



# 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, 식음 분야의 다양한 전문가 양성

### 전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	기초조리실습, 식재료구매 및 창고관리실습, 조리입문, 세계음식과 문화, 제과제빵, 에스코피에, 부처실습, 외식경영 및 관리학, 영양학, 한국음식기초및식문화
2학년	가드망제, 외국조리, 주방환경의이해, 레스토랑서비스실습, 레스토랑주방실습, 위생학, 외식마케팅, 고급한국조리실습, 가드망제, 조리원리, 아침조리실습, 초콜릿아트실습, 한식메뉴개발, 현대디저트와케이크, 한식메뉴개발
3학년	외식창업실습, 조리교과논리및논술, 조리과학, 조리교재연구및지도법, 궁중음식실습, 메뉴개발실습, 중국요리실습, 현대아시아요리실습, 특수목적메뉴개발, 메뉴분석 및 계획, 슈가아트실습, 한식디저트
4학년	캡스톤디자인, 와인과음료, 푸드스타일링실습, 식품가공, 조리교육론, 전통주실습, 이탈리아요리실습, CulinaryCoaching, 일본요리실습, 분자요리실습

### 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, 단체급식업체, 식음(조리)관련 연구소, 교육기관, 요리관련 전문가, 공무원(식품위생 관리인)

## 학과 동 아 리

- 남방애 : 한식동아리 (지도교수 : 박경식)
- C.A.N : 대화동아리 (지도교수 : 서용국)
- 피에스몽테 : 제과제빵동아리 (지도교수 : 손승근)
- 뽀띠뽀르 : 제과제빵동아리 (지도교수 : Onno Yoichi)

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

## 미 니 인 터 뷰



외식조리학부 외식조리전공 17학번

**김 \* 길**

졸업 후 이력

現)한국국제조리고등학교 정교사

안녕하세요. 외식조리전공 17학번 김\*길입니다. 이 글을 읽고 있는 여러분은 방향은 조금씩 다를지 몰라도 외식, 조리라는 공통분모를 가지고 있을 것이라 생각합니다. 그 꿈을 실현시키기 위해서 더듬더듬 서툰 걸음을 나아가고 있으시다면 우송대학교 외식조리전공의 우수한 교수님들과 교육과정은 여러분의 앞길을 밝혀줄 환한 가로등이 아닐까 싶습니다.

무엇을 믿고 이런 말씀을 드리는지 궁금하실지도 모르겠습니다. 우송대 외식조리전공의 자랑거리 첫 번째는 실습 비중이 높아 조리 실력이 크게 향상될 것임에는 의심의 여지가 없고, 교수님들 모두가 한 분야의 최고 전문가이기 때문에 실무에서 이루어지는 상세한 내용들도 생생하게 배울 수가 있다는 것입니다. 두 번째는 다양하고 상세한 로드맵입니다. 외식조리전공이라는 큰 틀 안에서 조리교사가 되기 위한 교직이수과정, 자신이 꿈꾸었던 창업을 위한 창업실습과 창업 프로그램, 프랑스 제과제빵 과정인 INBP 등 외식조리의 어느 방향으로든 나아갈 수 있는 폭넓고 상세한 커리큘럼이 여러분의 미래를 밝혀줄 것이라 확신합니다. 마지막 세 번째는 선, 후배의 교류입니다. 졸업 후 외식조리의 길을 먼저 나아간 선배로부터 후배들은 자신의 미래에 대한 조언을 받을 수 있습니다. 선배들이 직접 부딪히고 겪어본 내용을 전해 들으며 자신의 미래에 대한 도움을 적극적으로 받을 수 있고 고민에 대한 조언을 들을 수 있습니다. 우송대학교 외식조리전공을 통해 훌륭한 조리인으로 거듭날 여러분께 항상 행운이 함께하길 바라겠습니다.



외식조리학부 외식조리전공 18학번

**정 \* 현**

제가 외식조리학부 외식조리전공을 다니면서 느낀 장점을 소개하자면 먼저 학과 커리큘럼이 독보적인 것입니다. 우리나라의 다른 조리와 대학과는 다르게 블록제 실습을 얘기 할 수 있습니다. 한 학기 동안 한식, 양식, 중식 3가지 실습을 1주일 안에 월,화,수 듣는다면 집중도 안되고 어려울텐데, Block수업을 수강하게 되면 3주 동안 한가지 실습을 집중적으로 수강하여 전문적이고 집중도 있는 수업을 들을 수 있다고 생각합니다. 두 번째로는 다양한 실습 교과목이 있습니다. 학원이나 고등학교에서 배우는 자격증 실습이 아닌 고급 한식 수업이나, 부처, 이탈리아 요리 실습 등 세계 다양한 요리를 처음 접해볼 수 있다는 점과 요리를 처음 하는 학생도 쉽게 따라갈 수 있는 수업이라는 것이 큰 장점인 것 같습니다.

세 번째 강점이라 하면 창업을 미리 체험해볼 수 있는 것이라고 생각합니다. 조리과 학생들은 다양한 분야에 다양한 꿈이 있을 텐데 마지막 최종 목표는 자신의 가게를 창업하는 것이라고 많은 학생들이 답변을 합니다. 저희 학교는 3학년 때 숯반이라는 독보적인 창업 수업을 갖추고 있어 창업에 관심이 있는 학생들이 메뉴 개발, 발주, 재고관리, 홍보, 인테리어 등을 하여 자신들의 메뉴로 실제 손님들에게 음식을 판매하는 과정을 배우는 좋은 수업이자 경험이 된다고 생각합니다. 실제로 판매하는 음식의 맛이 일정하게 하기 위해서는 식재료 매뉴얼화가 필수인데 이것을 학교에서 이론으로 배우고 직접 실습을 하는 점이 정말 좋은 경험이라고 생각합니다.

이외에도 창업 프로그램, 학과동아리 활동, 교내 행사 활동을 통해 여러분들의 소중한 대학 생활을 즐길 수 있는 것도 큰 장점이라고 생각합니다. 여러분들도 우송대학교 외식조리학부 외식조리전공에서 좋은 경험을 하고 자신의 목표를 설계하여 원하는 꿈을 이루시길 바랍니다.

### 취업을 및 취업 현황

**66.1%**

2021년 대학정보공시기준

- 전\*우 (21년도 졸업) 스페인 무가리츠
- 윤\*승 (20년도 졸업) 삼성웰스토리
- 김\*형 (20년도 졸업) 삼성웰스토리
- 강\*호 (20년도 졸업) 파크하얏트호텔
- 채\*지 (20년도 졸업) 임프레션
- 고\*호 (21년도 졸업) 리스토란테 에오
- 정\*진 (21년도 졸업) 한국농수산식품유통공사
- 강\*미 (21년도 졸업) 조선호텔
- 곽\*상 (22년도 졸업) 그랜드 위커킨

### ▶ 20~21창업

- 노\*민 (20년도 졸업) 어부이야기
- 이\*해 (20년도 졸업) 딜리셔스푸드
- 이\*희 (19년도 졸업) 제주뽕돼지
- 이\*혁 (17년도 졸업) 로알라멘
- 박\*형 (21년도 졸업) Pinprick

### ▶ 한국국제조리고등학교 사립 정교사 시험 김\*길 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>