



# 외식조리 학부

## / 제과제빵·조리전공

School of Culinary Arts,  
Baking&Pastry Culinary Major

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

T. 042-630-9250

## Train global bakery technicians to lead the future

- 글로벌 Hospitality 마인드를 지닌 제과제빵조리 인재 양성
- 미래 사회를 선도하는 창의적인 제과제빵조리 전문가 양성

### 학 과 개 요

제과제빵·조리전공(BPCA)은 블록제 조리교육으로 진행되는 4년제 과정으로 제과제빵, 외식조리산업 분야의 선도적 역할을 담당할 유능한 인재양성을 위하여 제과제빵 조리에 관한 이론 및 실무기능을 체계적이고 과학적으로 학습하여 4차산업 혁명시대가 요구하는 조리를 겸비한 제과제빵 조리분야의 “창의 융합형 최고의 전문가”를 양성하는데 목표로 하고 있습니다.

무엇보다도 국제적인 감각을 지닌 유럽, 미국, 일본, 중국, 동남아시아 및 국내 특1급 호텔의 총주방장, 수석제과장 출신 등 우수한 전문 교수진들의 외식산업 분야에 대한 연구와 교육을 통해 “글로벌한 경쟁력을 갖춘 전문인력”을 육성하며, 직접 창업을 체험할 수 있는 창업시뮬레이션 교과목이 운영되어 졸업후 취업과 창업을 모두 준비할 수 있는 현장화된 교육이 이루어지고 있습니다.

### 교 육 목 표

- 지성과 인격을 갖춘 제과제빵·조리 전문인재 양성
- 미래를 선도할 글로벌 제과제빵 조리전문가 양성
- 제과제빵, 조리, 카페, 융합능력을 지닌 창의적 인재양성
- 지역사회와 전공 나눔을 통한 봉사문화에 기여하는 외식조리인 양성

### 전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	기초제과제빵실습, 기초조리실습, 제과제빵학, 외식경영및관리학, 세계음식과문화, 케이크디자인실습, 에스코피에, 조리입문, 영양학, 한국음식기초및식문화
2학년	위생학, 조리원리, 외국조리, 천연발효종제빵실습, 커피바리스타실습, 기초마케팅, 초콜릿공예실습, 주방환경의 이해, 현대브런치실습, 식품재료학
3학년	초테마케이크실습, 빵공예실습, 외식트렌드시장조사, 외식인적자원관리, 메뉴분석및원가관리, 외식창업론, 조리과학, 베이커리상품개발실습
4학년	캡스톤디자인, 고급한국조리실습, CulinaryCoaching, 베이커리카페창업실습, 현대아시아요리실습, 와인과음료, 가드망제, 현대플레이트디저트실습, 푸드스타일링실습

### 관련자격증

기능사(한식, 양식, 제과, 제빵)조리산업기사, 제과산업기사, 위생사, 조주기능사, 식품제조기사, 플라워케이크 디자이너, 케이크디자이너, 베이커리위생관리사, 쇼콜라티에자격증, 바리스타1급·2급자격증, 마지팬디자이너, 떡제조기능사

### 졸업 후 진로

호텔베이커리, 프랜차이즈 베이커리, 양산베이커리, 개인유명제과점, 제분회사, 유지회사, 제과제빵학원, 직업전문학교, 문화센터, 고등학교 방과 후 교사, 외식 및 조리 관련 업체, 디저트전문업체, 홈베이킹 창업, 제품개발실, 제품 품질관리실

## 전공운영방안

- 제과제빵조리 실습의 블록식 집중 실습교육
- 세계적 수준의 프랑스 국립 제과제빵 코스 "INBP" 1년간 선별 선택 이수(2학년 이상 지원 가능)
- 수직 계열화된 제과제빵과 조리의 글로벌 창의 융합 교육
- 유럽 및 일본 제과제빵 전문가 연계교육
- 베이커리 및 카페 연계 창업 및 교내 창업실습 교육
- 국내 최대 최첨단 실습실과 강의 시스템을 갖춘 국제적 수준의 실습시설
- 슈가아트, 초코렛공예, 데커레이션 테크닉, 플레이트 드로잉, 발효종, 테마케이크 등 심화교육
- 제과제빵조리, 외식경영, 창업역량등의 융합직무를 갖춘 전문파티셰 인재양성

## 미 니 인 터 뷰



제과제빵·조리전공 23학번(학생회장)

### 도 \* 원

어느새 우송대학교에서의 두 번째 봄이 찾아오고 신입생들을 맞이하게 되었습니다.

첫봄은 서늘고 막막했지만, 시간이 지나면서 자연스럽게 성장해나가는 제 모습을 보며 또 다른 도전을 꿈꾸게 되는 요즈음입니다. '제과제빵·조리전공'이라는 이름대로 제과제빵과 조리를 배우며 실무능력과 이론 지식을 모두 갖추고, 학우들과 다양한 경험을 함께할 수 있어 더욱 뜻깊은 시간을 보내고 있습니다.

두 번째 시작을 믿고 맡겨준 동기들, 그리고 신입생 여러분께 가장 보람찬 1년을 보낼 수 있도록 적극적으로 수용하고 실행하는 학생회장으로서 모든 재학·신입생 여러분이 자신의 꿈을 이루어 가는 그날까지 든든한 버팀목이 되겠습니다. 저희 제과제빵·조리전공이 여러분의 숨겨진 잠재력을 찾고 발전시킬 수 있는 발판이 되기를 바랍니다.



제과제빵·조리전공 23학번(부학생회장)

### 남 \* 진

저는 다른 학우분들보다 조금 늦게 우송대학교 외식조리학부 제과제빵·조리전공에 입학하였습니다.

제가 목표로 가지는 일들을 실현해 나가기 위해 제과제빵·조리전공에서 다양한 이론들과 실습을 배우며 같은 뜻을 가지고 있는 학우들과 서로를 응원하며 함께 성장해나가고 있습니다.

교수님의 열정적인 지도와 함께 서로의 부족함을 채워주고, 보고 배우며 설레는 마음으로 대학 생활을 하고 있습니다. 항상 학과를 위해 열심히 노력하는 학생회의 새로운 임원으로서 꿈을 좇아 도전하는 학생분들이 본인이 원하는 것을 이룰 수 있게 돕겠습니다. 예비 우송인 여러분들 늦었다고 생각하지 마시고 항상 도전하시면 무엇이든 이루어낼 수 있을 것이라 믿습니다. 항상 응원합니다.

### ▶ INBP과정

- 세계 최고의 제과제빵 학교이자 프랑스 최고 권위의 국립 제과제빵 학교인 INBP의 과정을 수료할 수 있습니다. 세계에서 2번째로 INBP 정식 Diploma과정을 체결하였습니다. 총 1년의 과정을 통해 Diploma를 취득할 수 있으며 실제 합격률이 90%이상입니다. 명성이 높은 INBP Pâtisserie-Chocolate diploma를 취득할 수 있도록 우수한 프랑스 교수에 의해 제공되는 고품격 실습 수업입니다.

모든 수업은 INBP의 레시피로 프랑스 교수님의 지도 아래 수업이 진행된다. 프랑스 방식으로 모든 제품을 배우고, 전통적인 프랑스 제품들부터 요즘 현대식으로 재해석된 제품까지 실습하여 학습한다. 프랑스 레시피 그대로 재료 역시 맞추어 사용하되, 한국에서 구할 수 없는 재료들에 한하여 한국식으로 변형하여 실습합니다.

### ▶ 입시준비 TIP!

전공 관련 교과목	기술가정, 생명과학, 영어, 한식·양식·일식·중식 조리, 제과제빵, 식품학, 영양학
학 과 적 합 인 · 적 성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제과제빵에 대한 열정이 있는 학생</li> <li>• 배려심과 협동심이 있는 학생</li> <li>• 도전정신이 뛰어나고 창의력이 뛰어난 학생</li> </ul>
전공 관련 활동	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 교내외 메뉴 경연 및 창업경진대회 참여</li> <li>• 각종 제과제빵대회 및 레시피 공모전 참가</li> <li>• 디저트&amp;베이킹 박람회 견학</li> </ul>
권 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제과제빵학 / 프랑스 디저트 마스터 / Basic Chocolate Technic / 자연발효빵 / 기타 제과제빵에 대한 기초를 다질 수 있는 전공 관련 도서</li> </ul>