



외식조리 학부

/ 외식, 조리 경영전공

School of Culinary Arts,
Foodservice and Culinary Arts
Management Major

<http://foodservice2.wsu.ac.kr>
T. 042-630-9370

관련자격증

조리기능사 자격증, 조주기능사 자격증, 제과제빵기능사 자격증, 국제 바텐더 자격증, 와인WSET 공인자격증, 바리스타 자격증, 외식경영관리사, 국제 위생사 자격증, 티소물리에, 커피 SCAE 공인자격증

졸업 후 진로

- 외식업체 : CJ 푸드빌, 스타벅스, SPC 그룹, 이랜드 그룹 등의 외식업체
- 호텔 : 롯데호텔, 위커히, 신라호텔, 하얏트호텔, Westin 조선호텔, Starwood호텔 계열 등의 호텔
- 유통업체 : CU, 홈플러스, 이마트, 미셀린 등의 다양한 유통 전문 업체
- 그 외 외식 컨설팅업체, 항공사, 금융기관, 회계 관련 분야, 웨딩전문 업체 등

Cultivating Professionals in Food Service & Culinary Arts Management

- 글로벌시장을 주도할 창의적 외식경영전문가 양성
- 세계시장에서 경쟁력 갖춘 외식산업의 리더 양성
- 최첨단의 조리교육 시스템에 근거한 미래의 식음료 전문가 양성

학 과 개 요

최첨단 조리시설에서 최고 교수진의 지도로 창의적인 글로벌 외식경영 전문인 양성을 목표로 합니다. 본 전공에서는 조리기술 뿐만 아니라 외식산업 운영관련 실무능력을 함양하고자, 한국·서양음식의 기초 및 고급 조리실습 등 다양한 조리실습 과목과 외식창업론 및 외식산업 상권입지 분석 등 폭넓은 경영이론 및 실무과목을 개설하여 교육하고 있습니다. 효과적인 교육과정과 풍부한 현장 경험을 향상시키기 위하여 해외 인턴십 과정을 운영함으로써 국내를 비롯한 해외의 어느 곳에서도 근무할 수 있는 최고의 요리 전문가이면서 외식산업, 급식 및 유통에 관련된 외식산업경영 전문가를 양성하는 것을 목표로 하고 있습니다.

교 육 목 표

- 외식산업의 발전에 발맞춘 전문가 양성

전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	기초조리실습, 한국음식기초및식문화, 영양학, 외식경영의기초, 제과제빵, 부처실습, 식재료구매및창고관리실습, 조리입문, 에스스코피에
2학년	음료학개론, 고급한국조리실습, 외국조리, 위생학, 외식마케팅, 조리원리, 레스토랑주방실습, 레스토랑서비스실습, 메뉴분석과원가관리
3학년	외식프랜차이즈시스템, 회계원리, ServiceSectorEnglish, 외식창업시설설비디자인, 외식창업트렌드분석, 경영정보의분석과활용, BusinessEnglish, 유통관리론, 주장관리및실습
4학년	캡스톤디자인, 소비자행동론, 외식창업컨설팅론, 푸드테크활용, 외식산업취업창업세미나, 와인과음료, 외식인적자원관리론, 산학연계 메뉴개발연구

학과 동아리

- T.O.C : 조리에 대한 기본적인 이해와 실습을 기반으로 학과 관련 대회 및 공모전에 참가해 수상하며 조리 실력을 향상시키고 취업·창업 시 도움이 되는 경력을 쌓을 수 있는 동아리 (지도교수 : 박두영, 변재우)
- star:er(창업 동아리) : 창업 관련 각종 견학 및 체험과 팝업 스토어 레스토랑을 운영하면서 학교에서 배운 실무적, 이론적 내용을 직접 적용하고 활동해 향후 진로에 도움을 주는 목적을 가진 동아리 (지도교수 : 박상현)
- Panettiere(제과제빵·디저트 동아리) : 제과제빵 및 디저트에 대한 기초지식을 쌓고 실습활동과 각종 관련 대회에 참가하며 재능기부와 팝업스토어 운영을 통해 실무경험을 쌓는 제과제빵 및 디저트 동아리 (지도교수 : 이솔지)

미니인터뷰



외식, 조리경영전공 20학번 (학생자치위원장)
김 * 상

안녕하세요. 우송대학교 외식조리학부 외식, 조리경영전공 20학번 김*상입니다. 저는 음식을 맛보며 느낄 수 있는 즐거움을 많은 사람들과 공유하고 싶었던 마음과 이러한 과정을 만들어가는 서비스 마케팅에 매력을 느끼게 되어 외식, 조리경영전공을 선택하게 되었습니다. 인문계 고등학교 출신이지만 조리뿐만 아니라 전반적인 경영 지식을 습득할 수 있는 학과의 커리큘럼을 통해 실무 능력을 꾸준히 향상시키는 것과 동시에 경영인으로서 갖춰야 할 경영의 원칙, 마케팅 기법 등 외식산업에 필요한 다양한 지식을 배우고 있습니다. 또한 명사 특강과 우송대학교만의 특별 교육과정을 통해 다른 곳에서는 쉽게 얻을 수 없는 경험을 하며 더욱 성장해가고 있습니다. 계속해서 변화해가는 외식 트렌드를 파악하며, 외식산업을 이끌어 갈 수 있는 외식경영의 전문가로 성장해가는 외식조리학부 외식, 조리경영전공으로 오셔서 여러분들도 다양한 경험을 통해 꿈을 이루셨으면 좋겠습니다.



외식, 조리경영전공 21학번 (INBP교육과정 5기)
차 * 이

안녕하세요. 우송대학교 외식조리학부 외식, 조리경영전공 22학번 차*이입니다. 제가 이 학과에 들어 오고 싶었던 가장 큰 이유는 다양한 경험을 할 수 있다는 것과 많은 선택지가 주어진다는 것이었습니다. 인문계 고등학교를 다니며 '조리 관련된 일을 하고 싶다'라는 생각만을 가지고 크게 조리 관련 지식이나 경험이 부족했었습니다. 그러다 보니 대학교를 졸업하고 무엇을 하고 싶은지 정확하게 정하지 못했었습니다. 그런데 외식, 조리경영전공 학과 생활을 하며 기초적인 조리부터 기초적인 마케팅이나 경영까지 2년간 배우며 저에게 좀 더 흥미 있게 느껴지는 부분을 확실히 알아갈 수 있었습니다. 이를 토대로 제게는 다른 어떤 다양한 종류의 조리보다 제과제빵이 즐겁게 할 수 있다는 판단과 함께 2학년 말에 INBP 프로그램에 지원하게 되었습니다. 감사히도 합격했고 우송대 INBP 5기 학생으로 수업을 듣고 있습니다. 1학년 때 3주간 들었던 제과제빵 수업에서 배운 기초적인 것뿐만 아니라 다양하고 깊이 있는 프랑스식 제과제빵을 통해 저의 목표를 구체화하는데 큰 도움이 되었습니다. 이렇듯 다양한 특별 교육 프로그램들에도 관심을 갖고 대학 생활을 하며 좀 더 본인의 꿈을 구체화하고, 작은 목표들을 세워 후회 없는 미래를 위해 나아가시길 응원합니다!

취업률 및 취업현황

71.4%

2023년 대학정보공시기준

- ▶ 2022 현대그린푸드 요리경연대회 대상 1팀
- ▶ 2022 대한민국 국제요리 & 제과 경연대회 금상 4팀, 은상 4팀, 동상 4팀
- ▶ 2022 춘계학술대회 대상 1팀, 최우수상 1팀, 우수상 3팀
- ▶ 2022 KOREA 월드푸드 챔피언십 금상 5팀, 동상 1팀

- 박*현 (23년도 졸업) 파르나스 인터커티넨탈 호텔
- 이*원 (23년도 졸업) CJ푸드빌
- 김*선 (23년도 졸업) 사이먼스테이크
- 이*은 (22년도 졸업) 노랑푸드
- 고*혁 (22년도 졸업) 씨앤시티
- 박*은 (22년도 졸업) CJ푸드빌
- 고*연 (22년도 졸업) 메이필드호텔
- 최*미 (21년도 졸업) 한국콘텐츠진흥원
- 강*호 (21년도 졸업) 해태제과
- 강*훈 (21년도 졸업) 연희장 창업
- 양*영 (21년도 졸업) ㈜심플프로젝트컴퍼니
- 이*환 (20년도 졸업) 기원푸드 창업
- 곽*지 (20년도 졸업) 선포식품 연구팀

▶ 입시준비 TIP!

전공 관련 교과목	국어, 영어, 컴퓨터, 자연과학, 조리 관련 교과목
학 과 적 합 인 · 적 성	<ul style="list-style-type: none"> • 외식경영에 관심과 열정이 있는 학생 • 외식산업 분야 경험을 즐겨 할 수 있는 학생 • Food & Beverage 또는 조리에 대한 흥미와 리더십이 있는 학생 • 창의력이 풍부하고 긍정적인 사고가 있는 학생 • 외식경영자로서 성공을 하려는 포부가 있는 학생 • 카페, 제과점, 패스트푸드점 등 프랜차이즈 사업에 관심 있는 학생
전공 관련 활동	<ul style="list-style-type: none"> • 각종 조리경연 대회 및 레시피 공모전 • WORLD FOOD TREND 박람회 • 직업체험활동, 현장실습학기제 운영 • 지속적인 봉사활동 • 자격증 취득 - 조리 기능사, 제과제빵 기능사, 컴퓨터 활용능력 등
권 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> • 창업 성공을 위한 기업가정신과 리더십 / 홍성호 • 조리기술과 용어의 이해 / 함형만 외 2인 • 소자본 외식창업 바이블 / 오경수 / 2018 • 외식의 품격 / 이용재

순프리지 국제경영대학
인디컷국제대학
전도물류대학
소프트웨어(SW)융합대학
호텔인식조리대학
보건복지대학