

글로벌조리학부  
글로벌조리전공

---

우송대학교  
Sol International School



글로벌조리전공  
전공설명



## 목차.

전공소개	1
교과과정	2
특별과정	3
인턴십과정	4
시설소개	5
학과 활동	6
동아리 현황	7
졸업 후 진로	8

## 전공소개. 전공개요.

외식문화의 발전으로 인해 오늘날의 고객들은 영양과 맛을 고려한 한 끼의 식사뿐만 아니라, 문화의 소통과 교류를 원하고 있으며, 새로운 문화를 만들고 발전시키는 식음료 전문가를 갈망하고 있습니다. 이러한 시대적 요구와 국제적 트렌드에 맞추어 2015년 글로벌조리학과가 신설되었습니다.

글로벌조리학과는 2020년도부터 글로벌조리학부 글로벌조리전공과 폴보퀴즈조리전공으로 나뉘어졌습니다.

100% 영어로 진행되는 국제적 인증을 받은 교육과정

해외 주요 호텔 및 리조트 총주방장 및 총제과장 출신의 외국인 교수진

전문 ESL 교수진으로부터 교과 외 영어 집중지도

전공 관련 국내외 자격증 취득 교육 및 기회 제공

해외교육기관 및 산업체와의 협력관계를 통한 인턴십 및 교육 교환프로그램

## 전공소개. 비전.

비전: The Asian Center of Excellence in Global Culinary Education

아시아글로벌 조리인재 양성

—

글로벌 환경에서 듣는 높은 수준의 강의

—

재학생 수 (2020.04.22. 기준)

한국인 재학생: 207명

외국인 유학생: 10명

# Sol International Culinary Arts Major

## 교과과정.

### 1학년 1학기

(기본적 요리, 베이킹 기술과 안전수칙 위생)

Culinary Fundamentals 1

Introduction to Culinary Management

Introduction to Baking and Pastry

—

### 1학년 2학기

(더 심도깊은 요리기술과 음료, 고기, 해산물 관련 수업)

Korean Cuisine

Beverage Appreciation

Meat and Seafood Fabrication

### 2학년 1학기

(식음료, 카페운영, 영양학)

Food and Beverage

Café Operations

Culinary Nutrition

—

### 2학년 2학기

(코스요리, 룸서비스 등)

A la carte Menu Preparation

Dining Room Service

Commissary Operations

# Sol International Culinary Arts Major

## 교과과정.

3학년 1학기

Global Breakfast

Menu Planning and Cost Control

Recipe Writing and Development

Banquet and Special Functions

—

3학년 2학기

Modern Korean Cuisine

Intro to Entrepreneurship and Marketing

Human Resource Management

4학년 1학기

Health and Dietary Cuisine

Food & Wine Paring

Concept Implementation Project

Modern Culinary Techniques

—

4학년 2학기

Capstone Project

Food Service Finance and Accounting

Contemporary Plated Desserts

3학년과 4학년 수업은 특별과정, 인턴십 과정 및 현장실습으로  
학점을 이수할 수 있습니다.

2

## 특별과정. INBP.



프로그램 명칭: Master Class INBP Pâtisserie

—

취득 자격증

Pastry and Chocolate: INBP Diploma (테스트에서 20점 만점에 12점 이상인 학생)

Bakery: INBP Certificate of Participation

—

Master Class INBP Pâtisserie는 제과제빵에 관심이 많은 학생에게 제공하기 위해 고안된 커리큘럼입니다.

모든 수업은 INBP의 레시피로 프랑스 교수님의 지도 아래 수업이 진행됩니다.

모든 실습은 1인 1실습으로 이루어지며, 반복적인 실습과 교수의 시연, 그리고 개별 지도를 통하여 개인이 모든 제품을 혼자서 만들 수 있도록 훈련합니다.

—

세부사항: <http://sica.wsu.ac.kr/page/index.jsp?code=sica020202b>



## 특별과정. CETT-UB.

CETT-UB 외식조리 프로그램은 우송대에서 1.5년 과정 이상을 수업한 후 스페인 바르셀로나의 CETT-UB대학에서 1년 과정의 우송대학의 유럽 외식조리 프로그램을 통해 44학점을 이수하는 과정입니다.

—

CETT-UB 현지 교수 수업

우송대학교 등록금 이외의 추가 등록금은 필요하지 않음 (기숙사, 기타경비 별도)

전 과정 영어로 강의

—

교육과정은 3개 모듈, 6개 블록으로 구성되며 총 41주 수업을 통해 44학점을 이수하게 됩니다.

—

세부사항: <http://sica.wsu.ac.kr/page/index.jsp?code=sica020203>

## 특별과정. BCC.

프로그램 명칭: Modern Culinary Techniques Course

—

본 과정은 Modern Gastronomy로 세계적으로 유명한 스페인 산세바스찬스의 BCC (Basque Culinary Center)에서 2주 동안 4학점을 이수하는 과정입니다.

—

교육내용: A theoretical and practical training course focused on developing the knowledge on contemporary techniques

—

세부사항: <http://sica.wsu.ac.kr/page/index.jsp?code=sica020204>

## 인턴십 과정.

인턴십 과정이란 해외 및 국내 진출 기회를 부여받아 현장실습을 일정 기간동안 학습하며 학점을 취득하는 것을 말합니다.

—

3학년부터 인턴십과정을 이수할 수 있습니다.

—

아래의 글로벌조리전공 교류 업체나 본인이 인턴십 자리를 따낸 업체에서 이수가능합니다.

홍콩 Black Sheep

베트남 Sofitel Legend

프랑스 Pierre Sang Restaurant

아랍에미리트 Grosvenor House

일본 Hotel Bientos

미국 Hyatt Regency Orlando

독일 Bayerischer Hof

# Sol International Culinary Arts Major

## 시설소개.



## 학과활동.



## 동아리 현황.

솔바인 (SolVine): 음식과 음료의 조화 이해를 목표로 여러 와인 시음을 통해 다양한 맛과 향을 체험하고 그에 어울리는 음식을 찾는 활동을 통하여 음료의 관계에 대해 알아보는 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

—

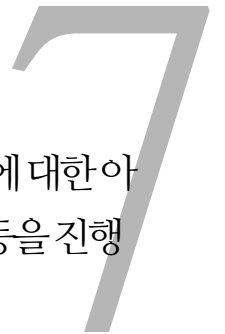
르뱅(Levain): 제과제빵 동아리로, 제빵에 관심이 있는 학생들이 모여 이론과 실습을 함께 배우으로써 제과제빵 분야에 있어 더욱 더 향상된 실력을 갖추기 위한 동아리.

—

솔퀴지니에(Sol Cuisinier): 요리대회 동아리로, 우승의 상징인 솔과 프랑스로 요리사를 뜻하는 퀴지니에를 합쳐 우승대학교를 대표하는 요리사들이라는 의미를 담고 있다.

—

다밥(Dabob): 외식창업 동아리로, 창업에 관심이 있는 학생들이 모여 창업에 대한 아이디어 및 의견을 종합, 조율하면서 창업 관련 활동인 플리마켓, 반찬가게 등을 진행하는 동아리



## 졸업 후 진로.

Executive Chef/Pastry Chef (Restaurants, Hotels, Resorts, Casino, Cruise Lines, etc.

(수석요리사/파티시에(레스토랑, 호텔, 리조트, 카지노, 크루즈 등))

F&B Entrepreneur (식음료 사업)

Beverage or Dining Room Management (레스토랑 식음료 관리)

Food and Beverage Consultant, Marketer or Sales (식음료 컨설팅 및 판매 마케팅)

F&B Logistics Coordinator (식음료 유통)

Franchise Operator (프랜차이즈 운영)

Culinary Education (외식조리 교육)

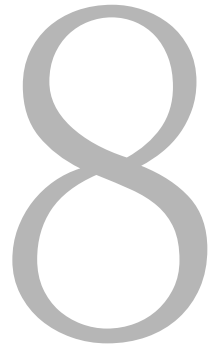
식음료 전문가

조리사

푸드 코디네이터

리조트 및 호텔

식품 제조업체



우송대학교 글로벌조리학부 글로벌조리전공

주소 : 대전광역시 동구 동대전로 171

우송대학교 서캠퍼스 W19 218호

TEL : 042-630-9625 (입학처)

감사합니다.