



외식조리 학부

/ 외식, 조리 경영전공

School of Culinary Arts,
Foodservice and Culinary Arts
Management Major

<http://foodservice2.wsu.ac.kr>
T. 042-630-9250

관련자격증

조리기능사 자격증, 조주기능사 자격증, 제과제빵기능사 자격증, 국제 바텐더 자격증, 와인WSET 공인자격증, 바리스타 자격증, 외식경영관리사, 국제 위생사 자격증, 티소물리에, 커피 SCAE 공인자격증

졸업 후 진로

- 외식업체 : CJ 푸드빌, 스타벅스, SPC 그룹, 이랜드 그룹 등의 외식업체
- 호텔 : 롯데호텔, 위커피, 신라호텔, 하얏트호텔, Westin 조선포텔, Starwood 호텔 계열 등의 호텔
- 유통업체 : CU, 홈플러스, 이마트, 미월린 등의 다양한 유통 전문 업체
- 그 외 외식 컨설팅업체, 항공사, 금융기관, 회계 관련 분야, 웨딩전문 업체 등

Cultivating Professionals in Food Service & Culinary Arts Management

- 아시아 최고 외식조리경영 대학
- 글로벌 융합형 조리인 양성
- 과학형 조리교육 시스템
- 외식산업의 발전에 발맞춘 전문가 양성

학 과 개 요

최첨단 실습실과 강의시스템을 통해 국제적인 수준의 감각이 뛰어난 전문가 양성을 목표로 합니다. 본 전공에서는 조리기술뿐만 아니라 식음료 운영 과정 등 외식산업의 체반 이론과 실무교육을 실시함으로써 조리의 중요성과 경영 기술을 함께 발전시킬 수 있도록 경영자로서의 전문적 사고능력과 경영 기술을 갖추도록 다양한 교과과정을 개설하여 교육 및 연구에 임하고 있습니다. 효과적인 교육과정과 풍부한 현장 경험을 향상시키기 위하여 해외 인턴십 과정을 운영함으로써 국내를 비롯한 해외의 어느 곳에서도 근무할 수 있는 최고의 요리 전문가가이면서 외식산업, 급식 및 유통에 관련된 외식산업경영 전문가를 양성하는 것을 목표로 하고 있습니다.

교육 목표

- 외식산업의 발전에 발맞춘 전문가 양성

전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	식품위생및HACCP, 경영학원론, 3S, 조리용어및기초조리실습, 에스코피, 외식경영론, 조리원리와영양, 외식창업조리실습-한국조리, 제과제빵, 음료학개론
2학년	외식산업인적자원관리, 외식창업조리실습-외국조리, 외식창업조리실습-중식조리, 레스토랑경영론, 외식창업조리실습-일식조리, 서비스매너실습, 외식마케팅, 회계원리, 레스토랑메뉴개발, 푸드스타일링실습, 외식서비스특론, 현대프랑스조리, 외식트렌드분석프로젝트
3학년	레스토랑경영현장실습, 외식프랜차이즈시스템, 외식산업상권입지분석, 레스토랑시설/설비디자인, TableService실습, 외식산업시장조사프로젝트, 와인과소물리에, 외식창업론, 캡스톤디자인(졸업과제연구), 메뉴분석및계획
4학년	경영정보분석과활용, ServiceSectorEnglish, 외식소비자행동론, 단체급식관리, 외식산업현장연계취업컨설팅, 외식창업컨설팅론

학과 동 아 리

- BACCHUS(카테일 & 커피 동아리) : 카테일과 커피를 배우며 Beverage 분야의 전문성을 갖춘 인재를 양성하고, 자격증 취득·Beverage 경연대회 참가·학술제 및 축제 등의 행사에 참여함으로써 음료 제조 기술과 서비스 능력을 습득하는 동아리 (지도교수 : 최진경)
- T.O.C : 조리에 대한 기본적인 이해와 실습을 기반으로 학과 관련 대회 및 공모전에 참가해 수상하며 조리 실력을 향상시키고 취업·창업 시 도움이 되는 경력을 쌓을 수 있는 동아리 (지도교수 : 최진경)
- 달보드레 (제과제빵 & 디저트 동아리) : 제과제빵 및 디저트에 대한 기초 지식을 쌓고 실습활동과 각종 관련 대회를 참가 하며 재능기부와 팝업스토어 운영을 통해 실무 경험 쌓는 제과제빵 및 디저트 동아리 (지도교수 : 최병권)

미 니 인 터 뷰



외식,조리경영전공 14학번
(미스터피자 본점)

지 * 원

우송대학교 외식,조리경영전공에 입학할 때부터 외식경영인이 되는 것은 저의 꿈이 되었습니다. 하지만 요리만 배워서 외식산업이라는 큰 분야를 이해하기 어렵다고 생각했습니다. 입학 후 외식산업 전

반적인 지식 습득과 실습을 통하여 전문적인 교육을 받았으며 다양한 동아리 활동과 학생회 경험으로 구체적인 목표 설정에 대한 도전을 할 수 있었습니다. 이를 통하여 MP 그룹에 입사할 수 있었고 재학 중 배웠던 교육과 경험을 업무에 적용시키며 새로운 도전을 하고 있습니다. 여러분들 또한 전반적인 교육과 더불어 자신만의 구체적인 목표를 설정하여 도전하신다면 꿈에 더 나아가실 수 있다고 생각합니다.



외식,조리경영전공 10학번
(다가양조장 창업)

공 * 식

저는 어려서부터 외식사업에 꿈이 커서 우송대학교 외식조리학부 외식,조리경영전공에 진학했습니다. 우송대학교 외식조리학부 외식,조리경영전공에 진학함으로써 이론뿐 아니라 실습을 통한 실무 경험을

통해 실질적이며 실용적인 학습을 하였고 이를 바탕으로 현재 제 업장을 창업해 운영하는데 많은 도움이 되었습니다. 외식업에는 다양한 분야와 진로의 기회가 있습니다. 여러분도 우송대학교 외식조리학부 외식,조리경영전공에 진학하여 다양하고 실질적인 커리큘럼 속에 미래를 구체적이며 체계적으로 계획해 나가시길 바라겠습니다.

취업률 및 취업현황

70.9%

2019년 대학정보공시기준

- ▶ 2019학년도 제1차 호텔외식조리대학 창업메뉴경진대회 동상 1팀
- ▶ 2019학년도 제2차 호텔외식조리대학 창업메뉴경진대회 금상 1팀, 은상 1팀, 동상 3팀
- ▶ 2019학년도 제3차 호텔외식조리대학 창업메뉴경진대회 금상 1팀, 은상 2팀, 동상 2팀
- ▶ 2019학년도 호텔외식조리대학 창업메뉴경진대회 왕중왕전 동상 1팀
- ▶ 2019 제 4회 삼양 이건 드림 요리장학생 선발대회 최우수상 1팀
- ▶ 2019 광주김치응용요리대회 광주광역시장상(우수상) 1팀
- ▶ 2019 KOREA 월드푸드 챔피언십 금상 1팀

- 문*규 (15년도 졸업) 잇츠(Eat's) 창업
- 공*식 (16년도 졸업) 다가양조장 창업
- 송*술 (16년도 졸업) 미스포테이트 창업
- 이*민 (18년도 졸업) 하나호텔리조트
- 박*지 (18년도 졸업) SPC
- 최*덕 (18년도 졸업) 롯데호텔
- 정*희 (18년도 졸업) 더플레이스
- 신*우 (19년도 졸업) 하나투어

- 방*호 (19년도 졸업) 하얏트 리젠시 호텔
- 임*술 (19년도 졸업) 카타리나브런치카페 창업
- 김*주 (19년도 졸업) 월간외식경영
- 정*훈 (18년도 졸업) 송화양조장 창업
- 황*택 (19년도 졸업) 호전분식, 상하이마라탕 창업
- 신*우 (18년도 졸업) 풀무원 롯데리조트
- 남*우 (18년도 졸업) 팀시 창업
- 홍*진 (19년도 졸업) 현대 HDC안다즈서울강남호텔

▶ 입시준비 TIP!

전공 관련 교과목	국어, 영어, 컴퓨터, 자연과학, 조리 관련 교과목
학 과 적 합 인 · 적 성	<ul style="list-style-type: none"> • 외식경영에 관심과 열정이 있는 학생 • 외식산업 분야 경험을 즐겨 할 수 있는 학생 • Food & Beverage 또는 조리에 대한 흥미와 리더십이 있는 학생 • 창의력이 풍부하고 긍정적인 사고가 있는 학생 • 외식경영자로서 성공을 하려는 포부가 있는 학생 • 카페, 제과점, 패스트푸드점 등 프랜차이즈 사업에 관심 있는 학생
전공 관련 활동	<ul style="list-style-type: none"> • 각종 조리경연 대회 및 레시피 공모전 • WORLD FOOD TREND 박람회 • 직업체험활동, 현장실습학기제 운영 • 지속적인 봉사활동 • 자격증 취득 - 조리 기능사, 제과제빵 기능사, 컴퓨터 활용능력 등
관 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> • 창업 성공을 위한 기업가정신과 리더십 / 홍성호 • 조리기술과 용어의 이해 / 함형만 외 2인 • 소자본 외식창업 바이블 / 오경수 / 2018 • 외식의 품격 / 이용재