조리 및 영양교육 학과 烹饪与营养教育专业

一. 배양 목표 培养目标

本专业培养具有熟练的烹饪工艺实践技艺、宽厚的烹饪科学理论以及相应的餐饮管理和营养卫生知识的应用型本科人才。学生毕业后能从事大、中型饭店及集团餐饮部门的技术及管理工作，也可在中、高等烹饪学校或相关科研部门从事教学、科研工作。

본 학과는 숙련된 요리공예실천기술, 깊이 있는 조리 과학 이론, 그리고 그에 맞는 음식 관리와 영양 위생에 대한 지식을 갖춘 응용형 인재를 양성합니다. 학생들은 졸업 후, 대·중형 호텔 및 그룹 외식 부문의 기술 및 관리 업무에 종사할 수 있으며, 중·고등조리학교 또는 관련 과학 연구 부문에서도 교수·연구 업무에 종사할 수 있다.

二. 주요과목 主要课程

<주요 이론 과목>

조리공예학 烹调工艺学, 조리영양학 烹饪营养学, 현대주방관리 现代厨房管理, 식품위생과 안전 食品卫生与安全, 조리원료학 烹饪原料学, 중의음식보건학 中医饮食保健学, 면딤섬공예 面点工艺学, 식품조각공예 食品雕刻工艺, 전채공예 冷拼工艺, 중국전통명가요리 中国名菜, 중국전통명가딤섬 中国名点, 양식공예 西餐工艺, 양식디저트공예 西点工艺

<주요 실습 과목>

조리원료학 실습 烹饪原料学实验, 조리화학 실습 烹饪化学实验, 생물화학 실습 生物化学实验, 미생물학과 식품위생안전 실습 微生物学与食品卫生安全实验, 영양학 실습 营养学实验, 중의음식보건학 실습 中医饮食保健学实验, 조리기본기법 실습 烹饪基本功实验, 조리공예학 실습 烹饪工艺学实验, 강소성 명가요리 실습 江苏名菜实验, 중국전통명가요리실습 中国名菜实验, 전채요리실습 冷拼实验、식품조각실습 食雕实验, 면딤섬공예 실습 面点工艺学实验, 중국전통명가요리실습 中国名点实验, 양식실습 西餐实验, 약선제작등 药膳制作等