



글로벌 조리학부

/ 글로벌조리전공

Global Culinary Arts Major

<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. 글로벌조리전공은 이러한 시대적 요구와 국제적 트렌드에 맞추어 세계시장에서의 경쟁력과 기술, 리더십을 갖춘 조리인을 양성하는 학과입니다.

교 육 목 표

글로벌조리학부 글로벌조리전공은 아시아 글로벌 조리 인재 양성을 비전으로 국제 및 전통적인 조리 기술, 현대적 조리 트렌드에 맞는 기술 적용 능력 향상, 음식에 대한 포괄적인 이해를 기반으로 새로운 음식과 식문화를 교류하고 전파 할 수 있도록 돕고, 전문요리사가 되기 위한 기본 기술, 지식, 역량 확보를 교육목표로 삼고 있습니다.

관련자격증

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

졸업 후 진로

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

전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	기초 조리1, 기초 조리2, 주방 관리의 입문, 한식, SICA영어, 기초 제과제빵, 육류 및 해산물 가공
2학년	와인과 술의 입문, 카페 운영, 조리 영양학, 아라카르트, 다이닝 서비스, 커미셔너리
3학년	글로벌 아침 식사, 메뉴 계획, 레시피 개발과 비용설정, 연회 및 특수 기능, 현대 한식과 디저트, 기업가 정신 및 마케팅, 인사관리경영, 가드 망제
4학년	캡스톤 프로젝트, 와인과 음식, 현대 요리 기법, 건강과 식이요법, 컨셉 프로젝트, 식품 서비스 재정과 회계, 현대식 디저트 플레이팅

학과 동 아 리

- 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
- 르벵 (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 조리 경연 대회에 참가 및 레시피북 제작, 창작요리 실습 등의 활동을 진행하는 동아리
- 아틀리에(Atelier) : 학생들과 회의를 통해 다양한 아이디어와 의견을 모아 팝업 레스토랑의 컨셉부터 레시피까지 직접 계획하고 팝업을 운영하며 서비스 등의 실무적인 요소들을 경험하고 배우는 동아리

미 니 인 터 뷰



글로벌조리학부 글로벌조리전공 18학번
서 * 성

Q. 자기소개 부탁드립니다.

안녕하세요. 글로벌조리학부 글로벌조리전공 3학년에 재학 중인 18학번 서*성입니다. 특성화고등학교 조리과에 재학하던 저는 고등학교 이상의 대학교로 진학하여 대학교의 하이퀄리티의 수업을 수강하기를 희망했습니다. 그때 많은 대학교 중 우송대학교 글로벌조리학부 글로벌조리전공을 알게 되었고, 다른 학교와는 차별화되는 100% 영어 수업에 제 심장은 두근대기 시작했습니다. 그때 당시 '세계적인 셰프들과 수업을 들을 수 있고 영어로 수업을 하며 내 영어 수준은 기하급수적으로 올릴 수 있겠구나'라는 생각이 들었습니다. 이런 생각을 하고 망설이지 않고 우송대학교 글로벌조리학부 글로벌조리전공에 입학하여 지금도 열심히 학교생활을 하고 있습니다.

Q. 글로벌조리전공의 특징과 장점은?

우선 100% 영어실습이 특징이자 장점이라고 생각합니다. 많은 분들이 이미 아시겠지만, 요리 대형 주방에 나가게 되면 다양한 나라의 사람들이 많이 모이게 됩니다. 그때 보통 사람들은 영어를 주로 대화를 합니다. 대학생 시절부터 주방에서 쓰는 영어표현들, 영어 단어, 재료 영어 명칭을 학습할 수 있다는 것은 아주 좋은 이점이라고 생각합니다. 영어 100% 수업이 처음에는 적응하기 힘들겠지만, 먼 훗날 우리가 취업하게 되었을 때 영어 수업을 듣지 못한 학생들과는 차별화되는 글로벌조리전공 학생들만의 무기를 연마할 수 있다고 생각합니다. 또한, 다양한 국적의 셰프님들에게 여러 가지 요리를 배우면서 요리에 다양성을 경험할 수 있는 것 또한 큰 장점 중의 하나라고 생각합니다. 요리라는 것은 그 나라의 문화를 내포한 것으로 생각합니다. 그 나라의 정서, 예의범절, 기후 모든 것을 담은 것이 요리라고 생각하는데 한식을 한국인 교수님, 명인님께 배우는 것이 더 좋은 배움을 받을 수 있듯 대만요리는 대만 교수님께, 독일인 교수님께 소세지 및 맥주제조법을, 서양 요리는 유럽인 교수님께 배울 수 있는 것이 아주 큰 장점이라고 생각합니다.



글로벌조리학부 글로벌조리전공 20학번
박 * 진

Q. 학과를 선택한 이유?

특성화고등학교에서 조리과를 전공해 기초적인 조리 기술은 습득했지만 좀 더 전문적인 기술을 배우고 싶어 4년제인 우송대학교에 진학하게 되었습니다. 그 중 글로벌조리학부 글로벌조리전공은 100% 영어 수업으로 외국인 교수진들에게 세계 각국의 요리를 배울 수 있습니다. 또한 2학년 과정부터는 자신이 선택한 트랙 수업을 통해 더욱 심층적으로 배울 수 있어 우송대학교 글로벌조리학부 글로벌조리전공을 선택하게 되었습니다.

Q. 후배들에게 하고 싶은 말?

글로벌조리학부 글로벌조리전공은 학생들의 실무 경험을 쌓을 수 있는 교내 카페테리아 Staricco, dining 수업 등이 있습니다. 또한 학생들이 수업에서 배웠던 것들 중 관심있는 분야 별로 다양한 동아리가 개설되어 있으니 관심이 있는 학생들과 같이 모여 재밌는 동아리 활동을 할 수 있습니다. 여러 가지 다양한 학과 행사들을 통해 경험을 쌓으시길 바랍니다! 또한 조리라는 분야는 세계 각국의 조리사들이 다양하게 존재합니다. 다양한 언어와 각국의 다양한 조리 기술들을 글로벌조리학부 글로벌조리전공에서 미리 배울 수 있는 좋은 환경이니 경험해 보시길 바랍니다.

취업을 및 취업 현황

68.6%

2021년 대학공시기준

▶ 매 년도 학과 매뉴경진대회 및 왕중왕전 개최

- 박*혜 (18년도 졸업) 카카오X 주방, 페이스트리 파트
- 강*현 (18년도 졸업) 메르시엘 레스토랑
- 강*원 (19년도 졸업) 북문로떡볶이 창업
- 김*희 (19년도 졸업) 카니발피자
- 성 * (19년도 졸업) 푸디스트
- 강*아 (19년도 졸업) 서울 신라호텔
- 최*진 (20년도 졸업) 컨스턴호텔 사이판 주방
- 한*은 (20년도 졸업) 천안 그레이스플레이스 파티시에
- 서*정 (20년도 졸업) 부산 롯데호텔
- 김*환 (20년도 졸업) 서울 조선 호텔 앤 리조트

▶ Active Learning 대회 우수자 대상 해외 여학연수 기회

- 김*정 (21년도 졸업) 서울 포시즌스 호텔
- 백*슬 (21년도 졸업) 군산 라마다 호텔
- 정*원 (20년도 졸업) 제주 그랜드 조션
- 김*년 (20년도 졸업) 신세계 호텔
- 김*연 (20년도 졸업), 서*연 (20년도 졸업) 포포인츠 바이 쉐라톤 서울 남산
- 이*화 (20년도 졸업), 손*주 (20년도 졸업), 김*림 (20년도 졸업), 신*철 (21년도 졸업), 박 * (21년도 졸업), 김*림 (21년도 졸업) 제주 그랜드 하얏트

▶ 입시준비 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"> • 조리 및 음식에 대한 열정이 있는 학생 • 원만한 의사소통 능력과 리더십이 있는 학생 • 요식 및 서비스업과 관련된 직업에 대해 보람을 느끼는 학생 • 돌발 상황에 대처할 수 있는 융통성과 빠른 대처능력을 갖춘 학생
전공 관련 활동	<ul style="list-style-type: none"> • 대학 전공체험 및 직업체험활동 • 요식 및 현대산업 관련 박람회 참여 • 요리 및 음식 콘텐츠 관련 동아리 및 봉사 활동
권 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> • 셰프의 탄생 / 마이클 롤먼 • 패턴으로 익히는 생생 조리영어 / 이수부 외 • 요리학교에서 배운 101가지 / 루이스 이구아라스 외 • 음식, 셰프, 요리, 레스토랑 산업에 대한 다양한 영화 또는 다큐멘터리 • 온라인 뉴스레터 및 산업 트렌드 관련 자료