



외식조리 학부

/ 글로벌한식 조리전공

Global Korean Culinary Arts

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

T. 042-629-6560

Bring up World-class Chefs and Entrepreneurs in Food Industry

- 창의적 인재 양성 (Development of Creativity)
- 국제적 마인드 인재 양성 (Development of Global Mind)
- 전문 한식 셰프 양성 (Cultivation of Professional Korean Chefs)

학 과 개 요

과학적 한식조리의 이해 및 기술교육을 위해 전통 한식에 대한 체계적인 교육과 학교 교육 연장선상에서 이루어지는 인턴십 및 현장 실무를 교육하고 있습니다. 더불어 학교에서 익힌 실무 능력을 바탕으로 실제 창업 운영 프로그램을 병행하여 실질적인 현장 능력을 교육하고 있습니다. 또한, 한식의 기초를 정확히 이해하고 국제적 마인드를 가진 한식 셰프 양성을 위해 조리교육과 외국어교육을 병행하고 있습니다.

교 육 목 표

- 국제적 최신 교육의 조류에 발맞추어 능숙한 영어 구사력 배양
- 다변화 되어가는 국제화, 전문화, 기능화 시대에 음식 문화의 다양성 이해
- 실습 위주의 질 높은 조리 기술 습득을 통한 고급 전문 인력 양성

전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	한국음식기초 및 식문화, 기초조리실습, 식품재료학, 세계음식과문화, 제과제빵, 경영의기초, 고급한국조리실습, 부처실습, 조리이론, 영양학, 에스코피에, 식품재료학
2학년	궁중음식실습, 외식마케팅, 위생학, 주방환경의이해, 전통병과실습, 조리원리, 김치및장류실습, 고급한국조리실습, 레스토랑서비스실습, 레스토랑주방실습
3학년	푸드코디네이션, 발효음식, 한식당창업론, 원가관리, 조리과학, 한식당창업실습, 한식전통조리서해석 및 실습, 외식경영학, 식품위생관계법규, 향토음식
4학년	캡스톤디자인, 사찰음식, 해외공관조리실습, 가드망제실습, 중국조리실습, 와인과음료, 전통주실습, 식재료구매 및 창고관리, 한식전통조리서해석 및 실습, 의례상차림

관련자격증

조리기능사(한식, 양식, 일식, 중식, 제과제빵, 복어), 조리산업기사(한식, 양식, 일식, 중식, 복어), 조주기능사, 조리기능장, 떡제조기능사, 식품기사, 식품산업기사, 수산제조기사, 식육가공기사, 위생사

졸업 후 진로

국내외 최고급 한식 레스토랑 조리사, 해외 공관 한식전문 조리사, 해외 한식당 경영자 (Owner-chef), 해외 한식 조리 강사, 국내외 호텔, 리조트, 전문외식업체(패밀리 레스토랑, 패스트푸드 등), 단체급식업체 관리자, 메뉴 컨설턴트, 산업체 테스트 키친 주방장, 식품 관련 제품 관리 전문가

학 과 동 아 리

- 한식메뉴개발 : 한식 메뉴 개발 동아리 (지도교수 : 신미경)
- 엄마의 밥상 : 한국의 전통 장과 발효음식 등을 연구하는 동아리 (지도교수 : 박영란)
- 쌈 : 외식 경영, 창업 동아리 (지도교수 : 김혜영)
- 월드셰프 : 글로벌 한식 레스토랑 조리 연구 동아리 (지도교수 : 김현숙)
- 도담도담 : 요리봉사동아리 (지도교수 : 김혜영)

미 니 인 터 뷰



글로벌한식조리전공 15학번

정 * 재

안녕하세요 저는 2015학년도에 정시로 입학한 정*재입니다. 중학교 시절부터 요리에 꿈을 가지고 조리 고등학교 진학을 희망했지만 개인적인 사정으로 인문계 고등학교에 입학하게 되었습니다. 고등학교 시절 다시 요리를 하고자 마음먹었을 때는 막막했지만 정시를 통해 우송대학교 글로벌한식조리전공에 입학 할 수 있었습니다. 정시 입학을 생각하시는 분들은 내신 성격이나 관련 교내, 교외 활동이 부족하더라도 수능 공부에 남들보다 조금 더 노력한다면 충분히 가능할 것이라고 생각합니다. 저는 입학 후 한식에 특화된 글로벌한식조리전공의 교육과정을 통해 3년 동안 심도 깊은 지식과 기술을 습득할 수 있었으며 한식에 있어서는 어디에서도 풀리지 않는다는 자부심을 가질 수 있었습니다. 또한 한식당 창업실습을 통해 친구들과 팀을 이루어 직접 컨셉을 정하고 메뉴를 구성하여 마케팅부터 실제 고객들에 대한 판매까지 창업에 대한 전 과정을 경험할 수 있었습니다. 글로벌한식조리전공에서는 조리 관련 지식뿐만 아니라 영양학, 위생학, 식품관계법규등 폭넓은 수업을 진행하여 식품기사, 위생사등의 관련 자격증 취득 기회를 제공하고 있습니다. 저는 이러한 기회를 적극 활용하여 조리기술 뿐만 아니라 영양, 위생에 대한 전문 자격을 갖추어 저의 가치를 높일 것 입니다. 여러분들도 글로벌한식조리전공에 입학하여 여러분의 가치를 높일 기회를 가지셨으면 좋겠습니다.



글로벌한식조리전공 16학번

김 * 영

저는 수시전형으로 외식조리학부 글로벌한식조리전공에 입학한 16학번 김*영입니다. 저는 부끄러운 이야기이지만 대학을 어디를 갈지 결정도 못 했었고 고등학교 1학년 내내 방황했습니다. 성격도 당연히 바삭이었고 2학년을 올라가는 시점에서 꿈에 대해 다시 한번 생각해보는 계기를 가졌습니다. 맞벌이셨던 부모님 덕분에 집에서 자주 요리를 해먹었고 자연스럽게 대학입시도 조리과로 해야겠다고 마음먹었습니다. 조리 관련 학교를 찾아보다 한식 특성화 대학인 우송대학교를 알게 되었고 전국에 단 2개밖에 없는 한식조리전공 도 각 수업을 3주간 진행하는 블록제 커리큘럼에 '이거다' 생각하고 입시를 준비하기 시작했습니다. 목표가 생기니 성적은 수직 상승을 하게 되었고 구경도 못 했던 1등급을 받아보았습니다. 그렇게 우송대학교를 입학하니 한식조리전공의 커리큘럼에 다시 한번 자부심을 가질 수 있었습니다. 한식에 대하여 이해도를 높이기 위해 실습과목을 세분화 시켜 놓았으며 김치및장류 실습, 발효음식, 전통주 실습과 같은 한식에 대해 깊게 배울 수 있는 실습 교과목 뿐만 아니라 영양학, 위생학, 조리원리 등의 이론 교과목을 통해 폭넓은 조리 관련 지식을 습득할 수 있었습니다. 여러분도 우송대학교 글로벌한식조리전공에 입학하여 저와 같은 꿈을 키워가길 기대하겠습니다.

취업을 및 취업현황

69%

2019년 대학정보공시기준

- 강*기 (19년도 졸업) 파인리쿠르트
- 신*수 (19년도 졸업) BBQ 본사
- 최*수 (18년도 졸업) 삼성 well story
- 원*희 (19년도 졸업) '어글리딜리셔스' 창업
- 박*양 (18년도 졸업) '제주물회관' 창업
- 고*빛 (19년도 졸업) 해비치호텔
- 김*록 (18년도 졸업) '돌담파스타' 창업
- 장*수 (19년도 졸업) '어글리딜리셔스' 창업
- 고*원 (19년도 졸업) '알콜달콤' 창업
- 박*인 (18년도 졸업) 온지음
- 이*로 (18년도 졸업) 'PATE_A_ROMBE' 창업
- 임*진 (18년도 졸업) 정육면체
- 김*민 (18년도 졸업) 해비치호텔

▶ 입시준비 TIP!

전공 관련 교과목	영어, 제2외국어, 기술가정
학 과 적 합 인 · 적 성	<ul style="list-style-type: none"> • 조리 기술을 습득할 수 있는 자질과 체력을 갖춘 학생 • 팀 활동에 적합한 원만한 인간관계를 가진 학생 • 남을 배려하는 한식의 마인드를 평소 실천하는 마음가짐을 가진 학생 • 고된 요리 준비를 묵묵히 수행할 수 있는 인내와 끈기를 갖춘 학생
전 공 관 련 활 동	<ul style="list-style-type: none"> • 한식 체험 학습 • 교내외 메뉴 경연 및 각종 대회 참가 • 음식 전시회 참가, 조리대회 참가 • 요리 관련 활동 및 다양한 한식 조리 체험 활동 • 한식 및 한국 문화 관련 독서 활동
권 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> • 조태권의 문화보국 / 조태권 • 세계의 한식을 맛보다 / 농촌진흥청 • 한국 음식 세계를 향한 도전 / 문병훈 • 한식이 세계를 경영한다 / 문화관광부 • 음식과 몸의 인류학 / 캐롤M코니한 • 한국의 음식문화 / 윤서석, 윤숙경