



# 글로벌 조리학부

## / 글로벌외식창업전공

Sol International Restaurant & Entrepreneurship Major (SIREs)

http://sires.wsu.ac.kr  
T. 042-630-4708

### 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

#### 학 과 개 요

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.

#### 교 육 목 표

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

#### 전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	서비스업 개론, 서비스업에서의 관리 개론, 요식업관리 개론, 요리의 기초 1, 음료 관리, 구매 및 재고 관리
2학년	서비스업 소유물 관리 시스템-오페라, 요리의 기초 2, 메뉴 계획 및 원가 관리, 서비스업의 인적자원관리, 서비스업의 재정관리, 혁신기술과 서비스업
3학년	외식업 운영, 와인 소믈리에, 서비스업의 마케팅, 기업가정신 1: 서비스업에서의 기업가정신과 혁신, 서비스업에서의 전략적 리더십, 글로벌 서비스업 경영관리
4학년	레스토랑 레이아웃 및 디자인, 서비스업 고객관리, 요식업의 현대적 문제점과 해결방안, 서비스업의 연구방안, 기업가정신 2: 기업의 재무, 서비스업&관광업의 글로벌 시티즌십, 서비스업과 상법, 기업가정신 3: 레스토랑의 개발과 운영, 마케팅 소통기술

#### 관련자격증

외식경영관리사, 국제 위생사 자격증, 티소몰리에, 커피 SCAE 공인자격증, 조주기능사 자격증, 제과제빵 기능사 자격증, 국제바텐더 자격증, 와인WEST 공인자격증, 조리 기능사 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, 소믈리에, 티마스터, 푸드스타일리스트

## 미 니 인 터 뷰



글로벌외식창업학과 18학번 학생회장  
**김 \* 희**

### Q. 글로벌외식창업학과는 무엇을 배우는 학과인가요?

글로벌외식창업학과는 조리부터 경영까지 레스토랑 운영에 있어 전반적인 모든 것들을 배우는 학과입니다. 그러기에 훗날 창업하기에 제격이라고 말할 수 있습니다. 그리고 1학년 전공 시간에는 사업을 직접 구상하고 교수님들의 피드백을 받아 사업 계획서를 만드는 것부터 시작을 합니다. 그러기에 시장분석, 마케팅, 메뉴 등을 직접 기획해보는 수업들로 구성되어 있습니다. 2학년 전공 시간에는 실습을 위주로 수업이 진행됩니다. 글로벌외식창업학과에서는 경영뿐만 아니라 조리 실력도 어느 정도 요구되기 때문에 한식, 양식, 베이커리, 베버리지 등을 배우게 됩니다. 이 모든 과정을 영어로 진행하기 때문에 국내 창업에 국한되는 것이 아니라 해외창업도 가능합니다. 3~4학년 때는 대다수의 학생들이 해외로 인턴십을 가서 실전과 같은 상황으로 배우게 됩니다. 그러기에 이론부터 실습, 현장체험까지 모두 배울 수 있는 학과입니다.

### Q. 졸업 후 선배님들의 진로에 대해 궁금해요.

학과 특성상 창업을 희망하는 학생들이 많이 있습니다. 그러기에 특정 한 가지 분야로만 취직을 하는 것은 아닙니다. 저 같은 경우에는 현재 케냐에서 베이커리 프랜차이즈를 희망하고 있기에 교수님들에게 피드백도 받으며 비즈니스 플랜을 점점 탄탄하게 굳혀가는 중입니다. 그리고 다양한 교류 프로그램들을 통해 호텔로 취직을 준비하려는 학생들도 많이 있습니다.

### Q. 해외프로그램 참여 하는 것은 힘든가요?

우송대학교는 다른 학교들보다 해외 프로그램이 잘 구축되어 있는 것 같습니다. 저 같은 경우에도 현재 필리핀 어학연수, 솔 챌린지, 중국 창업캠프를 다녀왔으며 학교에서 전액 장학금으로 해외 프로그램을 보내주는 것이기 때문에 학과에 관심을 갖고 열심히 한다면 누구나 다 해외 프로그램을 다녀올 수 있습니다. 또한 해외 프로그램을 보내주는 부서가 다양하기 때문에 본인이 관심 갖고 있는 분야의 부서에 관심을 갖고 있다면 기회는 다양하게 주어지기 때문에 관심만 있으면 쉽게 참여하실 수 있을 것입니다.

### 취업을 및 취업 현황

**61.3%**

2019년 대학공시기준

- 전\*정 (19년도 졸업) 신세계조선 웨라톤 남산지점
- 한\*현 (20년도 졸업) 뚜레쥬르

### ▶ 암시준비 TIP!

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