

全球化时代的餐饮产业所需要的

富川大学 酒店餐饮烹饪系



入学指南

- i** 学科官网 <http://dept.bc.ac.kr/hotel-culinary-arts>
- 📍** 学科位置 本校区艺智馆2楼
- ☎** 学科电话号码 032-610-0810



酒店餐饮烹饪系项目学习成果(Program Outcome)

- P01** 酒店餐饮烹饪系的Vision是让在校和毕业生们过上成功生活的一种方式。
- P02** 为适应社会变化、为未来做准备, 培养差异化的烹饪专业技术人才。
- P03** 发挥"味道专家"的作用, 具备烹饪核心能力"味道专家"。
- P04** 通过美食教育, 培养"风味专家", 为饮食创造文化价值。
- P05** 运营贴近现场的教育项目, 在产业界快速适应并发挥专家作用。
- P06** 在厨房里发挥开发"味道和风味"所需的专家作用。
- P07** 发挥带动社区发展的食品产业及食品研发领域的专家作用。
- P08** 作为经营餐厅的主厨, 发挥大厅和厨房的领导能力。
- P09** 认识到作为服务于社区的烹饪专家可以起到的作用, 为社区的发展做出贡献。



2年制

全球化时代的餐饮产业所需要的

酒店餐饮烹饪系

Hotel Culinary Arts

开设4年制学士学位(专业深化)课程



부천대학교
BUCHEON UNIVERSITY

富川大学 京畿道富川市新兴路56号路25本校区艺智馆/032-610-0810





全球化时代的餐饮产业所需要的

富川大学酒店餐饮烹饪系

学科介绍

酒店餐饮烹饪系2011年以在校生的成功为最优先目标开设学科,为实现成功的核心价值,将烹饪职务的核心选定为"味道和风味",并培养"味道专家"和"风味专家"。

专业学士毕业后,为了适应高水平的高熟练专家培养要求,开设了学士学位专业深化课程,并运营着"味道与风味专业开发者"教育课程。

教育目标

以创意和人性为基础,学习烹饪专业知识和熟练烹饪技能,为兼备终生学习能力,为社会作出贡献、为未来做准备,培养"味道和风味专业厨师"的实务教育目标。

人才培养类型

厨师

在酒店或餐厅的厨房里,作为"味道和风味"的专业厨师,以做料理为职业,积累经验后,作为总厨师、主厨、教授、食品指导员,可以产生高水平的社会影响力。

糕点面包师

根据生产计划,购买、管理、前期处理面包、饼干类(包括糕点、巧克力类)所需食材,使面包类、饼干类、巧克力类、糖果类、糕点类等恢复食材固有的味道,并利用这些材料制造工艺(面包工艺、糖工艺、巧克力工艺),提高产品附加价值,检验产品的味道和营养成分,整理制造机构、机器及工厂,经营业务。

教育课程

1年级

2年级

专业基础

1-1 公共卫生实务、食品和食品营养实务、基础餐饮经营文件制作

1-2 烹饪用语和故事、卫生学法规实务、烹饪科学及实验烹饪

专业 饮食烹饪1-2

设计和食品展示、宫廷料理实习、味道烹饪技术体系论

NCS基础(现场中心)科目

饮食烹饪1-1 韩餐烹饪、西餐烹饪、中国烹饪

1-2 基础日本料理

糕点面包 烹饪1-1 糕点实习 1-2 糕点实习

教育课程(职业基础能力)

1-1 沟通能力、基础外语能力1(英语)

1-2 人际关系能力、基础外语能力2(英语)

专业基础

2-1 酒店烹饪实务英语

2-2 餐饮产业经营及创业,世界饮食文化和葡萄酒实习

专业

饮食调理2-1 高级日本料理、韩餐健康料理实习

2-2 厨房管理实务、酒店宴会企划及实务、

乡土时期饮食实习、烹饪外餐点餐式教育

糕点面包 烹饪2-1 甜点实习

NCS基础(现场中心)科目

饮食烹饪2-1 意大利面 实习 2-2 酱料和调料体系论

饮食服务2-1 咖啡师实习

现场中心实务教育

2-1 现场实习、Capstone设计



获得什么资格证还有可以做什么工作呢?

取得资格证和毕业后就业领域



取得资格证

烹饪技能师资格证(韩餐、西餐、日餐、中餐、河豚烹饪) 烹饪产业技师资格证(韩餐、西餐、日餐、中餐、河豚烹饪) 糕点面包师、食品制造技师、葡萄酒管理厨师、咖啡师、糕点制造商、食品展示设计师、食品评价师

酒店 国内外酒店厨师等

医院(厨师) 大学医院专业厨师等

糕点面包 糕点、面包专卖店的糕点师及管理类等

餐饮企业 食品饮料服务经营者、餐饮企业菜单开发者、连锁餐厅管理者及厨师、美食设计师、料理学院讲师、餐厅创业者等

供餐相关企业 集体供餐、外卖企业专业厨师等

海外就业 中国、日本、美国、法国、越南等



毕业后前景