구 Study on Food Materials	석사	심화	3	3	이론	
51	416069	식품통계연구 Basic statistics for food science	석사	심화	3	3	이론	
52	415751	식품통계학특론 Advanced food statistics	박사	심화	3	3	이론	
53	039521	식품화학연구 Study on Food Chemistry	석사	핵심	3	3	이론	

54	039710	식품화학특론 Advanced Food Chemistry	박사	심화	3	3	이론	학석사
55	039510	실험조리연구방법론 Research Methodology on Experimental Science	석사	핵심	3	3	이론	
56	415936	연구모형 및 데이터분석 Research Conceptual model &Data Analysis	석사	핵심	3	3	이론	
57	039528	연구방법론 Research Method in Hotel and Tourism Management	석사	핵심	3	3	이론	
58	200598	와인마케팅 Wine Marketing	석사	심화	3	3	이론	
59	200601	외식 · 조리세미나 Seminar in Foodservice &Culinary	석사	심화	3	3	이론	
60	039514	외식경영정보시스템 Information System for Foodservice	석사	심화	3	3	이론	
61	039503	외식사업계획및프랜차이즈시스템연구 Study on Foodservice Business Planning &Franchising System	석사	핵심	3	3	이론	
62	039516	외식사업사례연구 Case Study of Foodservice Operation	석사	핵심	3	3	이론	
63	039526	외식산업연구 Study on Foodservice Industry	석사	핵심	3	3	이론	
64	200599	외식소비자행동연구 Study on Consumer Behavior in Foodservice	석사	핵심	3	3	이론	
65	039728	외식소비자행동특론 Advanced Consumer Behavior in Foodservice	박사	심화	3	3	이론	
66	039509	외식영양과건강연구 Study on Food &Nutrition	석사	핵심	3	3	이론	
67	039732	외식영양과건강특론 Advanced Food &Nutrition	박사	핵심	3	3	이론	
68	039507	외식재무관리 Financial Management in Restaurant	석사	심화	3	3	이론	
69	039715	외식조사방법론 Research Methodology for Foodservice	석사	핵심	3	3	이론	

70	200600	외식판매촉진관리연구 Study on Promotion Strategies for Foodservice	석사	심화	3	3	이론	학석사
71	039724	외식판매촉진관리특론 Advanced Promotion Strategies for Foodservice	박사	심화	3	3	이론	
72	039713	외식프로젝트관리특론 Advanced Foodservice Project Management	박사	심화	3	3	이론	
73	039506	인적자원관리 Personnel Management	석사	심화	3	3	이론	
74	200602	제품개발연구 Food product development	석사	핵심	3	3	이론	
75	039519	조리과학론 Study on Science Cookery	석사	심화	3	3	이론	
76	415935	주류학연구 Studies on the alcoholic beverages	석사	핵심	3	3	이론	
77	300966	주류학특론 Advanced study on the alcoholic beverages	박사	핵심	3	3	이론	
78	039522	한국고급조리연구 Advanced Korean Cuisine Practice	석사	심화	3	4	이론	
79	039706	한국전통음식개발및실험조리 Developing and Experiment Cooking for Korea Traditional Food	박사	심화	3	4	이론	
80	039702	한국조리과학특론 Advanced Study on Korean Cuisine	박사	심화	3	4	이론	