



# 외식조리 학부

## / 제과제빵·조리전공

School of Culinary Arts,  
Baking&Pastry Culinary Major

<http://bpc.wsu.ac.kr>

T. 042-630-9250

## Train global bakery technicians to lead the future

- 글로벌 Hospitality 마인드를 지닌 제과제빵조리 인재 양성
- 미래 사회를 선도하는 창의적인 제과제빵조리 전문가 양성

### 학 과 개 요

제과제빵조리전공은 4년제 제과제빵조리 전공과정으로 제과제빵, 외식조리산업 분야의 선도적 역할을 담당할 유능한 인재양성을 위하여 제과제빵 조리에 관한 이론 및 실무기능을 체계적이고 과학적으로 학습하여 4차산업 혁명시대가 요구하는 조리를 겸비한 제과제빵 조리분야 의 “창의 융합형 최고의 전문가”를 양성하는데 목표로 하고 있습니다.

무엇보다도 국제적인 감각을 지닌 유럽, 미국, 일본, 중국, 동남아시아 및 국내 특1급 호텔의 총주방장, 수석제과장 출신 등 우수한 전문 교수진들의 외식산업 분야에 대한 연구와 교육을 통해 ‘글로벌한 경쟁력을 갖춘 전문인력’을 육성하며, 직접 창업을 체험할 수 있는 창업시뮬레이션 교과목이 운영되어 졸업후 취업과 창업을 모두 준비할 수 있는 현장화된 교육이 이루어지고 있습니다.

### 관련자격증

기능사(한식, 양식, 제과, 제빵)조리산업기사, 제과산업기사, 위생사, 조주기능사, 식품제조기사, 플라워케이크 디자이너, 케이크디자이너, 베이커리위생관리사, 쇼콜라티에자격증, 바리스타1급·2급자격증, 마지팬디자이너, 떡제조기능사

### 졸업 후 진로

호텔베이커리, 프랜차이즈 베이커리, 양산베이커리, 개인유명제과점, 제분회사, 유지회사, 제과제빵학원, 직업전문학교, 문화센터, 고등학교 방과 후 교사, 외식 및 조리 관련 업체, 디저트전문업체, 홈베이킹 창업, 제품개발실, 제품 품질관리실

### 교 육 목 표

- 제과제빵·조리분야의 핵심적인 조리 기술과 예술적이며 창의적인 역량 개발
- 제과제빵·조리분야의 현대적인 융합·응용역량 과학적 사고 확대와 메뉴R&D 역량 개발
- 지식과 인격을 갖추며 미래를 선도할 글로벌 역량 개발
- 제과제빵·조리분야 산업의 창업 및 경영 실무 역량 개발

### 전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	기초제과제빵원리실습, 기초조리실습, 식재료구매 및 창고관리, 조리입문, 세계음식문화, 케이크 디자인 원리실습, 에스커피에, 영양학, 외식경영및관리학, 한국음식기초및식문화
2학년	주방환경의이해, 플레이트 드로잉 실습, 위생학, 제과제빵학, 외국조리, 외식마케팅, 빵공예실습, 현대브런치 실습, 조리원리, 아침요리실습
3학년	초콜렛과 마지팬 실습, 커피 로스팅 및 바리스타, 자연효모 제빵실습, 가드망저, 한국전통디저트, 메뉴개발실습, 초콜렛 및 슈가 공예실습, 현대프랑스요리, 조리과학
4학년	캡스톤디자인, 와인과음료, 제과제빵 및 카페 창업실습, 식품가공, 조리교육론, 현대디저트 실습, 이탈리아요리실습, 테마케익실습, 푸드스타일링실습

## 전공운영방안

- 제과제빵조리 실습의 블록식 집중 실습교육
- 세계적 수준의 프랑스 국립 제과제빵 코스 "INBP"선택이수(3학년 1년간)
- 수직 계열화된 제과제빵조리 글로벌 창의 융합교육
- 유럽 및 일본 제과제빵 전문가 연계교육
- 베이커리 및 카페 연계 창업 및 교내 창업실습 교육
- 국내 최대 최첨단 실습실과 강의 시스템을 갖춘 국제적 수준의 실습시설
- 슈가아트, 초코렛공예, 데커레이션 테크닉, 플레이트 드로잉, 발효종, 테마케이크 등 심화교육
- 제과제빵조리, 외식경영, 창업역량등의 융합직무를 갖춘 전문파티쉐 인재양성

### ▶ INBP과정

- 세계 최고의 제과제빵 학교이자 프랑스 최고 권위의 국립 제과 제빵 학교인 INBP의 과정을 수료할 수 있습니다. 세계에서 2번째로 INBP 정식 Diploma과정을 체결하였습니다. 총 1년의 과정을 통해 Diploma를 취득할 수 있으며 실제 합격률이 90%이상입니다. 명성이 높은 INBP Pâtisserie-Chocolate diploma를 취득할 수 있도록 우수한 프랑스 교수에 의해 제공되는 고품격 실습 수업입니다.

모든 수업은 INBP의 레시피로 프랑스 교수님의 지도 아래 수업이 진행된다. 프랑스 방식으로 모든 제품을 배우고, 전통적인 프랑스 제품들부터 요즘 현대식으로 재해석된 제품까지 실습하여 학습한다. 프랑스 레시피 그대로 재료 역시 맞추어 사용되, 한국에서 구할 수 없는 재료들에 한하여 한국식으로 변형하여 실습합니다.

### ▶ 입시준비 TIP!

전공 관련 교과목	기술가정, 생명과학, 영어, 한식·양식·일식·중식 조리, 제과제빵, 식품학, 영양학
학 과 적 합 인 · 적 성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제과제빵에 대한 열정이 있는 학생</li> <li>• 배려심과 협동심이 있는 학생</li> <li>• 도전정신이 뛰어나고 창의력이 뛰어난 학생</li> </ul>
전 공 관 련 활 동	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 교내외 메뉴 경연 및 창업경진대회 참여</li> <li>• 각종 제과제빵대회 및 레시피 공모전 참가</li> <li>• 디저트&amp;베이킹 박람회 견학</li> </ul>
권 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제과제빵학 / 프랑스 디저트 마스터 / Basic Chocolate Technic / 자연발효빵 / 기타 제과제빵에 대한 기초를 다질 수 있는 전공 관련 도서</li> </ul>