

리빙랩외식컨설턴트(Living Lab Food consultant Micro Degree)

[1] 전공소개

구 분	내 용	
인 재 상	지식과 기술이 융합된 현장실무형 전문가	
전공능력	식품외식 실무능력 · 식품외식 융복합 응용능력 · 문제해결 사고능력	
교육목표	미래 글로벌 시장의 주도적 역할의 외식(식품) 전문가 양성	
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> ■ 외식(식품)리빙랩의 융합과정을 수행하여 외식컨설턴트 능력 배양 ■ 외식·식품에 대한 전반적 문제를 리빙랩을 통해 해결하여 창업능력 배양 ■ 리빙랩을 통한 문제해결(PBL)학습 	
진로분야 및 자격증	진로분야	관련 자격증
	외식(식품) 컨설턴트	조리사, 위생사, 바리스타, 소믈리에, 조주사 등
	리빙랩 전문가	리빙랩퍼실리테이터, 리빙랩코디네이터 등

[2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
식품외식 실무능력	정의	식품에 대한 이해를 바탕으로 외식산업을 이해하고 실무능력을 배양한다.
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식품의 기본원리를 이해하고 외식산업에 응용할 수 있는 능력을 배양한다. ■ 식품외식 트렌드를 이해하고 능력을 배양한다. ■ 식품외식 시장의, 환경 분석을 바탕으로 외식산업의 성공전략에 대해 이해한다.
식품외식 융복합 응용능력	정의	새로운 식품의 트렌드를 이해하고 융·복합 응용 능력 이해
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 새로운 식품의 흐름을 이해한다. ■ 식품의 생산, 제조로부터 사람이 섭취하기까지의 식품 위생에 대한 전반적 지식을 함양한다. ■ 새로운 식품 신상품 개발에 필요한 기본 이론과 지식을 이해하고, 상품개발까지의 과정에 대한 실무능력을 배양한다. ■ 식품외식산업에 대한 전반적인 이해와 창업 트렌드를 학습하여 창업의 능력을 배양한다.
문제해결 사고능력	정의	종합적 사고 및 통합적 문제해결 능력 배양
	준거	<ul style="list-style-type: none"> ■ 리빙랩, PBL 등을 기본으로 하는 문제해결 능력 배양한다. ■ 논리적이고 전문적인 사고력을 함양하여 식품외식에서 발생할 수 있는 다양한 문제에 대해 과학적으로 분석하고 해결할 수 있는 능력을 배양한다.

[3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력 STAR 전공능력 범주모델	식품외식 실무능력	식품외식 융복합 응용능력	문제해결 사고능력
지식이해 및 학습능력	●	●	○
문제파악 및 해결능력	●	●	●
현장적용 및 실무능력	●	○	○
창의융합 및 혁신능력	○	●	●



[4] 진로분야 연계

진로분야	전공능력	식품외식 실무능력	식품외식 융·복합 응용능력	문제해결 사고능력
외식(식품) 컨설턴트		●	●	○
리빙랩 전문가		○	●	●

[5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
전문	외식 식품산업 전문 지식	문제해결에 맞는 리빙랩 수행 기술	기업가 정신
실무	농식품 6차산업 상품 기획, 외식 상권 및 입지분석, 메뉴 기획	외식마케팅, 조직관리, 메뉴 개발	문제해결을 기반에 둔 창의적 사고능력
심화	창업 기획 및 실행	창업 실무	리빙랩을 통한 창업정신 구현
기초	문제해결 기법, 산업적 이해	식품, 외식산업에 대한 기본 학습	산업에 대한 기본적인 학습 공감

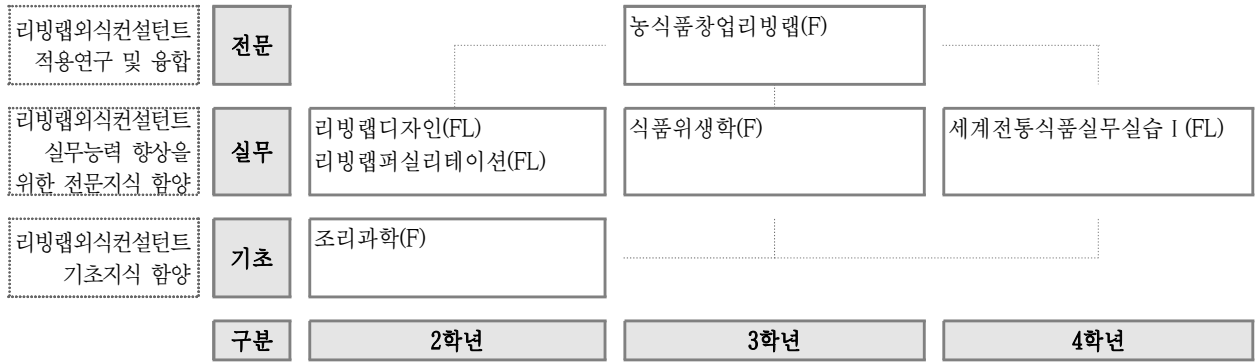
[6] 직무수준 별 교육과정

직무 수준	과목명	전공능력			구성요소		
		식품외식 실무능력	식품외식 융·복합 응용능력	문제해결 사고능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
전문	농식품창업리빙랩	●	●	●	2	3	5
	리빙랩디자인	○	●	●	1	5	4
실무	식품위생학	●	●	○	2	4	4
	리빙랩퍼실리테이션	○	●	●	2	5	3
기초	조리과학	●	●	○	5	3	2

[7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	실무 능력	융·복합응용능력	문제해결사고능력
외식(식품) 컨설턴트 (F)	전문		농식품창업리빙랩	
	실무	식품위생학	세계전통식품실무실습 I	리빙랩퍼실리테이션 리빙랩디자인
	기초		조리과학	
리빙랩 전문가 (L)	전문	농식품창업리빙랩		
	실무		식품위생학 세계전통식품실무실습 I	리빙랩퍼실리테이션 리빙랩디자인
	기초		조리과학	

[8] 교육과정 이수체계



※진로분야 구분: (F)외식(식품)컨설팅 (L)리빙랩전문가

[9] 교육과정 이수기준

구분	총 이수학점	주전공 중복인정 학점	참여전공 이수학점	이수구분	
				필수	선택
마이크로전공	12학점	3학점 이내	9학점 이상	0학점	12학점

[10] 교육과정 편성표

학년	학기	이수 구분	학수번호	과목명	영문명	학점	시간	직무 수준	K	S	A	소속
2	1	선택	16594	리빙랩디자인	Living Lab Design	3	3	실무	1	5	4	혁신리빙랩
	2	선택	16337	리빙랩퍼실리테이션	Living Lab Facilitation	3	3	실무	2	5	3	혁신리빙랩
		선택	16675	조리과학	Culinary science	3	3	기초	5	3	2	농식품경영학과
3	1	선택	16547	식품위생학	Food hygiene	3	3	실무	2	4	4	농식품경영학과
	2	선택	16542	농식품창업리빙랩	Agricultural food start-up Living Lab	3	3	전문	2	3	5	농식품경영학과
4	1	선택	17017	세계전통식품실무실습 I	World traditional food practical training I	3	3	실무	2	7	1	농식품경영학과

[11] 교과목 해설

■ 전공선택

소속	직무 수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
농식품 경영학과	기초 (532)	조리과학	Culinary science
		이 과목에서는 다양한 식품가공을 위한 기초적인 식품가공 공정과 제조방법에 대해 학습함. 주요 내용은 식품가공에 대한 이해, 식품가공 및 저장의 기본 공정, 곡류·두류의 가공, 과일·채소류 가공, 축산가공에 대해 학습함.	In this course, students learn the basic food processing processes and manufacturing methods for various food processing. The main contents are understanding of food processing, basic process of food processing and storage, processing of grains and legumes, fruit and vegetable processing, and livestock processing.



소속	직무 수준 (KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
	실무 (244)	식품위생학	Food hygiene
		농식품의 생산, 제조로부터 최종적으로 인간이 섭취하기까지의 일련의 과정에 대한 안전한 식품경로를 학습하고 관련법규에 대하여 학습함	Learn safe food routes and related laws for a series of processes from the production and manufacture of agri-food to finally human consumption.
	실무 (271)	세계전통식품실무실습 I	World traditional food practical training I
각국을 대표하는 전통 식품에 대한 이론과 실습을 통해서 세계전통식품에 대한 폭넓은 이해와 함께 기본적인 기술을 학습한다.		Through the theory and practice of traditional food representing each country, Learn basic skills along with a broad understanding of world traditional foods.	
혁신리빙랩	전문 (235)	농식품창업리빙랩	Agricultural food start-up Living Lab
		외식산업에 대한 전반적인 이해와 트렌드를 학습하여 창업경영요소와 함께 창업에 관련된 내용을 학습함	Learning the overall understanding and trend of the restaurant industry and learning contents related to start-up along with start-up management factors
	실무 (154)	리빙랩디자인	Living Lab Design
리빙랩을 성공적으로 수행하기 위해서는 정교한 이해관계자와 사회문제를 효과적으로 연결시키는 설계가 필요하다. 리빙랩의 개념과 원리, 리빙랩의 설계원리, 리빙랩 수행시 유의할 점들에 대하여 이해한다.		In order to carry out Living Lab successfully, a design that effectively connects sophisticated stakeholders and social issues is necessary. Students will understand the concepts, principles and design principles of Living Lab, and points to be noted when performing Living Lab.	
실무 (253)	리빙랩퍼실리테이션	Living Lab Facilitation	
	현장에서 리빙랩을 수행하면서 퍼실리테이터로서 갖추 기본지식, 태도, 기술 등을 학습한다. 특히 촉진자로서 테스트베드의 주민들과 원활한 소통 및 협력을 통해 효과적으로 성과를 도출할 수 있는 기법을 가르친다.	Students learn basic knowledge, attitudes, and skills to be equipped as facilitators while conducting living labs in the field. In particular, as a facilitator, They will have techniques to derive effective results through smooth communication and cooperation with the residents of the test bed	