

グローバル時代の外食産業で必要とされる

富川大学ホテル外食調理学科



入学案内

- i** 学科ホームページ <http://dept.bc.ac.kr/hotel-culinary-arts>
- 📍** 学科位置 富川キャンパス エジ館 2階
- ☎** 学科電話番号 032-610-0810



ホテル外食調理学科プログラムの学習成果 (Program Outcome)

- P01** ホテル外食調理学科のVisionは、在学生と卒業生が成功することである。
- P02** 社会の変化に対応し未来を準備できる差別化された調理専門技術人材を養成する。
- P03** 調理の核心能力である'味を創り出す専門能力'を備えた'味の専門家'の役割を担う。
- P04** フードプレATINGを学び「粋な専門家」を養成し、食べ物に文化価値を創出する。
- P05** 現場密着型教育プログラムを運営し、産業界における急速な適応と専門家の役割を果たしている。
- P06** 厨房で「味と粋」開発に必要な専門家の役割を果たす。
- P07** 地域におけるフード産業が担う食品産業及びフードR&D分野の専門家の役割を果たす。
- P08** レストラン運営するオーナーシェフとしてホールとキッチンを導くリーダーシップを発揮する。
- P09** 地域社会に奉仕する調理専門家としての役割を果たすことを認識し、地域社会の発展に寄与する。



2年制

グローバル時代の外食産業で必要とされる

ホテル外食 調理学科

Hotel Culinary Arts

4年制学士号(専攻深化)課程開設



부천대학교
BUCHEON UNIVERSITY

京畿道富川市新興路56番道 25
富川キャンパスエジ館/032-610-0810





グローバル時代の外食産業で必要とされる

富川大学ホテル外食調理学科

学科紹介

ホテル外食調理学科は、2011年に在学生と卒業生のSUCCESSを最優先の目標に学科を開設し、SUCCESSの重要価値を達成するために調理職務の核心を「味と粋」に選定し、「味の専門家」と「粋の専門家」を養成している。
専門学士を卒業後、高レベルの高熟練専門家の養成ニーズに合わせ、学士号専攻深化課程を開設し、「味と粋の専門開発者」教育課程を運営している。

教育目的

創意と人格を基に調理専門知識と熟練した調理技能を習得し、生涯学習を兼ね備えて社会に貢献し、未来を準備することができる「味と粋の専門調理師養成」のための実務教育を目指す。

人材養成タイプ

調理士

ホテルやレストランの厨房で「味と粋」専門の調理師として料理を作る仕事をし、経歴を積んだ後は総料理長、オーナーシェフ、教授、フードディレクターとして高いレベルの社会的影響力を与える職業だ。

製菓、パン職人

生産計画に基づき、パン、菓子類(餅、チョコレートを含む)に必要な食材を購入、管理、パン類、菓子類、チョコレート類、キャンディー類、餅類などを食材固有の味を生かすように製造し、これを利用した工芸(パン工芸、砂糖工芸、チョコレート工芸)を製造して製品の付加価値を高め、製品の味と栄養成分を点検して製造器具と機器および作業場を整理して経営する職務

教育課程

1学年

専攻基礎

- 1-1 公衆保健実務、食品と食品栄養実務、基礎外食経営文書作成
- 1-2 調理用語とストーリーテリング、衛生学と法規の実務、調理科学および実験調理

専攻 調理 1-2

デザインとフードプレーティング、宮廷料理実習、味の調理技術体系論

NCS基盤(現場中心)教科

調理 1-1 韓国料理調理、洋食調理、中国調理 1-2 基礎日本調理
パン職人調理 1-1 製菓実習 1-2 製パン実習

教育課程(職業基礎能力)

- 1-1 コミュニケーション能力、基礎外国語能力1(英語)
- 1-2 対人関係能力、基礎外国語能力2 (英語)

2学年

専攻基礎

- 2-1 ホテル調理実務英語
- 2-2 外食産業経営及び創業、世界の食文化とワイン実習

専攻

- 調理2-1 高級日本調理、韓国料理健康料理実習
- 2-2 キッチン管理実務、ホテル宴会企画と実務、郷土時代の料理実習、調理外食注文式教育
- 製菓製パン調理 2-1 デザート実習

NCS基盤(現場中心)教科

調理 2-1 パスタ実習 2-2 ソースと調味料の体系論
飲食サービス 2-1 バリスタ実習

現場中心実務教育

- 2-1 現場実習、キャブストンデザイン



どんな資格が取得できどのような分野に就職できますか？

取得資格と卒業後の進出分野



取得資格

調理技能士資格(韓国料理、洋食、和食、中華料理、フグ調理)調理産業技能士資格(韓国料理、洋食、和食、中華料理、フグ調理)製菓製パン士、食品製造技師、ワイン管理調理士、バリスタ、餅製造会社、フードプレーティングデザイナー、食品評価士



卒業後の進路

ホテル 韓国内外のホテル調理師など

病院(調理師) 大学病院専門調理師など

製菓製パン 製菓・製パン専門店の製菓師及び管理者等

外食業 飲食サービス経営者の外食業者メニュー開発者、フランチャイズレストラン管理者及び調理師、フードスタイリスト、料理教室講師、レストラン創業者など

給食関連業者 団体給食、ケータリング業者の専門調理師など

海外就職 中国、日本、アメリカ、フランス、ベトナムなど