



# 글로벌 조리학부

## / 글로벌조리전공

Sol International  
Culinary Arts Major (SICA)

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

T. 042-629-6860

## The Asian Center of Excellence in Global Culinary Education

• 아시아 최고의 글로벌 외식조리교육 기관으로서 미래의 글로벌 식음료 전문가 양성

### 학 과 개 요

외식문화의 발전으로 인해 조리인에 대한 사회적 요구가 기존의 전문성 외에 국제적 감각과 의사소통 능력을 요구하고 있습니다. 오늘날의 고객들은 영양과 맛을 고려한 한 끼의 식사 뿐 아니라, 문화의 소통과 교류를 원하고 있으며, 새로운 문화를 만들고 발전시키는 식음료 전문가를 갈망하고 있습니다. 글로벌조리학과는 이러한 시대적 요구와 국제적 트렌드에 맞추어 세계시장에서의 경쟁력과 기술, 리더십을 갖춘 조리인을 양성하는 학과입니다.

### 교 육 목 표

국제 및 전통적인 조리기술과 음식에 대한 포괄적 이해를 기반으로 새로운 음식과 식문화를 교류하고 전파할 수 있는 글로벌 인재 양성.

### 전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	Culinary Fundamentals 1 기초조리1, Introduction to Culinary Management 조리경영의 입문, Introduction to Baking and Pastry 기초 제과제빵, Culinary Fundamentals 2 기초조리2, Beverage Appreciation 음료의 이해, Store Room and Purchasing Management 보관법 및 구매관리, Meat and Seafood Fabrication 부처
2학년	Food and Beverage Computing Tools 식품 및 음료의 도구 사용법, Culinary Nutrition 조리영양학, Cafe Operations 카페 운영, A La Carte Cookery 알라카르트, Dining Room Service 다이닝 서비스, Culinary and Hospitality Math 조리경영수학, Commissary Operations 커미서리
3학년	Global Breakfast 세계의 아침식사, Menu Planning and Cost Control 메뉴 계획 및 비용설정, Recipe Writing and Development 레시피 작성과 개발, Banquet and Special Functions 연회 및 특수 기능, Modern Korean Cuisine and Dessert 모던 한식과 디저트, Intro to Entrepreneurship and Marketing 사업가 정신과 마케팅의 입문, Human Resource Management 인사관리경영
4학년	Concept Implementation Project 컨셉 프로젝트, Health and Dietary Cuisine 건강과 다이어트 요리, Modern Culinary Techniques 현대 요리 기법, Global Wine and Spirits 세계의 와인과 술, Capstone Project 캡스톤 프로젝트, Food Service Finance and Accounting 식품서비스재정과 회계, Contemporary Plated Desserts 디저트 플레이팅, Demonstration Techniques 조리 시연법

### 관련자격증

한식조리기능사,  
양식조리기능사,  
중식조리기능사,  
일식조리기능사,  
바리스타 자격증,  
조주기능사,  
와인소믈리에

### 졸업 후 진로

- 식음료 전문가
- 조리사
- 푸드코디네이터
- 리조트 및 호텔
- 메뉴 컨설팅
- 푸드라이팅
- 식품제조업체

## 학과 동아리

- 솔바인 (Sol Vine) : 음식과 음료의 조화 이해를 목표로 여러 와인 시음을 통해 다양한 맛과 향을 체험하고 그에 어울리는 음식을 찾는 활동을 통하여 음료의 관계에 대해 알아보는 동아리
- 카페시오 (CafeSsimo) : 커피의 제조 공정 및 종류에 대한 연구를 하고, 커피를 직접 내려 테이스팅 하는 시간을 가지며 커피에 대한 이해를 키우고 바리스타 자격증을 취득하는 것을 목표로 하는 동아리
- 테이스티로드 (Tasty Road) : 맛집 탐방 동아리로, 세계적으로 인지도가 높은 '미슐랭 가이드' 에서 모티브를 얻어 '테로 가이드북'을 만드는 등 음식에 대한 기행 및 연구 활동을 하는 동아리
- 르뱅 (Levain) : 제과 제빵 동아리로, 제빵에 관심이 있는 학생들이 모여 이론과 실습을 함께 배움으로써 제과제빵 분야에 있어 더욱 서 향상된 실력을 갖추기 위한 동아리. 플레이팅 및 슈가아트 등에 대한 다양한 연구를 진행 하며 플라마켓과 봉사활동 등 다양한 활동을 함
- 다밥 (Dabob) : 외식창업 동아리로, 창업에 관심이 있는 학생들이 모여 창업에 대한 아이디어 및 의견을 종합, 조율하면서 창업 관련 활동인 플라마켓, 반찬가게 등을 진행하는 동아리
- 솔퀴지니에 (Sol Cuisinier) : 요리대회 동아리로, 우송의 상징인 솔(Sol)과 프랑스어로 요리사를 뜻하는 퀴지니에(Cuisinier)를 합쳐 우송대학교를 대표하는 요리사들이라는 의미를 담고 있다. 아시아를 넘어 글로벌 조리인재를 양성하기 위해 특화활동으로 국내외 조리경연 대회에 참가 및 레시피북 제작, 창작요리 실습 등의 활동을 진행하는 동아리

## 미니 인터뷰



글로벌조리학부 글로벌조리전공 18학번

**이 \* 애**

### Q. 자기소개 부탁드립니다

안녕하세요, 저는 글로벌조리전공 3학년에 재학중인 이\*애입니다. 어렸을 때부터 조리사라는 꿈을 가지고 특성화 고등학교 조리학과를 재학하며 해외 취업을 꿈꾸던 중 모든 수업을 영어로 진행하고 글로벌 조리인재를 양성을 목표로 하는 우송대학교 글로벌조리학과에 관심을 가지게 되었습니다. 해외 취업을 꿈꾸는 저에게 영어공부를 지속적으로 할 수 있고 해외 인턴의 기회까지 얻을 수 있는 점이 제게 적합하다고 판단되어 이 학과에 지원하게 되었습니다.

### Q. 글로벌조리전공의 특징과 장점은?

모든 수업을 영어로 진행하고 프랑스어나 스페인어 등 제2외국어 수업이 있기 때문에 영어실력 향상 뿐 만 아니라 새로운 언어를 배울 기회가 있어서 좋았고, Italian cuisine, Dining class, Commissary, Café operation 등 다양한 전공 수업과 발표, 작문, 토론 등의 교양 수업이 있어 제가 알지 못했던 새로운 학문을 공부할 수 있고 다방면에서 지식을 쌓을 수 있었다고 생각합니다. 해외 연수의 기회가 많아 필리핀, 홍콩, 스페인, 대만에 다녀올 수 있었고 이로 인해 진로에 대해 더 넓은 시야를 가지고 다른 문화에 대한 이해도가 높아졌다고 생각합니다.



글로벌조리학부 글로벌조리전공 19학번

**오 \* 현**

### Q. 입학 후 우송대학교 캠퍼스 생활은?

입학을 한 후 친구들에게 밀리지 않으려고 애를 많이 썼습니다. 영어단어도 외우고, 조리단어는 물론 이론 수업에서 밀리지 않으려고 많은 시간을 투자했습니다. 하지만 노력을 많이 해도 이미 친구들은 저보다는 뚜렷하게 잘했기에 자존심도 많이 상하고 많이 울기도 했습니다. 하지만 친구들이 옆에서 잘 이겨낼 수 있도록 많이 도와주었고, 성적이 조금씩 향상되는 것을 보며 학교생활에 또다른 흥미를 느낄 수 있게 되었습니다.

### Q. 진로 설정을 앞둔 학생들에게 조언 한마디

포기하는 것 보다는 실수가 낫다 라는 말이 있듯이, 두려워하지 않았으면 좋겠습니다. 저 또한 포기하기 전에 뭐라도 해보자 하며 실수라는 실수도 해보았지만 결코 그것이 실수가 되지 않더라고요. 그 실수를 하며 배우는 게 많았기 때문이죠. 나 자신을 믿고 여러분들이 하고 싶은거, 재미있는게 있다면 뒤돌아보지말고 두려워하지말고 앞으로 나아가셨으면 좋겠습니다.

- ▶ 매 년도 학과 메뉴경진대회 및 왕중왕전 개최
- ▶ Active Learning 대회 우수자 대상 해외 어학연수 기회

- 박\*혜 (18년도 졸업) 카카오X 주방, 페이스트리 파트
- 김\*희 (19년도 졸업) 카니발피자
- 강\*현 (18년도 졸업) 메르시엘 레스토랑
- 성 \* (19년도 졸업) 푸디스트
- 강\*원 (19년도 졸업) 복문로떡볶이 창업
- 최\*진 (20년도 졸업) 켄싱턴호텔 사이판 주방

## ▶ 입시 준비 TIP!

전공 관련 교과목	영어, 제2외국어, 생명과학, 기술가정, 한식, 양식, 중식, 일식, 제과제빵, 영양학, 식품학
학 과 적 합 인 · 적 성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리 및 음식에 대한 열정이 있는 학생</li> <li>• 원만한 의사소통 능력과 리더십이 있는 학생</li> <li>• 요식 및 서비스업과 관련된 직업에 대해 보람을 느끼는 학생</li> <li>• 돌발 상황에 대처할 수 있는 용동성과 빠른 대처능력을 갖춘 학생</li> </ul>
전공 관련 활동	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대학 전공체험 및 직업체험활동</li> <li>• 요식 및 음식 콘텐츠 관련 동아리 및 봉사 활동</li> <li>• 요식업 및 현대산업 관련 박람회 참여</li> </ul>
권 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 셰프의 탄생 / 마이클 롤먼</li> <li>• 음식, 셰프, 요리, 레스토랑 산업에 대한 다양한 영화 또는 다큐멘터리</li> <li>• 패턴으로 익히는 생생 조리영어 / 이수부 외</li> <li>• 온라인 뉴스레터 및 산업 트렌드 관련 자료</li> <li>• 요리학교에서 배운 101가지 / 루이스 이구아라스 외</li> </ul>