



글로벌 조리학부

/ 글로벌외식창업전공

Global Restaurant & Entrepreneurship Major

http://sires.wsu.ac.kr
T. 042-629-6860

관련자격증

외식경영관리사, 국제 위생사 자격증, 티소몰리에, 커피 SCAE 공인자격증, 조주기능사 자격증, 제과제빵 기능사 자격증, 국제바텐더 자격증, 와인WEST 공인자격증, 조리기능사 자격증 (한식, 양식, 일식, 중식, 북어)

졸업 후 진로

특급호텔 및 리조트, 전문외식업체, 단체급식업체, 항공사 기내식 파트크루즈, 외식기업 메뉴개발부서, 레스토랑 창업, 외식관련 창업 컨설팅, 파티, 이벤트, 연회전문기업, 소몰리에, 티마스터, 푸드스타일리스트

Bring up Global Leaders for Food Service Industry

- 글로벌 경쟁 시대에 미래 예술 기술 서비스가 결합된 고부가가치 산업이 될 수 있는 외식산업의 전문 경영인 양성
- 글로벌 외식산업의 미래발전을 이끌어 나갈 전문 인력 양성
- 파격적이고 도전적이며 21세기 글로벌 시장을 주도하는 창의적 외식기업인 양성

학과 개요

빠르게 변화하는 글로벌 외식 및 푸드서비스 산업에 기여하고 미래사회의 식문화를 선도하는 글로벌 인재 양성이라는 사명 하에, 이를 위한 커리큘럼과 다양한 외부 협력 프로그램, 학생 지도 프로그램을 도입 및 운영해 나가고 있습니다.

교육 목표

해외 우수대학의 전공분야 학위를 갖춘 원어민 교수 및 미국, 유럽, 한국 등 최상위급 박사학위 취득과 실무를 전공한 교수진의 지도로 최신 외식 경영 트렌드와 기업 경향을 글로벌 시각으로 교육을 하여 글로벌 외식기업가를 배출하는 세계적 교육기관 프로그램을 제공함으로써 글로벌 외식 산업 선도 인재 양성

전공교육과정

학 년	전공 교과목
1학년	기초 요리, 식음료 관리 기초, 한식, 기업가정신 입문, French Bakery 기초, 글로벌외식창업전공 영어
2학년	외식창업 프로젝트, 외식사업 회계기초, 기업가정신2 (레스토랑 실습), Escoffier, 식음료서비스와 기술, 기업가정신3 (레스토랑 개발과 운영), French Pastry 기초, 커피 바리스타
3학년	음료경영론, 기업가정신 4: 재정관리, 외식산업의 마케팅, 와인과 식품관광, 현대 식음료관리의 이슈와 전략, 현대 아시아요리, 창의적 연회와 행사 계획
4학년	외식산업 고객관리, 레스토랑 구성 및 설계, 외식산업 전략적 리더십, 마케팅 소통 기술, 캡스톤 프로젝트, 식음료 페어링 및 감각, 외식사업 인적자원관리, 식품 기술과 적용, 창의적 메뉴개발

미 니 인 터 뷰



글로벌조리학부 글로벌외식창업전공 23학번
정 * 휘

Q. 글로벌조리학부 글로벌외식창업전공의 특징과 장점은 무엇인가요?

글로벌외식창업전공은 앞으로의 창업에 관한 내용을 자세히 배우나가며 이론뿐만 아니라 창업에 필요한 실습도 포함하며 앞으로의 경영 능력과 상권분석 등 창업에 필요한 능력을 배우나가는 학과입니다. 저희 글로벌외식창업전공은 다양한 경험을 하면서 창업에 대한 아이디어를 키워나가고 있습니다. 요리 실습의 종류도 다양하며 음료와 카페일식 식사 서빙 등 여러 실습을 하여 한 가지의 창업 방향이 아닌 학생들의 다양한 창업 방향성을 위하여 많은 경험을 할 수 있으며 실제 현장에서 경험을 쌓아오신 교수님들의 수업을 통하여 더욱 전문적으로 배워 나갈 수 있습니다. 이뿐만 아니라 수업을 영어로 진행함으로써 전반적인 국외 진출을 위한 영어 실력을 향상해 나갈 수 있으며 이는 창업뿐만이 아닌 취업의 기회에서도 큰 장점으로 다가갈 수 있습니다. 또한 창업계획서, 상권 분석 등의 수업을 통하여 평소 창업에 관심이 있는 학생이라면 창업의 기반을 다질 수 있으며 이러한 수업을 통하여 상권에 더 넓은 시선을 가지며 무궁무진한 창업의 기회를 만들어 나갈 수 있는 기반이 되어주고 있습니다. 3학년에는 해외 인턴십의 기회가 있으며 이는 평소에 접하기 어려운 기회를 잡을 수 있는 좋은 경험이 되며 이는 우리 학과의 장점이라고 생각합니다.

Q. 진로를 고민하는 후배들에게 하고 싶은 말은?

글로벌외식창업전공에서 배우가는 4년이 비록 짧다면 짧은 시간이지만 4년의 경험을 통하여 4학년이 되었을 때는 처음 입학할 때와 달리 많은 배워가고 창업에서 아이디어를 가지며 자신만의 창업 계획을 만들고 있을 것이라고 생각합니다. 창업이 쉬운 길은 아니어서 1학년 친구들은 걱정이 많은 것이라고 생각합니다. 저 또한 과연 창업을 할 수 있을까라는 고민을 하고 한 학년을 보냈던 기억이 있습니다. 그러나 학년이 올라갈수록 더 전문적이고 다양한 관점에서 볼 수 있도록 이끌어주시는 교수님들과 같은 학교 선배 동기들과의 활동을 통해서 걱정보다는 배워가는 것이 많다고 느꼈습니다. 이런 경험을 토대로 걱정보다는 학우 여러분의 꿈을 키워나가며 사회에 나가서 4년 동안 꿈꿔왔던 지식을 활용하여 창업의 꿈을 이룰 수 있는 기회가 되는 글로벌외식창업전공이라고 생각합니다. 진로의 걱정보다는 지금 학교의 활동을 통하여 꿈을 키워나가는 글로벌외식 창업전공과의 학생이 되었으면 합니다.



글로벌외식창업학과 20학번
윤 * 현

Q. 수업을 잘 이해하지 못하게 된다면 어려움이 있을까요?

영어로 수업하면서 어려움이 없다면 거짓말입니다. 저도 처음 입학하고 첫 수업이 영어인 만큼 큰 어려움을 겪었습니다. 그러나 우송대학교의 체계적인 영어 프로그램을 통하여 지금은 영어로 수업하는 것이 글로벌외식창업전공만의 장점이자 특색으로 생각될 만큼 영어 실력이 늘고 있습니다. 학교 수업을 하면서 처음 들어보는 용어와 경험을 하게 됨으로써 어려움이 있을 수는 있습니다. 그렇지만 그렇다고 혼자 애쓰기보다는 수업에서 모든 학생의 활동과 다양한 지식을 쌓을 수 있는 경험을 마련하기 위하여 팀 프로젝트로 진행하고 있기 때문에 같은 학우들과 교류를 하게 되면서 몰랐던 지식도 쌓아갈 수 있고 수업에서 이해하지 못한 부분을 다시 집어나가며 배워 나갈 수 있습니다.

Q. 글로벌외식창업전공은 어떤 학과인가요?

글로벌외식창업전공의 설명에 앞서 저희 학과의 교육 목표는 국외 우수 대학의 전공분야 학위를 갖춘 원어민 교수 및 미국, 유럽, 한국 등 최상위급 박사학위 취득과 실무를 전공한 교수진의 지도로 최신 외식 경영 경향과 기업 경향을 세계 시각으로 교육하여 세계 외식 기업가를 배출하는 세계적 교육기관 프로그램을 제공함으로써 세계 외식 산업 선도 인재 양성을 목표로 하고 있습니다. 글로벌 인재 양성이라는 사명으로 다양한 외부 협력 프로그램도 같이 하고 있으며 학과 이름 그대로 창업에 관한 전문적인 지식을 배우나가고 있습니다. 세계적 탑 클래스 Institute Lyle 조리대학 정규학위 취득과정도 운영하고 있으며 3년간 Institute Lyle 학위과정 수료 후 Institute Lyle 학위와 세계 외식 창업전공 학위 두 가지 모두 취득할 수 있습니다. 글로벌외식창업전공은 창업을 위하여 사업 계획서 등 창업에서 기본이 되는 지식 등을 전문적인 수업을 통하여 세계 창업의 기반을 다지고 있는 학과입니다.

- 이*규 (23년도 졸업) 정든밤
- 김*현 (23년도 졸업) 디저트 39 매니저
- 윤*리 (23년도 졸업) 푸드스타일리스트
- 이*민 (23년도 졸업) 육곡 창업
- 정*비 (22년도 졸업) 온천집
- 천*민 (21년도 졸업) 부산 파크하얏트호텔
- 이*은 (21년도 졸업) 달달공작소 창업
- 김*이 (21년도 졸업) 풀무원 메뉴개발

▶ **입시준비 TIP!**

전공 관련 교과목	사회, 과학, 영어, 수학, 기술가정
학 과 적 합 인 · 적 성	<ul style="list-style-type: none"> • 외식경영에 관심과 열정이 있는 학생 • 외식 산업 분야 경험을 즐겨 할 수 있는 학생 • Food & Beverage 또는 조리에 대한 흥미와 리더십이 있는 학생 • 원만한 대인관계와 긍정적인 사고가 있는 학생 • 외식경영자로서 성공하려는 포부가 있는 학생 • 카페, 제과점 패스트푸드점 등 프랜차이즈 사업에 관심 있는 학생
전 공 관 련 활 동	<ul style="list-style-type: none"> • 국제 외식산업 식자재 박람회 레시피 공모전 • 영어캠프 참가 • 봉사활동 (조리봉사, 복지관 및 아동센터 무료급식봉사, 밥차 봉사) • 아동센터 어린이 요리교실 • 식재료, 요리, 제빵, 도시락 등 연구 동아리 활동
권 장 도 서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none"> • 위대한 조리장 / 김광오 • 세상에서 가장 맛있는 인문학 / 댄 주래프스키 • 우리 음식의 언어 / 한성우

순천대학교 경영대학 | 연세대학교 | 전남대학교 | 소프트웨어(SW)융합대학 | 호텔외식조리대학 | 보건의료대학