



글로벌 조리학부

/ 글로벌외식창업전공

Global Restaurant & Entrepreneurship Major

http://sires.wsu.ac.kr
T. 042-629-6860

Bring up Global Leaders for Food Service Industry

- 글로벌 경쟁 시대에 미래 예술 기술 서비스가 결합된 고부가가치 산업이 될 수 있는 외식산업의 전문 경영인 양성
- 글로벌 외식산업의 미래발전을 이끌어 나갈 전문 인력 양성
- 파격적이고 도전적이며 21세기 글로벌 시장을 주도하는 창의적 외식기업인 양성

학과 개요

빠르게 변화하는 글로벌 외식 및 푸드서비스 산업에 기여하고 미래사회의 식문화를 선도하는 글로벌 인재 양성이라는 사명 하에, 이를 위한 커리큘럼과 다양한 외부 협력 프로그램, 학생 지도 프로그램을 도입 및 운영해 나가고 있습니다.

교육 목표

해외 우수대학의 전공분야 학위를 갖춘 원어민 교수 및 미국, 유럽, 한국 등 최상위급 박사학위 취득과 실무를 전공한 교수진의 지도로 최신 외식 경영 트렌드와 기업 경향을 글로벌 시각으로 교육을 하여 글로벌 외식기업가를 배출하는 세계적 교육기관 프로그램을 제공함으로써 글로벌 외식 산업 선도 인재 양성

관련자격증

외식경영관리사, 국제 위생사 자격증, 티소몰리에, 커피 SCAE 공인자격증, 조주기능사 자격증, 제과제빵 기능사 자격증, 국제바텐더 자격증, 와인WEST 공인자격증, 조리기능사 자격증 (한식, 양식, 일식, 중식, 복어)

졸업 후 진로

특급호텔 및 리조트, 전문외식업체, 단체급식업체, 항공사 기내식 파트크루즈, 외식기업 메뉴개발부서, 레스토랑 창업, 외식관련 창업 컨설팅, 파티, 이벤트, 연회전문기업, 소몰리에, 티마스터, 푸드스타일리스트

전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	기초 요리, 식음료 관리 기초, 한식, 기업가정신 입문, French Bakery 기초, 글로벌외식창업전공 영어
2학년	서비스업의 인사경영, 기업가정신2(레스토랑 실습), Escoffier, 식음료서비스와 기술, 서비스업을 위한 혁신적 기술, 메뉴기획, French Pastry 기초
3학년	와인 소몰리에(실습), 기업가정신3:재정관리, 식품 서비스 산업의 디지털 마케팅, 와인과 식품 관광업, 현대 식음료 관리의 문제와 전략, 현대 아시아 요리, 창의적 연회와 행사 계획
4학년	Specialty Coffee, 서비스업 고객관리, 레스토랑 구성 및 설계, 서비스업 창업 프로젝트, 서비스업 리더십 덕목, 기업가정신4 : 레스토랑 개발과 운영, 캡스톤 프로젝트, 식음료 페어링 및 감각, 마케팅 소통기술



글로벌조리학부 글로벌외식창업전공 21학년
김 * 민

Q. 글로벌조리학부 글로벌외식창업전공은 무엇을 배우는 학과인가요?

글로벌외식창업전공은 외식, 그리고 경영과 관련된 지식을 쌓는 학과입니다. 조리 실습과 경영을 집중적으로 배우며 글로벌 외식 경영인을 양성하고 있습니다. 전공의 장점을 말씀드리자면, 실용적이고 체계적인 수업으로 진행됩니다. 예를 들자면 "SOL PINE"이라는 파인다이닝 레스토랑을 학생들이 직접 운영하며 식당 운영에 관한 서비스, 예절 등을 쌓을 수 있습니다. 또한, 현지 교수님께 배우는 양식조리수업을 배우기도 합니다. 이처럼 현지 교수님들에게 양질의 수업을 들을 수 있습니다. 앞서 말한 수업들에서 얻은 경험과 지식을 바탕으로 3학년부서는 국외 인턴십에 참가할 기회도 주어집니다. 제가 생각한 우리 학과의 강점은 요리뿐만 아니라 경영과 언어를 복합적으로 배울 수 있다는 점입니다.

Q. 글로벌외식창업전공을 한 단어로 표현한다면?

글로벌외식창업전공은 "차별화"라고 생각합니다. 저는 중학생 때부터 조리를 배우기 시작했지만, 주입식으로 요리 지식과 기술을 배웠습니다. 하지만 우송대학교 글로벌외식창업공에서 받는 교육의 질은 매우 특별합니다. 학교에서는 언제든지 학생들의 의견을 수렴하고 실행할 준비가 되어있는 것이 보이며, 교수님들께서는 현장에서 얻은 경험을 바탕으로 설명하며 조리 지식을 공유합니다. 그래서 저는 학과에서 차별화된 교육을 받으며 전공에 관하여 많은 것을 얻고 있다고 느낍니다.

Q. 신입생이나 후배들에게 해주고 싶은 말은?

신입생, 그리고 후배분들 안녕하세요. 저는 아직 2학년밖에 안 되었지만, 짧고 굵은 경험을 토대로 말씀드리자면 학교에서 전공에 관한 지식을 쌓을 뿐만 아니라 사람들을 만나며 배우는 것 또한 매우 값진 시간과 경험이라고 생각합니다. 저는 동아리 그리고 학생회에서 많은 활동을 하며 좋은 사람들을 만나며 소중한 경험들을 할 수 있었습니다. 여러분들도 학교, 그리고 자신의 전공에 애정을 가지고 학교생활을 하다 보면 얻을 수 있는 것이 많을 것이라고 예상합니다. 또한 글로벌화이기에 영어로 진행되는 수업 때문에 걱정이 많으신 것 공감합니다. 그렇지만 의기소침할 필요 전혀 없습니다. 처음에는 좀 서투를 수 있어도 학년별로 맞춰진 커리큘럼대로 수업 받아 보면 학기가 지날 수록 영어 실력이 향상되어 있을 것입니다. 그럼, 여러분도 모두 보람과 배움이 가득한 학교생활이 되길 바랍니다.

▶ **입시준비 TIP!**

전공 관련 교과목	사회, 과학, 영어, 수학, 기술가정
학 과 적 합 인 · 적 성	<ul style="list-style-type: none"> 외식경영에 관심과 열정이 있는 학생 외식 산업 분야 경험을 즐겨 할 수 있는 학생 Food & Beverage 또는 조리에 대한 흥미와 리더십이 있는 학생 원만한 대인관계와 긍정적인 사고가 있는 학생 외식경영자로서 성공하려는 포부가 있는 학생 카페, 제과점 패스트푸드점 등 프랜차이즈 사업에 관심 있는 학생
전 공 관 련 활 동	<ul style="list-style-type: none"> 국제 외식산업 식자재 박람회 레시피 공모전 영어캠프 참가 봉사활동 (조리봉사, 복지관 및 아동센터 무료급식봉사, 밥차 봉사) 아동센터 어린이 요리교실 식재료, 요리, 제빵, 도시락 등 연구 동아리 활동
권 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> 위대한 조리장 / 김광오 세상에서 가장 맛있는 인문학 / 댄 주래프스키 우리 음식의 언어 / 한성우



글로벌외식창업학과 20학년
김 * 준

Q. 캠퍼스 생활이 궁금해요

캠퍼스 생활의 가장 큰 장점은 다른 전공을 가진 친구들과 이야기를 나누며 자세히 알지 못했던 분야를 알아갈 수 있는 것이라고 생각합니다. 친구들의 다양한 전공과 저의 전공을 접목해 새로운 것을 개발할 수 있고, 다른 학우들과 협업하여 다양한 활동을 할 수 있다는 것이 즐겁고 새롭습니다. 현재는 코로나로 인해 대면 수업과 학우들 간의 교류가 전보다는 활발하지 않지만, 실습수업을 통해 동료하며 다양한 꿈과 진로를 가진 학우들과의 만남은 항상 설렙니다. 공강 시간에는 SICA 건물에서 학생들이 직접 운영하는 스타리코(STARICCO) 카페에 가서 이야기를 나누거나 간단하게 식사를 해결하곤 합니다. 또 일과가 끝난 저녁시간에는 학우들과 운동장에 모여 조깅을 하거나 간단한 운동을 하며 캠퍼스 생활을 하고 있습니다.

Q. 졸업 후 진로가 궁금해요

'글로벌외식창업전공' 학과 명을 생각하면 모두가 창업할 것이라고 알고 있지만, 창업뿐만 아니라 호텔 및 리조트, 프랜차이즈 메뉴 개발부서, 창업 컨설턴트, 대기업 외식업체 등 다양한 진로분야를 가지고 있습니다. 저는 졸업 후 저만의 카페를 창업하는 것을 목표로 학교에서 진행하는 창업 수업과, 창업 관련 학술제, 교내/외 대회를 통하여 저의 계획을 구체화하고, 많은 교수님의 피드백을 바탕으로 꿈에 한 발짝 다가가고 있습니다.

Q. 신입생이나 후배들에게 해주고 싶은 말은?

신입생 그리고 앞으로 글로벌외식창업전공에 입학하게 될 후배 여러분 대학 생활을 앞두고 많은 기대와 걱정애 설레고 있을 여러분을 생각하니 저의 신입생 시절이 생각납니다. 저의 대학 생활의 모토는 '노는 것도 열정적으로, 학업도 열정적으로' 였습니다. 저는 노는 것 또한 배움의 일부라고 생각합니다. 다양한 전공과 꿈을 가진 학우들과 친분을 쌓고 열심히 공부하다 보면 어느새 꿈꾸던 본인의 모습이 되어있을 거예요. 저희 글로벌조리학부 글로벌외식창업전공에 입학하여 상상하던 모든 것들을 이루고 성장하길 바라는 마음으로 항상 응원하겠습니다.