

오산대학교 호텔조리학과 교과목 안내

* 식품과학

- 조리분야 학습에 필요한 화학, 물리, 미생물의 등의 내용을 강의함으로써 식품의 성분과 변화에 대하여 체계적인 이해와 응용에 도움이 되도록 한다.

* 건강기능식품학

- 건강기능식품소재의 기능성을 이해하기 위하여 주요 성분들의 대한 기능에 대해 알아보고 주요 성분들이 인체의 생체조절기능을 어떻게 나타내고 영향을 주는 지를 알아보며 생활습관병의 예방에 어떠한 역할을 하는지를 알아본다.

* 경영관리론

- 경영활동을 계획수립, 조직화 및 총원, 지휘, 통제의 4가지 관리기능과 우너가관리 필수 요건인 원가, 계획 작성 방법을 습득하고 경영관리에 관련된 지식을 습득하게 하여 미래에 외식경영자가 되는 능력을 길러준다.

* 창업PBL프로젝트실습

- 호텔조리과에 대한 심화를 유도하기 위하여 자율적인 주제 선정과 발표로 발표력 향상과 정보수집의 다변화로 조리문화의 트렌드에 맞춰진 정보수집 및 공유를 목표로 하여 학습자의 능동적인 학습을 촉진한다.

* 푸드코디네이션실습

- 푸드스타일링 현장이나 외식 현장에서 활용할 수 있는 기본적인 스타일링 기법부터 스타일리스트가 알아야할 전반적인 내용과 연출법들을 학습하여 효율적으로 활용할 수 있도록 한다.

* 식품영양산업 트렌드

- 반려동물도 하나의 인격체라는 펫 휴머니제이션에 대한 인식과 반려동물의 영양 관리 및 영양식에 대한 관심이 증가함에 따라, 반려동물의 기초 영양에 대한 이론 및 영양식 메뉴 개발 실습 등 시대에 발맞춘 조리 및 영양 관리 역량을 갖추 수 있도록 교육한다.

*** 음식사진실습**

- 푸드 관련 잡지와 광고매체의 이해, 사진촬영의 기본, 요리사진을 효과적으로 찍기 위한 포인트, 접시 형태와 요리, 담는 방법 등을 다양한 실습을 통하여 예술적이고 창조적인 식문화를 선도하도록 한다.

*** 창업푸드트렌드이해**

- 미디어에 등장한 음식문화의 변화 즉, 트렌드에 맞는 음식문화를 익히고 학습하여 트렌드 흐름에 맞는 현장에서 활용할 수 있는 음식 문화를 학습 탐구하고 음식의 기원과 변천과정을 연구한다.

*** 음식과요리**

- 음식에 대한 과학적 지식을 바탕으로 조리방법의 변화와 음식의 종류별 성질과 화학변화들을 이해할 수 있도록 한다.

*** 메뉴상품개발실습**

- 조리외식에서 단순한 가격과 품명, 구매조건의 제시 단계에 그치는 것이 아니라 고객과 기업을 연결하여 가장 중요한 판매촉진의 매개역할을 하는 메뉴를 작성하고 구성하는 기본적인 것을 이해하고 메뉴를 작성할 수 있도록 한다.