



# 외식조리 학부

## / 한식·조리과학전공

Korean Culinary Arts and Science

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

T. 042-629-6582

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

- 창의적 인재 양성 (Development of Creativity)
- 국제적 마인드 인재 양성 (Development of Global Mind)
- 전문 한식 셰프 양성 (Cultivation of Professional Korean Chefs)

### 학 과 개 요

과학적 한식조리의 이해 및 기술교육을 위해 전통 한식에 대한 체계적인 교육과 학교 교육 연장선상에서 이루어지는 인턴십 및 현장 실무를 교육하고 있습니다. 더불어 학교에서 익힌 실무 능력을 바탕으로 실제 창업 운영 프로그램을 병행하여 실질적인 현장 능력을 교육하고 있습니다. 또한, 한식의 기초를 정확히 이해하고 국제적 마인드를 가진 한식 셰프 양성을 위해 조리교육과 외국어교육을 병행하고 있습니다.

### 교 육 목 표

- 국제적 최신 교육의 조류에 발맞추어 능숙한 영어 구사력 배양
- 다변화 되어가는 국제화, 전문화, 기능화 시대에 음식 문화의 다양성 이해
- 실습 위주의 질 높은 조리 기술 습득을 통한 고급 전문 인력 양성

### 전공교육과정

| 학 년 | 전공 교과목   |
|-----|--|
| 1학년 | 한국음식기초 및 식문화, 기초조리실습, 식재료구매 및 창고관리실습, 세계음식과문화, 부처실습, 에스코피에, 고급한식조리 실습, 조리입문, 영양학                 |
| 2학년 | 궁중음식실습, 제과제빵, 위생학, 외식마케팅, 전통병과실습, 김치 및 장류실습, 조리원리, 레스토랑 서비스실습, 레스토랑 주방실습                         |
| 3학년 | 메뉴관리 및 원가관리, 한식당 창업론, 푸트코디네이션, 발효음식, 조리과학, 한식당창업실습, 향토음식, 외식인적자원관리, 식품위생관계법규                     |
| 4학년 | 캡스톤디자인, 한식전통조리서해석 및 실습, 약선음식과 사찰음식, 전통주 실습, 해외공관조리실습, 가드망제실습, 와인과 음료, 통과의례음식, 현대아시아요리실습, 푸드테크 활용 |

### 관련자격증

조리기능사(한식, 양식, 일식,중식, 제과·제빵, 복어), 조리산업기사(한식,양식,일식,중식,복어), 조주기능사, 조리기능장, 떡제조기능사, 식품기사, 식품산업기사, 수산제조기사, 식육가공기사, 위생사

### 졸업 후 진로

국내·외 최고급 한식 레스토랑 조리사, 해외 공관 한식전문 조리사, 해외 한식당 경영자(Owner-chef), 해외 한식 조리 강사, 국내·외 호텔, 리조트, 전문외식업체(패밀리 레스토랑, 패스트푸드 등), 단체급식업체 관리자, 메뉴 컨설턴트, 산업체 테스트 키친 주방장, 식품 관련 제품 관리 전문가

## 학과 동아리

- 한식메뉴개발 : 한식 메뉴 개발 동아리 (지도교수 : 신미경)
- 엄마의 밥상 : 한국의 전통 장과 발효음식 등을 연구하는 동아리 (지도교수 : 박영란)
- 쌈 : 외식 경영, 창업 동아리 (지도교수 : 김혜영)
- 월드셰프 : 글로벌 한식 레스토랑 조리 연구 동아리 (지도교수 : 박경심)
- 도담도담 : 요리봉사동아리 (지도교수 : 김혜영, 이인숙)

## 미니인터뷰



외식조리학부 글로벌한식조리전공 20학번  
(재학생 - 현 외식조리학부 한식·조리과학전공 학생회장)  
**김\*혁**

안녕하세요! 외식조리학부 한식·조리과학전공 20학번 김\*혁입니다.  
저는 인문계고를 재학하며 사실 조리와는 관련이 멀어 입학 전까지 수준 차이는 어떻게 극복을 해야 하는지, 그로 인한 소외감은 어떻게 많은 고민을 했었습니다.  
제 예상과는 반대로 학교 커리큘럼은 초보자들을 숙련된 전공자로 만들기 위해 충분한 과정이었고, 교수님들께서는 학생들이 어느 부분이 어려운지 하나하나 다 인지하시며 지도를 해주셨습니다.  
한식·조리과학전공은 한식을 위한 교육과정이 예정되어 있어 졸업 후에는 전통주, 발효음식, 장류 등 한식과 관련된 전문가, 글로벌 시대에 한식을 선보일 차세대 조리사가 될 수 있습니다.  
국내 최고의 조리대학, 그중 최고의 한식 교육과정을 지닌 한식·조리과학전공에서 여러분들의 꿈을 펼칠 발판을 마련했으면 좋겠습니다.



외식조리학부 글로벌한식조리전공 20학번  
(재학생 - 현 외식조리학부 한식·조리과학전공 부학생회장)  
**강\*빈**

안녕하세요, 한식·조리과학전공 20학번 강준빈입니다.  
저는 요리를 좋아하는 인문계 학생이었습니다. 요리를 직업으로 삼고자 조리학과에 진학을 했으며, 그 중 가장 좋아하고, 미래가 있다고 생각한 한식을 전공으로 삼았습니다. 학교를 다니며 제가 느낀점은 우리 학과는 한식만 배우는 것이 아닌 여러 지식을 배우고 동시에 한식에서는 더욱 깊고 특별한 전문지식들을 배울 수 있다는 것입니다. 김치장류, 전통주, 궁중음식, 전통병과 등 한식 커리큘럼 외에 부처, 에스코피에, 제과제빵 실습 등을 배우며 뛰어난 조리인으로 육성됨과 동시에 한식이라는 뚜렷한 차별점을 지닌 조리인이 될 수 있습니다. 직접 창업을 해보기도 하고, 세계적인 기업, 다이닝의 인턴으로 일해볼 수 있으며 폭넓은 방향으로 취업의 길이 열려있습니다. 우리학과는 아낌없이 지원해주는 교수님들과 국내외 활발히 활동중인 선배님들이 여러분들의 앞길을 밝히는데 도움을 줄 것입니다. 국내 유일무이한 한식 커리큘럼을 가진 한식·조리과학전공에서 세계적인 조리사가 되시길 바랍니다.

### 취업을 및 취업현황

**74.1%**

2023년 대학정보공시기준

- 고\*구 (21년도 졸업) 덕인관
- 박\*현 (21년도 졸업) 세컨드홈
- 최\*은 (21년도 졸업) 차리다
- 지\*훈 (22년도 졸업) 무슈고송
- 윤\*석 (22년도 졸업) cj 푸드빌
- 이\*훈 (22년도 졸업) 그랜드 인터컨테넨탈 서울 파르나스 호텔
- 김\*호 (22년도 졸업) 주은
- 김\*주 (22년도 졸업) 트라가
- 김\*정 (22년도 졸업) 플랜지-올드타운 흥대점
- 심\*엽 (22년도 졸업) 오스테리아라노떼
- 김\*영 (22년도 졸업) 동원 홈푸드
- 손\*민 (22년도 졸업) 신세계 레스토랑
- 유\*선 (22년도 졸업) 몽로
- 김\*범 (23년도 졸업) 이랜드호텔
- 장\*훈 (23년도 졸업) 다운타운너
- 문\*중 (23년도 졸업) 조선히otel앤리조트
- 박\*현 (23년도 졸업) 그랜드 하얏트 서울
- 이\*정 (23년도 졸업) 그랜드 하얏트 서울
- 고\*우 (23년도 졸업) 조선히otel 앤 리조트
- 김\*연 (23년도 졸업) 하얏트 호텔 서울
- 김\*희 (23년도 졸업) 시그니얼 부산
- 김\*수 (23년도 졸업) 페어몬트 엠베서더 호텔
- 박\*진 (23년도 졸업) 애프앤비리조트
- 서\*민 (23년도 졸업) 신세계 센트럴시티 호텔 오노마
- 안\*준 (23년도 졸업) 바코
- 조\*현 (23년도 졸업) 삼성웰스토리
- 선 \* (23년도 졸업) 페어몬트 엠베서더 여의도 호텔
- ▶ 20~23창업
- 원\*혜 (21년도 졸업) 여백의미
- 권\*연 (23년도 졸업) 부자곰탕
- ▶ 외국 취업
- 정\*진 (23년도 졸업) Cote Korean Steakhouse

### ▶ 입시준비 TIP!

|                    |   |
|--------------------|---|
| 전공 관련 교과목          | 영어, 제2외국어, 기술가정   |
| 학 과 적 합 인 · 적 성    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리 기술을 습득할 수 있는 자질과 체력을 갖춘 학생</li> <li>• 팀 활동에 적합한 원만한 인간관계를 가진 학생</li> <li>• 남을 배려하는 한식의 마인드를 평소 실천하는 마음가짐을 가진 학생</li> <li>• 고된 요리 준비를 묵묵히 수행할 수 있는 인내와 끈기를 갖춘 학생</li> </ul>            |
| 전공 관련 활동           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 한식 체험 학습</li> <li>• 교내외 메뉴 경연 및 각종 대회 참가</li> <li>• 음식 전시회 참가, 조리대회 참가</li> <li>• 요리 관련 활동 및 다양한 한식 조리 체험 활동</li> <li>• 한식 및 한국 문화 관련 독서 활동</li> </ul>                                   |
| 권 장 도 서 (도서명 - 저자) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 조태권의 문화보국 / 조태권</li> <li>• 세계의 한식을 맛보다 / 농촌진흥청</li> <li>• 한국 음식 세계를 향한 도전 / 문병훈</li> <li>• 한식이 세계를 경영한다 / 문화관광부</li> <li>• 음식과 몸의 인류학 / 캐롤M코니한</li> <li>• 한국의 음식문화 / 윤서석, 윤숙경</li> </ul> |

순프리지 국제경영대학  
인디엣국제대학  
전도물류대학  
소프트웨어(SW)융합대학  
호텔인식조리대학  
보건복지대학