



# 외식조리 학부

## / 한식·조리과학전공

Korean Culinary Arts and Science

<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, 조리입문, 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, 제과·제빵, 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

## 학과 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 : 박경심)
- 도담도담 : 요리봉사동아리 (지도교수 : 김혜영, 이인숙)

## 미 니 인 터 뷰



외식조리학부 글로벌한식조리전공 14학번  
(카페베네 본사 근무)

### 강 \* 민

한식·조리과학전공 예비 후배님들 안녕하세요. 카페베네 본사에서 근무중인 14학번 강\*민입니다. 저희 학과에서는 한식 조리학도로서 차별화된 나를 만들어갈 수 있는 전통 한식, 발효, 위생학 등에 대한 전문적인 한식 관련 커리큘럼 및 조리 커리큘럼을 제공하고 있으며, 교수님들 또한 전문적인 지식과 경험을 바탕으로 열의를 가지고 학생들을 지도하여 주십니다. 덕분에 저 또한 교수님들의 많은 지도와 학과에서의 강의를 들은 경험을 가지고 성공적으로 취업할 수 있었습니다. 저희 한식·조리과학전공은 선발된 인재들로 하여금 한국인 셰프로서 한식이라는 뚜렷한 차별성을 가지고 국경을 넘어 국제 무대에서 다양한 역할을 수행할 수 있도록 여러분께 교육과 지원을 아끼지 않을 것이며, 한식뿐만 아니라, 외식산업에서도 그 능력을 마음껏 펼칠 수 있도록 날개를 달아드릴 자신이 있습니다. 또한 이미 국내외에서도 활발히 활동 중인 여러분의 선배님들이 든든한 지원군이 되어, 여러분이 가고자 하는 길을 갈 수 있도록 든든한 지원군이 되어주실 겁니다. 국내 최고 한식·조리과학전공의 예비 동문들을 진심으로 환영합니다.



외식조리학부 글로벌한식조리전공 20학번

### 우 \* 영

안녕하세요 저는 2020학년도에 수시전형으로 입학한 우\*영입니다.

저는 특성화고등학교를 졸업하고 일본 호텔에 취업을 하였다가 다른나라 음식을 배우기 전에 우리나라 음식을 더 자세히 배워야 하지 않을까? 라는 생각을 하게 되었고, 그렇게 우송대학교 글로벌한식조리전공에 대해 알게 되었습니다. 글로벌한식 조리전공에서는 기본적인 한식은 물론 발효, 김치, 장류, 전통주 등 심게 배울 수 없는 것들을 배울 수 있어서 이 학교에 진학해야겠다고 결심했습니다. 전국에 조리를 전공하는 과는 많이 있지만 한식을 전문적으로 하는 과는 많지 않기 때문에 훗 날 취업에 큰 도움이 될 것이라고 생각합니다. 또한 저희 과에서는 자격증이 없는 학생들도 기초실습을 통해 자격증을 취득할 수 있고, 한식조리기능사를 취득하고 산업기사까지 취득할 수 있습니다. 그리고 동아리 활동이 매우 활발하게 운영되고 있어서 선 후배들끼리 조리지도 공유하고, 한식 메뉴개발, 전통장류, 김치류, 전통주 등 직접 만들면서 많은 지식을 쌓을 수 있습니다. 글로벌한식조리전공 진학을 희망하시는 여러분들도 입학하셔서 글로벌한식조리전공과 함께 여러분의 꿈을 키워나가길 바라겠습니다.

취업을 및  
취업현황

62.3%

2021년 대학정보공시기준

- 강\*민 (20년도 졸업) 카페베네 본사
- 임\*은 (20년도 졸업) 현대그린푸드
- 황\*성 (20년도 졸업) 삼성 well story
- 나\*린 (20년도 졸업) 롯데시티호텔
- 이\*현 (20년도 졸업) 울산현대호텔
- 나\*진 (20년도 졸업) '벨루가아뜰리에' 창업
- 이\*현 (20년도 졸업) 농식품융합연구원
- 임\*숨 (20년도 졸업) ㈜ 우리식품

- 정\*현 (20년도 졸업) 르메르디양
- 반\*경 (20년도 졸업) 비알코리아
- 고\*구 (21년도 졸업) 덕인관
- 박\*현 (21년도 졸업) 세컨드홈
- 최\*은 (21년도 졸업) 차리다

### ▶ 20~21창업

- 원\*혜 (21년도 졸업) 여백의미

## ▶ 입시준비 TIP!

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