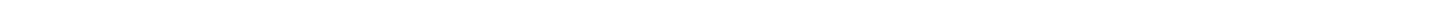


1. 외식영양학과-외식경영관리직 CDR의 목표

<p>CDR 목표</p>	<p>외식 및 급식경영, 조리, 식생활문화, 식품학 및 영양학에 이르기까지 급식관리에 관한 다양한 전문지식과 이론을 익히고, 산학연구 협력과 산업체 현장실습을 통한 실무기술 및 경영자로서의 자질을 습득하게 함으로써 외식경영전문가를 양성하고자 한다.</p>
<p>CDR 대상직업군</p>	<p>급식경영관리자 외식경영관리자 외식산업 머천다이저 급식관련 컨설턴트 -구매담당자 -임지개발 전문가 급식관련 저널리스트 푸드스타일리스트 메뉴 코디네이터 서비스 교육 담당자</p>



2. 외식영양학과-외식경영관리직 CDR 직업수요분석

<p style="text-align: center;">현 황</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 우리나라 통계청 자료에 의하면 2010년 기준 식품접객업체수는 총 576,990개소이며, 이중 일반음식점 420,780개, 단체급식소 32855개소임. 2. 국내 외식산업의 시장규모는 2008년 51조9,000억원으로 종사자수는 1,213,000명으로 집계됨. 3. 2010년 집단급식소에 취업중인 영양사는 23,981명이고, 비집단 급식소에 취업중인 영양사는 8,363명임. 4. 집단급식소에 취업 중인 영양사의 분포를 살펴보면 학교 9,421명, 산업체 7,156명, 병원 4,513명, 사회복지시설 1,372명, 영유아 보육시설 663명임. 5. 비집단급식소에 취업 중인 영양사의 분포를 살펴보면 위탁급식 영업소 3,200명, 건강기능식품 판매업소 1,500명, 식품제조 가공업소 1,500명, 행정직 공무원 800명, 교육 및 연구직 700명, 보건소 363명임.
<p style="text-align: center;">수 요 예 측</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 외식산업 분야 -패밀리레스토랑 업계는 2008년 9,116억원대의 시장규모로 성장하였으며, 4피자업계 및 에스프레소 커피 업계도 꾸준히 성장하고 있어 외식산업 분야의 외식경영 관리자의 수요는 꾸준히 증가할 것으로 전망됨. 2. 단체급식업계 - 학교급식은 2010년 2월을 기준으로 초·중·고·특수학교 11,312개교 중 99.9%에 해당하는 11,313개교에서 전체 학생수의 98.5%에 달하는 77,452,000명의 학생들에게 급식을 제공하고 있다. 따라서 단체급식 분야에서의 급식관리자의 요구도 계속 늘어날 전망이다. 3. 연구 및 교육 분야 - 점점 외식산업 분야의 정책 사업이 증가하면서 외식과 급식관련 연구가 증가하고 있음. 또한 교직이수 등을 통하여 초·중·고등학교로 영양교사의 진출이 가능함. 4. 매스컴분야 - 사람들의 먹거리에 대한 관심이 커지면서 매스컴을 통한 정확한 건강, 조리, 외식 관련 정보를 제공해줄 전문인이 요구되고 있음.

3. 외식영양학과-외식경영관리직 CDR 교육과정

학년	학기	외식영양학과 학과(전공) 교육과정	중점과목	연계선택과목
1 학 년	1	식품학개론(3/3) 관광외식경영학(3/3) 외식영양캡스톤디자인(1/1)	식품학개론(3/3)	관광외식경영학(3/3)
	2	기초영양학(3/3) 한국조리(3/3) 외식현장영어(1/2) 식품화학(3/3)	외식현장영어(1/2)	기초영양학(3/3) 한국조리(3/3)
2 학 년	1	생리학(3/3) 외식산업운영및실습(3/4) 고급영양학(3/3)	외식산업운영및실습(3/4)	고급영양학(3/3)
	2	특수영양학(3/3) 와인·음료문화및실습(3/3) K-Food마케팅전략(3/3) 외식실무영어I(1/2) 아동영양학(3/3) 식품과운동생리학(3/3)	K-Food마케팅전략(3/3) 외식실무영어I(1/2)	와인·음료문화및실습(3/3)

학년	학기	외식영양학과 학과(전공) 교육과정	중점 과목	연계선택과목
3 학 년	1	Healthy Baking(3/3) 영양교육및상담(3/3) 급식경영및인사관리(3/3) 외식실무영어II(2/2) 식품가공및저장학(3/3) 전공과취업(외식영양)(1/1) 조리교과교육론(3/3)	급식경영및인사관리(3/3) 외식실무영어II(2/2)	Healthy Baking(3/3)
	2	식생활과문화(3/3) 단체급식관리및실습(3/4) 생화학(3/3) 식품위생학및실현(3/4) 산업체현장실습(2/2) 조리교과교재및연구법(3/3) 조리교과논리및논술(2/2)	산업체현장실습(2/2)	식생활과문화(3/3)
4 학 년	1	식이요법(4/4) 실험조리(3/3) 영양사현장실습(2/2) 전공과창업(외식영양)(1/1)		
	2	영양판정(3/3) Food Styling 및 실습(3/3) 다이어트식품기능성(3/3)		Food Styling 및 실습(3/3)

학년	학기	외식영양학과 학과(전공) 교육과정	중점과목	연계선택과목
전 체	1			
	2			
			18/21	24/24

4. 외식영양학과-외식경영관리직 CDR 자율프로그램

구분	개인	그룹
교내	<u>관련 전공/학과 교수면담, 선배와의 대화 자율적 운영</u>	<u>CDR관련 스터디 모임, 전공내 스터디 모임, 협동조합 운영</u>
교외	<u>급식관련 산업체 인턴십 실시, 급식관련 자격증 취득 급식관련 해외인턴십 실시</u>	<u>외부공모전, 학교 지원 현장학습</u>