



# 글로벌 조리학부

## / 글로벌조리전공

Global Culinary Arts Major

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

T. 042-629-6860

## The Asian Center of Excellence in Global Culinary Education

• 아시아 최고의 글로벌 외식조리교육 기관으로서 미래의 글로벌 식음료 전문가 양성

### 학 과 개 요

외식산업의 성장과 함께, 조리인의 사회적 역할은 예전보다 더 중요해지고 있습니다. 오늘날의 조리사는 단순히 조리 전문성뿐만 아니라 푸드 트렌드에 대한 감각과 글로벌 의사소통 능력이 필수적입니다. 이와 같은 요구에 부응하기 위해, 글로벌 조리전공은 세계 시장에서 경쟁력을 확보하고, 전문 조리기술과 리더십, 또한 지역사회에 대한 이해를 갖춘 글로벌 조리사를 양성하는 학과입니다.

### 교 육 목 표

글로벌조리학부 글로벌조리전공은 아시아 글로벌 조리 인재 양성을 비전으로 세우고, 이를 위해 국제 및 전통적 조리기술, 그리고 현대적 조리 트렌드를 반영한 기술적인 능력을 향상시키고자 합니다. 또한, 음식에 대한 포괄적인 이해를 바탕으로 새로운 음식과 식문화를 교류하고 전파할 수 있도록 합니다. 이를 통해 전문 글로벌 조리사가 되기 위한 필수적인 기본 기술, 지식, 그리고 역량을 확보하는 것을 교육목표로 설정하고 있습니다.

### 관련자격증

한식조리기능사,  
양식조리기능사,  
중식조리기능사,  
일식조리기능사,  
바리스타 자격증,  
조주기능사,  
와인소믈리에

### 졸업 후 진로

- 국내 외 레스토랑 및 호텔 산업(조리사, 소믈리에, 매장관리자, 오너셰프 등)
- 외식 프랜차이즈(조리사, R&D, 관리자 등)
- 케이터링 업체
- 식품제조업체
- 푸드 스타트업
- 요리교육
- 메뉴컨설팅
- 대학원 진학

### 전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	기초 조리 1, 기초 조리 2, 기초 제과제빵, 육류 및 해산물, 주방관리론, 한식, SICA 영어
2학년	다이닝 서비스, 아라카르트, 와인과 술의 입문, 조리 영양학, 카페 운영 실습, 커미셔너리
3학년	가르드망제, 글로벌 아침 메뉴, 기업가 정신과 마케팅, 레시피 개발과 비용 설정, 메뉴 계획, 스타일링과 플레이팅, 연회 및 특수 행사, 인사관리경영, 현대 한식과 디저트
4학년	건강과 식이요법, 외식서비스 재경과 회계, 와인과 음식, 캡스톤 프로젝트, 컨셉 프로젝트, 현대 디저트 플레이팅, 현대식 요리 기법

## 학과 동 아 리

- 솔바인 (Sol Vine) : 음식과 음료의 조화 이해를 목표로 여러 와인 시음을 통해 다양한 맛과 향을 체험하고 그에 어울리는 음식을 찾는 활동을 통하여 음료의 관계에 대해 알아보는 동아리
- 르뱅 (Levain) : 제과 제빵 동아리로, 제빵에 관심이 있는 학생들이 모여 이론과 실습을 함께 배움으로써 제과제빵 분야에 있어 더욱 서 향상된 실력을 갖 추기 위한 동아리. 플레이팅 및 슈가아트 등에 대한 다양한 연구를 진행 하며 플라마켓과 봉사활동 등 다양한 활동을 함
- 다밥 (Dabob) : 외식창업 동아리로, 창업에 관심이 있는 학생들이 모여 창업에 대한 아이디어 및 의견을 종합, 조율하면서 창업 관련 활동인 플라마켓, 반찬가게 등을 진행하는 동아리
- 솔퀴지니에 (Sol Cuisinier) : 요리대회 동아리로, 우송의 상징인 솔(Sol)과 프랑스어로 요리사를 뜻하는 퀴지니에(Cuisinier)를 합쳐 우송대학교를 대 표하는 요리사들이라는 의미를 담고 있다. 아시아를 넘어 글로벌 조리인재를 양성하기 위해 특화활동으로 국내외 조리 경연 대회에 참가 및 레시피북 제작, 창작요리 실습 등의 활동을 진행하는 동아리

## 미 니 인 터 뷰



글로벌조리학부 글로벌조리전공 22학번 (학생회장)  
**강 \* 준**

### Q. 글로벌조리학부 글로벌조리전공의 특징과 장점

저희 학과는 세계 각국에서 다양한 경험을 쌓고 오 신 외국인 교수님들을 통해 여러 나라의 음식과 문 화 등 많은 걸 배울 수 있습니다. 가장 큰 특징이라 고 한다면, 모든 수업을 영어로 진행한다라는 점입니다. 다른 학교와 다르게 저희는 불려제 수업을 통해 3주간 집중적으로 실습을 진행하여, 한 학기 에 다양한 실습수업을 들을 수 있습니다. 또한 재학 시 다양한 해외 인턴 십과 학교의 여러 프로그램을 나갈 기회가 주어집니다.

해외 인턴십은 글로벌조리전공 학생들의 핵심 프로그램이라고 해도 과언 이 아닙니다. 스페인, 미국, 유럽 등 다양한 나라에서 요리실력을 키울 수 있습니다. 이제는 영어가 선택이 아닌 필수가 된 이 시대에서 항상 이렇게 다양한 문화와 영어에 노출된 우리 학과는 정말 배울 것이 많고 기회를 얻 어 갈 수 있는 잠재력이 높은 학과라고 생각합니다.

### Q. 글로벌조리학부 글로벌조리전공에 진학을 앞둔 후배들에게 하고 싶은 말은?

영어와 조리에 익숙하지 않고, 실력이 좋지 않다고 해서 걱정하지 않아도 됩니다. 저도 대학교에 와서 전문적인 요리를 처음 배웠습니다. 모든 것이 새롭고 처음인데 영어로 수업한다는 점이 처음엔 어렵게 다가왔습니다. 하지만 교수님들이 열정적으로 학생들을 이끌어 주시니 저 또한 열정이 생겼고, 교양수업을 통해 영어를 더욱 공부하다 보니 자연스럽게 영어 실 력이 점차 늘었습니다. 배우고자 하는 마음과 열정, 끈기만 있다면 여러분 모두 재있고 유익한 학교생활을 보내실 수 있을 거로 생각합니다.



글로벌조리학부 글로벌조리전공 22학번 (부 학생회장)  
**이 \* 원**

### Q. 글로벌 조리학부 글로벌 조리전공 학과를 선택 한 이유는?

저는 어릴 적 캐나다에서 태어나 늘 언젠가 다시 캐 나다로 돌아가 요리를 배우며, 그 후엔 해외 어느 곳 이든 요리하며 살아가고자 하는 꿈이 있었습니다. 대학 진학을 앞두고 찾 아보던 중 글로벌조리전공은 저를 성장시키고 꿈을 넓게 펼칠 수 있는 곳 이라는 생각이 들었습니다. 모든 수업을 영어로 진행하고 여러 국가의 교 수님들과 학생들과 생활하며 늘 해외 문화에 대해 배울 기회가 주어지는 이 학과는 제가 다음에 해외에 진출했을 때 큰 도움과 좋은 경험으로 남을 것이라는 생각이 들었습니다. 또한 이론보다는 실습에 큰 비중을 차지하 는 점이 장점으로 정말 매력적으로 느껴졌습니다.

### Q. 글로벌조리학부 글로벌조리전공 학과 학생들에게 하고 싶은 말은?

글로벌조리전공의 모든 학생분들이 여기서 얻어가는 다양한 경험을 바탕 으로 본인이 꿈을 넓혀 나가는 시간을 가졌으면 합니다. 정말 다양하고 많 은 실습수업과 영어 수업들이 주어져 있습니다. 이것들을 성장의 발판으 로 다양한 스킬과 언어 실력을 키울 기회가 되었으면 합니다. 추후 여러분 들의 미래 방향을 점차 그려 나가는 데 좋은 영향을 끼칠 기회가 주어진 학과라는 생각이 듭니다. 글로벌조리전공에서 제공하는 외국인 교수님과의 영어 수업, 특별과정 프로그램, 해외인턴십 등은 글로벌조리전공 학생 들만이 누릴 수 있는 특권입니다. 걱정보다는 이 기회들을 살려 본인을 점 차 성장시키고 꿈을 찾기를 바랍니다.

### 취업률 및 취업 현황

**60.5%**

2023년 대학공시기준

### ▶ 매 년도 학과 메뉴경진대회 및 왕중왕전 개최

- 강\*아 (19년도 졸업) 서울 신라호텔
- 최\*진 (20년도 졸업) 컨싱턴호텔 사이판 주방
- 한\*은 (20년도 졸업) 천안 그레이스플레이스 파티시에
- 서\*정 (20년도 졸업) 부산 롯데호텔
- 김\*환 (20년도 졸업) 서울 조선 호텔 앤 리조트
- 김\*정 (21년도 졸업) 서울 포시즌스 호텔
- 백\*솔 (21년도 졸업) 군산 라마다 호텔
- 정\*원 (20년도 졸업) 제주 그랜드 조선
- 김\*원 (20년도 졸업) 신세계 호텔
- 김\*연 (20년도 졸업), 서\*연 (20년도 졸업)

### ▶ Active Learning 대회 우수자 대상 해외 어학연수 기회

- 포포인츠 바이 웨라톤 서울 남산
- 이\*화 (20년도 졸업), 손\*주 (20년도 졸업), 김\*림 (20년도 졸업), 신\*철 (21년도 졸업), 박 \* (21년도 졸업), 김\*림 (21년도 졸업)
- 제주 그랜드 하얏트
- 여\*윤 (22년도 졸업) 서울 롯데호텔
- 이\*현 (22년도 졸업) 서울 조선펠리스 파티시에
- 차\*준 (22년도 졸업) 서울 크리스피크림
- 오\*성 (22년도 졸업), 천\*현 (22년도 졸업)
- 서울 신라호텔

## ▶ 입시 준비 TIP!

전공 관련 교과목	영어, 제2외국어, 생명과학, 기술가정, 한식, 양식, 중식, 일식, 제과제빵, 영양학, 식품학
학 과 적 합 인 · 적 성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조리 및 음식에 대한 열정이 있는 학생</li> <li>• 원만한 의사소통 능력과 리더십이 있는 학생</li> <li>• 요식 및 서비스업과 관련된 직업에 대해 보람을 느끼는 학생</li> <li>• 돌발 상황에 대처할 수 있는 융통성과 빠른 대처능력을 갖춘 학생</li> </ul>
전공 관련 활동	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대학 전공체험 및 직업체험활동</li> <li>• 요식업 및 현대산업 관련 박람회 참여</li> <li>• 요리 및 음식 콘텐츠 관련 동아리 및 봉사 활동</li> </ul>
권 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 셰프의 탄생 / 마이클 롤먼</li> <li>• 패턴으로 익히는 생생 조리영어 / 이수부 외</li> <li>• 요리학교에서 배운 101가지 / 루이스 이구아라스 외</li> <li>• 음식, 셰프, 요리, 레스토랑 산업에 대한 다양한 영화 또는 다큐멘터리</li> <li>• 온라인 뉴스레터 및 산업 트렌드 관련 자료</li> </ul>

솔크리치국제경영대학  
인디애나주립대학  
캘리포니아주립대학  
소프트웨어(SW)융합대학  
호텔인사조리대학  
보건복지대학