



# 외식조리학부

## / 외식조리전공

School of Culinary Arts

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

T. 042-629-6821

## Bring up World-class Chefs and Entrepreneurs in Food Industry

- 아시아 최고 외식조리경영대학
- 글로벌 융합형 조리인 양성
- 과학적 조리교육 시스템
- 외식산업의 발전에 발맞춘 전문가 양성

### 학 과 개 요

최첨단 실습실과 강의시스템을 통해 국제적인 수준의 감각이 뛰어난 전문가 양성을 목표로 합니다. 효과적인 교육과정과 풍부한 현장 경험을 향상시키기 위하여 해외인턴십 과정을 운영하고 있으며, 국내를 비롯한 해외 어느 곳에서도 근무할 수 있는 최고의 요리 전문가이면서 외식산업, 급식 및 유통에 관련된 외식산업경영 전문 능력을 함양한 전문 조리인 양성을 목표로 하고 있습니다. 또한 외식조리학부 외식조리전공은 유럽, 미국, 일본, 중국, 동남아시아 등 10개국 출신의 외국인 셰프 외 특1급 호텔 총 주방장 및 총 제과장 출신의 전문 셰프들로 구성된 최고의 교수진과 국내 최대 최첨단 실습실과 강의 시스템을 갖춘 국제 수준의 시설을 자랑하고 있습니다. 자율적으로 운영되는 레스토랑과 창업학습으로 창업기회를 부여하고, 해외인턴십을 통해 풍부한 외국어 능력과 해외 적응력을 배양합니다.

### 교 육 목 표

- 국제 경쟁력을 갖춘 전문 조리인 양성
- 발전하는 의식, 식음 분야의 다양한 전문가 양성

### 전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	기초조리실습, 식재료구매 및 창고관리실습, 조리이론, 세계음식과 문화, 제과제빵, 에스코피에, 부처실습, 외식경영 및 관리학, 영양학, 한국음식기초및식문화
2학년	가드망제, 외국조리, 주방환경의이해, 레스토랑서비스실습, 레스토랑주방실습, 위생학, 외식마케팅, 고급한국조리실습, 가드망제, 조리원리, 아침조리실습, 초콜릿아트실습, 한식메뉴개발, 현대디저트와케이크, 한식메뉴개발
3학년	외식창업실습, 조리교과논리및논술, 조리과학, 조리교재연구및지도법, 궁중음식실습, 메뉴개발실습, 중국요리실습, 현대아시아요리실습, 특수목적메뉴개발, 메뉴분석 및 계획, 슈가아트실습, 한식디저트
4학년	캡스톤디자인, 와인과음료, 푸드스타일링실습, 식품가공, 조리교육론, 전통주실습, 이탈리아요리실습, CulinaryCoaching, 일본요리실습, 분자요리실습

### 관련자격증

조리기능사(한식, 양식, 일식, 중식, 제과제빵, 복어), 조리산업기사, 조리기능장, 2급위생사, 수산제조기사 2급, 조주기능사, 바리스타, 소믈리에, 식품제조기사 2급

### 졸업 후 진로

호텔 및 전문식당 조리사, 체인형 식당, 단체급식업체, 식음(조리)관련 연구소, 교육기관, 요리관련 전문가, 공무원(식품위생 관리인)

## 학과 동 아 리

- 남방애 : 한식동아리 (지도교수 : 박경식)
- C.A.N : 대화동아리 (지도교수 : 서용국)
- 피에스몽테 : 제과제빵동아리 (지도교수 : 손승근)
- 뷔띠쁘르 : 제과제빵동아리(지도교수 : 김주명)

- I.C : 양식동아리 (지도교수 : Cardens Oralia Maribel)
- 심즈노트 : 메뉴개발동아리 (지도교수 : 이성희)
- Chef Gate : 창업동아리 (지도교수 : Laurent Alexandre Savoye)

## 미 니 인 터 뷰



외식조리학부 외식조리전공 20학번  
**이\*우**

안녕하세요 외식조리학부 외식조리전공 20학번 이\*우입니다. 이 글을 읽고 있는 여러분이 학교를 졸업하고 나서 조리분야 뿐만 아니라 여러 훌륭한 분야로 나아갈 것 이라고 생각합니다. 다른 분야로 나가더라도 외식조리전공에서 배운 것들을 여러분들이 잊지 않았으면 합니다. 조리에서는 청결, 예절, 시간엄수 등 모든 직업, 인생을 살아가는데 의미 있는 것을 배워갈 수 있는 것 같습니다. 제가 3년 동안 외식조리전공을 다니면서 의미 외식조리전공 만의 교육과정과, 느낀점에 대해 말씀드릴까 합니다. 가장 첫 번째로는 블록(Block)제 실습 시스템 운영입니다. 타학교 조리과에서는 매주 한식, 중식, 일식을 요일별로 나누어 배우는 반면, 저희 학과는 블록제 수업을 통해 한 가지 실습을 3주간 집중적으로 배우게 되어 해당 실습을 보다 효과적으로 습득하고 다음 실습을 배울 수 있다는 장점이 있습니다. 두 번째는 실습 비중과 실전 창업의 기회가 많다는 점입니다. 이론보다는 다양한 실습을 통해 조리 실력이 크게 향상될 것임에는 의심의 여지가 없고, 따로 많은 비용을 들이지 않고도 학생들이 메뉴 개발부터 발주, 재고 관리, 홀 운영, 인테리어, 마케팅 등을 직접 해봄으로써 창업을 미리 경험해 볼 수 있는 창업실습과 프로그램이 잘 갖춰져 있다고 생각합니다. 앞서 말씀드린 교육과정 이외에도 조리 교사가 되기 위한 교직이수과정, 프랑스 제과제빵 과정인 INBP, 스페인 CETT 유학 등 어느 방향으로도 나아갈 수 있는 폭넓고 상세한 커리큘럼이 준비되어 있습니다. 마지막으로선, 후배의 교류입니다. 저희 학과는 선, 후배와의 교류가 원활하다고 자부할 수 있습니다. 졸업 후 외식조리의 길을 먼저 나아간 선배 또는 현재 재학 중인 선배들의 조언을 들으며 자신의 진로와 대학 생활에 대하여 많은 도움을 받을 수 있습니다. 여러분들도 우송대학교 외식조리학부 외식조리전공에서 많은 활동과 경험을 통해 자신의 진로를 결정하는데 많은 도움을 받고 후에 자신의 꿈을 멋지게 펼쳐주시길 바랍니다.



외식조리학부 외식조리전공 18학번(現, 매드버거 창업)  
**김\*호**

안녕하세요 외식조리학부 외식조리전공 18학번 김\*호입니다. 먼저 저는 외식조리전공 수업 중 술반이라는 수업에서 '메밀촌' 팀장을 맡았고 4학년 프로그램 중 1년간 식당을 창업 및 운영할 수 있는 창업어드벤스 7기 '홍바오'를 운영하였습니다. 그리고 지금은 '매드버거'라는 수제버거집을 운영하고 있습니다. 수험생 여러분들은 꿈을 가지고 있나요? 저는 막연하게 요리사가 제꿈이었습니 다. 그래서 실습수업의 비중이 높은 외식조리전공에 입학하게 되었습니다. 입학 후 다양한 꿈을 가진 친구들을 보며 동기부여를 받아 더 열심히하게 되었습니다. 외식조리전공의 장점은 길이 많다는 것입니다. 창업(창업어드벤스)부터, 교직이수, inbp(프랑스 제과제빵 과정), cett(스페인 해외연수) 등 자신이 하고자 하는 것을 경험할 수 있습니다. 막연하게 요리사가 꿈이었던 저는 어느덧 창업이라는 꿈이 생겼고 결국 매드버거라는 가게를 운영하고 있습니다. 수험생 여러분 지금 진로 문제로 많이 힘들겠지만 천천히 조금씩 하다 보면 언젠간 다 이룰 수 있습니다. 조금해 하지 말고 하고 싶은 걸 하세요. 여러분의 꿈을 진심으로 응원합니다. 파이팅~!!

### 취업률 및 취업현황

**75%**

2023년 대학정보공시기준

- 고\*호 (21년도 졸업) 리스토란테 에오
- 정\*진 (21년도 졸업) 한국농수산식품유통공사
- 강\*미 (21년도 졸업) 조선호텔
- 광\*상 (22년도 졸업) 그랜드 위커킬
- 한\*환 (22년도 졸업) CJ푸드빌
- 홍\*빈 (22년도 졸업) 그랜드 하얏트 제주
- 강\*현 (23년도 졸업) EASTWOOD
- 이\*경 (23년도 졸업) CJ프레시웨이
- 황\*연 (23년도 졸업) 조선팰리스

### ▶ 21~22창업

- 노\*민 (20년도 졸업) 어부이자기
- 이\*해 (20년도 졸업) 딜리셔스푸드
- 박\*형 (21년도 졸업) Pinprick
- 김\*용 (21년도 졸업) Poke Friends
- 지\*오 (21년도 졸업) 청량마라
- 황\*\*나 (21년도 졸업) Dr. Cremstein
- 권\*용 / 정\*범 (22년도 졸업) 꼬양반
- 신\*찬 (21년도 졸업) 신서

▶ 2023년 강원도 교육청 조리교사 15학번 김\*룡 임용고시 합격

### ▶ 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>• 조리에 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 대회 및 레시피 공모전 참가</li> <li>• 푸드 박람회 견학</li> </ul>
권 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리 입문, 조리 용어 사전 등</li> <li>• The Professional Chef</li> <li>• The Culinary Institute of America</li> <li>• Basic Western Cuisine / 김강호</li> <li>• 기타 조리에 대한 기초를 다질 수 있는 전공 관련 도서</li> </ul>