



# 외식조리학부

## / 외식조리전공

School of Culinary Arts

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

T. 042-629-6821

## Bring up World-class Chefs and Entrepreneurs in Food Industry

- 아시아 최고 외식조리경영대학
- 글로벌 융합형 조리인 양성
- 과학적 조리교육 시스템
- 외식산업의 발전에 발맞춘 전문가 양성

### 학 과 개 요

최첨단 실습실과 강의시스템을 통해 국제적인 수준의 감각이 뛰어난 전문가 양성을 목표로 합니다. 효과적인 교육과정과 풍부한 현장 경험을 향상시키기 위하여 해외인턴십 과정을 운영하고 있으며, 국내를 비롯한 해외 어느 곳에서도 근무할 수 있는 최고의 요리 전문가이면서 외식산업, 급식 및 유통에 관련된 외식산업경영 전문 능력을 함양한 전문 조리인 양성을 목표로 하고 있습니다. 또한 외식조리학부 외식조리전공은 유럽, 미국, 일본, 중국, 동남아시아 등 10개국 출신의 외국인 셰프 외 특1급 호텔 총 주방장 및 총 제과장 출신의 전문 셰프들로 구성된 최고의 교수진과 국내 최대 최첨단 실습실과 강의 시스템을 갖춘 국제 수준의 시설을 자랑하고 있습니다. 자율적으로 운영되는 레스토랑과 창업학습으로 창업기회를 부여하고, 해외인턴십을 통해 풍부한 외국어 능력과 해외 적응력을 배양합니다.

### 교 육 목 표

- 국제 경쟁력을 갖춘 전문 조리인 양성
- 발전하는 의식, 식품 분야의 다양한 전문가 양성

### 전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	기초조리실습, 식품재료학, 조리입문, 세계음식과 문화, 제과제빵, 에스코피에, 부처실습, 외식경영 및 관리학, 영양학, 한국음식기초및식문화
2학년	중국요리실습, 일본요리실습, 식재료관리, 가드망제, 외식트렌드분석프로젝트, 외국조리, 주방환경의이해, 레스토랑서비스실습, 레스토랑주방실습, 위생학, 외식마케팅, 고급한국조리실습, 가드망제, 조리원리, 아침조리실습, 초콜렛아트실습, 한식메뉴개발, 궁중음식실습
3학년	현장실습, 외식창업실습, 메뉴분석과 원가관리, 조리교과논리및논술, 현대프랑스조리실습, 전통주실습, 세계조리세미나, 현대아시아요리실습, 조리과학, 조리교재연구및지도법, 궁중음식실습, 메뉴개발실습, 중국요리실습, 현대아시아요리실습, 특수목적메뉴개발, 메뉴분석 및 계획, 슈가아트실습, 한식디저트, 외국조리
4학년	캡스톤디자인, 와인과음료, 푸드스타일링실습, 복어조리실습, 식품가공, 조리식품분석및실습, 조리교육론, 전통주실습, 이탈리아요리실습, 현대프랑스조리실습, CulinaryCoaching

### 관련자격증

조리기능사(한식, 양식, 일식, 중식, 제과제빵, 복어), 조리산업기사, 조리기능장, 2급위생사, 수산제조기사 2급, 조주기능사, 바리스타, 소믈리에, 식품제조기사 2급

### 졸업 후 진로

호텔 및 전문식당 조리사, 체인형 식당, 단체인식업체, 식품(조리)관련 연구소, 교육기관, 요리관련 전문가, 공무원(식품위생관리인)

## 학과 동 아 리

- 남방애 : 한식동아리 (지도교수 : 조현선)
- C.A.N : 대회동아리 (지도교수 : 김용진)
- 피에스몽테 : 제과제빵동아리 (지도교수 : 이병우)
- 뷔띠뷔르 : 제과제빵동아리 (지도교수 : 이정원)

- I.C : 양식동아리 (지도교수 : Cardens Oralia Maribel)
- 심즈노트 : 메뉴개발동아리 (지도교수 : Kevin L.Vu)
- Chef Gate : 창업동아리 (지도교수 : 오석태)

## 미 니 인 터 뷰



외식조리학부 외식조리전공 06학번  
(우송대학교 외식조리학부 교수)

**임 \* 우**

### 졸업 후 이력

- 前)중국-소주한자미찬음관리유한공사 연구개발팀 팀장
- 前)파라다이스시티 개발팀 F&B기획 / 운영전략기획
- 前)미국레스토랑협회 식음관리전문가 자격
- 前)2011홍콩국제요리대회 주니어 국가대표팀
- 前)2012 대한민국국제요리대회 대표선수단
- 現)우송대학교 외식조리학부 교수

안녕하세요. 우송대학교 외식조리학부 외식조리전공 졸업생 임\*우입니다. 고등학생 때 방문 당시 느껴져왔던 본교의 자부심이 꼭 이 학교를 다녀야겠다는 열정을 만들었고, 입학 후 대학시절동안 저를 더 크게 성장시켰었던 것 같습니다. 꿈을 향한 자신감과 열정을 가진 능동적인 학생에게 우송대학교가 가진 환경과 구성원들(학생, 교수진 등)은 학업, 기술 향상에 정진하고 역량을 키워 스스로 성장을 맞볼 수 있는 곳 같습니다. 덕분에 더 큰 꿈을 꾸고, 한단계씩 현실화 해나가는 기쁨을 마련할 수 있게 되었고, 목표를 성취해 나가며 짜릿한 성취감을 맞볼 수 있었습니다. 본교는 우리나라의 외식문화, 조리기술과 더불어 외식조리인들의 성장과 발전을 위해 끈임 없는 인재양성과 연구개발에 힘쓰고 있습니다. 본교와 함께 끝없이 성장해 나갈 구성원이 되어셨으면 합니다. 지금도 우송대학교는 변화와 혁신의 중심에서 성장하고 있습니다.



외식조리학부 외식조리전공 05학번  
(우송대학교 글로벌조리학부 폴보퀴즈조리전공 교수)

**김 \* 준**

### 졸업 후 이력

- 前) 테라니아 리조트 (미국 캘리포니아)
- 前) JW 메리어트 인디애나폴리스 (미국 인디애나)
- 前) 미술랭 2스타 레스토랑 더 테이스팅 룸, -수 셰프- (마카오)
- 前) 스프레드 북 캘리너리 컴퍼니 -레스토랑 디렉터- (홍콩)
- 前) 빈펄 럭셔리 다낭호텔 -호텔 총 주방장- (베트남 다낭)
- 前) 빈펄 럭셔리 랜드마크81 호텔 -호텔 오프닝 총 주방장- (베트남 호치민시)
- 現) 우송대학교 글로벌조리학부 폴보퀴즈조리전공 교수

안녕하세요 우송대학교 외식조리학부 외식조리전공 졸업생 김\*준입니다. 저는 우송대학교 외식조리전공을 졸업한 후 해외에서 일을 하다가 우송대학교의 폴보퀴즈조리전공 교수로 임용 되어 현재는 강단에 서게 되었습니다. 외식조리전공은 실무에 알맞은 실습수업과 환경이 잘 이루어져 있어 다양한 정보와 기술들을 배울 수 있었으며 저의 해외취업에도 많은 도움이 되었습니다. 총괄셰프가 된 뒤에는 요리 이외에 마케팅, 디자인, 원가관리 등 조리의 영역이 아닌 다른 분야에 대해 신경 쓸 부분들이 매우 많았습니다. 하지만 학부시절 배웠던 이론 지식 등을 통하여 업무를 진행하는데 있어서 굉장히 큰 도움을 받았습니다. 요리에 관련된 직업을 가지기 위해, 맛있는 음식을 만들기 위해 들어온 것이라는 확실한 목적과 방향성을 가졌을때 우송대학교에서 그 기회를 잡아 성장 할 수 있는 계기가 되었으면 좋겠습니다.

### 취업을 및 취업 현황

**61%**

2019년 대학정보공시기준

- 강\*훈 (19년도 졸업) 고슬 창업
- 조\*주 (19년도 졸업) 롯데호텔
- 이\*석 (19년도 졸업) 삼성웰스토리
- 김\*일 (19년도 졸업) 중앙초등학교 조리사
- 정\*원 (19년도 졸업) 타르틴코리아
- 옥\*승 (19년도 졸업) 타르틴코리아

- 김\*윤 (19년도 졸업) 파리크라상
- 박\*규 (18년도 졸업) 풀무원 푸드엔컬처
- 정\*린 (18년도 졸업) 워커히호텔
- 박\*현 (18년도 졸업) 조선포텔

2020년 조리교사 임용고시 14학번 최\*빈 외 6명 합격

## ▶ 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>• 조리에 대한 열정이 있는 학생</li> <li>• 배려심과 협동심이 있는 학생</li> <li>• 도전정신이 뛰어나고 창의력이 뛰어난 학생</li> </ul>
전공 관련 활동	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 교내외 메뉴 경연 및 창업경진대회 참여</li> <li>• 각종 대회 및 레시피 공모전 참가</li> <li>• 푸드 박람회 견학</li> </ul>
권 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리 입문, 조리 용어 사전 등</li> <li>• The Professional Chef</li> <li>• The Culinary Institute of America</li> <li>• Basic Western Cuisine / 김장호</li> <li>• 기타 조리에 대한 기초를 다질 수 있는 전공 관련 도서</li> </ul>