

# 학과간 연계교육과정운영 협약서

대구대학교 식품영양학전공은 대구미래대학 호텔조리과와 고등교육법시행령 제29조에 의거 대학간 교육과정 연계교육을 실시함에 있어 다음 사항을 협약한다.

제1조(목적) 대구대학교 식품영양학전공과 대구미래대학 호텔조리과는 상호 학술적인 교류를 통해 대학의 발전을 도모하고 교류학과간 긴밀한 협력과 연계를 통해 지역사회와 국가발전에 공동의 노력을 다하고자 본 협약을 체결한다.

제2조(연계교육과정의 운영) 양 대학의 교류학과 연계교육과정은 공동으로 개발하여 운영한다.

제3조(연계교육교재의 공동개발) 양 대학 교류학과의 연계교육을 위한 교재개발은 상호 협의하여 공동 개발한다.

제4조(시설 및 기자재 공동활용) 교육과정 연계운영에 필요한 경우, 시설 또는 기자재를 공동 활용할 수 있다. 이에 대한 세부사항은 별도로 정한다.

제5조(교수교류 및 협력) 연계교육과정의 효율적 운영과 학술교류를 위하여 교수교류를 통한 협력을 도모한다.

제6조(연계교육과정 운영방법) 양 학과(전공)의 연계교육과정은 해당학과간 유사성을 고려하여 운영위원회에서 결정한다.

제7조(연계교육과정 이수 후 조치) 연계교육과정을 이수한 자가 대구대학교의 교류학과 진학을 희망할 시는 우선 선발(정원의 특별전형)하며, 세부사항은 별도로 정한다.

제8조(학과(전공)간 연계교육과정운영위원회) 연계교육과정의 원활한 운영을 위하여 학과간 연계교육과정운영위원회를 구성하며 그 구성인원과 기능에 대해서는 별도로 정한다.

제9조(협약 기간 및 효력) 이 협약은 체결일로부터 그 효력이 발생하며 교류학과간 연계교육과정운영위원회 합의에 의하여 수정 또는 폐기될 수 있다.

2005년 3월 1일

대구대학교 공과대학  
식품영양학전공 주임교수

박영희

대구미래대학  
호텔조리학과장

강명수



## 연계교육과정 편성표

대 학	학년	학기	연계교과목 1	연계교과목 2
대구미래대학 호텔조리과	1	1	호텔 조리학 원리	식품학
		2	영양학	외식산업 및 창업론
	2	1	호텔 주방 시설론	메뉴 관리론
		2	식재료 구매 및 원가관리	중국 조리 실습
대구대학교 식품영양학전공	3	1	임상 영양학	영양학 (2)
		2	생활주기 영양학	단체 급식 관리
	4	1	영양판정 및 실험	식사 요법 및 실습
		2	식품위생 및 법규	영양교육 및 실습

2005. 3. 1.

대구대학교 공과대학  
식품영양학전공 주임교수

박영진



대구미래대학  
호텔조리학과장

강명수

