



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, 위커텔, 신라호텔, 하얏트호텔, Westin 조 선 호텔, Starwood호텔 계열 등의 호텔
- 유통업체 : CU, 홈플러스, 이마트, 미셀린 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

- 글로벌시장을 주도할 창의적 외식경영전문가 양성
- 세계시장에서 경쟁력 갖춘 외식산업의 리더 양성
- 최첨단의 조리교육 시스템에 근거한 미래의 식음료 전문가 양성

학 과 개 요

최첨단 조리시설에서 최고 교수진의 지도로 창의적인 글로벌 외식경영 전문인 양성을 목표로 합니다. 본 전공에서는 조리기술 뿐만 아니라 외식산업 운영관련 실무능력을 함양하고자, 한국·서양음식의 기초 및 고급 조리실습 등 다양한 조리실습 과목과 외식창업론 및 외식산업 상권입지 분석 등 폭넓은 경영이론 및 실무과목을 개설하여 교육하고 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.

교 육 목 표

- 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 : 장윤정)
- 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 : 장윤정)
- 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 : 이솔지)
- star:er(창업 동아리) : 창업 관련 각종 견학 및 체험과 팝업 스토어 레스토랑을 운영하면서 학교에서 배운 실무적, 이론적 내용을 직접 적용하고 활동해 향후 진로에 도움을 주는 목적을 가진 동아리 (지도교수 : 홍성일)

미니 인터뷰



외식,조리경영전공 17학번 (샘표 우리 맛 연구팀)
곽*지

안녕하세요 우송대학교 외식조리학과 외식산업경영전공 17학번 곽*지입니다. 삶에서 떼려야 뗄 수 없는 식생활의 중요성을 깨닫고, 이를 전반적으로 아우를 수 있는 외식경영에 매력을 느껴 외식산업경영을 전공하게 되었습니다. 우리 전공에서는 외식 경영인으로서 필요한 조리 기술과 외식산업의 제반 지식을 동시에 습득할 수 있도록 커리큘럼을 제공하고 있으며 다양한 해외 프로그램들에 참여할 수 있어 외식산업에 적합한 전문가로 성장할 많은 기회를 제공하고 있습니다. 이를 기회 삼아 다양한 경영 지식과 조리기술을 습득하였고, 스펀 교환학생 생활을 통해 다양한 문화를 몸소 체험할 수 있었으며 이를 바탕으로 샘플식품 연구소에서 인턴 생활을 거쳐 현재 샘플식품 본사 우리 맛 연구팀에서 식재료를 연구하고 있습니다. 학교생활을 즐겁게 즐기시되, 다양한 루트를 통해 자신이 가고자 하는 길에 필요한 정보들을 스스로 최대한 얻어 많은 기회를 잡아 원하는 바를 이루시길 바랍니다.



외식,조리경영전공 20학번 (학생자치위원회장)
김*아

저는 조리고등학교를 다니며 남들보다는 빠르게 조리를 시작하였습니다. 조리라는 작품이 고객에게 선보이기까지의 근본과 과정에 대해 더 깊이 있게 공부하고 싶어 우송대학교 외식조리학과 외식,조리경영전공을 선택하게 되었습니다. 저는 현재 조리를 배우으로써 실습을 통한 실무 능력을 향상시키며 이에만 치우치지 않고 경영분야의 전문적인 교육을 통해 외식경영인으로서의 자세와 경영기술, 사고능력을 배우고 있습니다. 수업을 포함한 다양한 커리큘럼을 접하면서 다른 곳에서는 쉽게 얻을 수 없는 경험을 하며 제 삶의 양식을 쌓아 나가고 있습니다. 조리를 시작하고 '과연 내가 잘하고 있는 것일까'라는 저 자신에 대한 의문이 있었지만 학교생활을 하면서 제 진로에 대한 선택에 확신을 가질 수 있었습니다. 여러분들도 우송대학교 외식,조리경영전공에서 외식 트렌드에 발맞춰 외식산업을 이끌어가는 외식경영인으로서 성장하셨으면 좋겠습니다.

취업을 및 취업현황

58.7%

2021년 대학정보공시기준

- ▶ 2019학년도 호텔외식조리대학 창업메뉴경진대회 왕중왕전 동상 1팀
- ▶ 2019 제 4회 삼양 이진 드림 요리장학생 선발대회 최우수상 1팀
- ▶ 2019 광주김치응용요리대회 광주광역시장상(우수상) 1팀
- ▶ 2020 KOREA 월드푸드 챔피언십 최우수상 1팀, 금상 2팀, 은상 2팀
- ▶ 2021 KOREA 월드푸드 챔피언십 금상 3팀, 은상 3팀, 동상 1팀
- ▶ 2021 대한민국 국제요리제과 경연대회 금상 2팀, 은상 5팀, 동상 2팀
- ▶ 2021학년도 호텔외식조리대학 창업메뉴경진대회 은상 1팀, 동상 1팀

- 강*훈 (21년도 졸업) 연희장 창업
- 양*영 (21년도 졸업) (주)심플프로젝트컴퍼니
- 이*환 (20년도 졸업) 기원푸드 창업
- 곽*지 (20년도 졸업) 샘플식품 연구팀
- 방*호 (19년도 졸업) 하얏트 리젠시 호텔
- 임*술 (19년도 졸업) 카타리나브런치카페 창업
- 김*주 (19년도 졸업) 월간외식경영
- 황*택 (19년도 졸업) 호전분식, 상하이마라탕 창업
- 홍*진 (19년도 졸업) 현대 HDC안다즈서울강남호텔
- 이*민 (18년도 졸업) 하나호텔리조트
- 박*지 (18년도 졸업) SPC
- 최*덕 (18년도 졸업) 롯데호텔
- 정*희 (18년도 졸업) 더플레이스
- 정*훈 (18년도 졸업) 송화양조장 창업
- 신*우 (18년도 졸업) 풀무원 롯데리조트
- 남*우 (18년도 졸업) 팀시 창업

▶ 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 조리경영 대회 및 레시피 공모전 • WORLD FOOD TREND 박람회 • 직업체험활동, 현장실습학기제 운영 • 지속적인 봉사활동 • 자격증 취득 - 조리 기능사, 제과제빵 기능사, 컴퓨터 활용능력 등
권 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