



우송대학교
외식조리학부 외식조리전공

1. 외식조리전공 소개

- ▶ 우송대학교 소개
- ▶ 전공 소개
- ▶ 교육과정
- ▶ BLOCK식 수업
- ▶ 실습실 시설 현황
- ▶ 동아리 소개
- ▶ 학생회 소개

2. 전공 프로그램

- ▶ 솔반
- ▶ 메뉴경진대회
- ▶ 교직이수
- ▶ 인턴쉽 프로그램
- ▶ INBP 프로그램
- ▶ CETT 프로그램
- ▶ 자격증

미래사회의 힘이 되는 대학



자립(自立)이란

우송인의 긍지를 지녀
스스로 서는 자립정신을 뜻함



단정(端正)이란

인간으로서 지켜야 할
올바른 인격과 품성을 뜻함



독행(篤行)이란

지성인으로서 믿음이 두텁고
성실하게 실행함을 뜻함



1. 외식조리학부 외식조리전공 소개

호텔외식조리대학 외식조리학부 소개 >>



외식조리학부(외식조리전공)



외식조리학부(외식,조리경영전공)



외식조리학부(한식·조리과학전공)

외식조리학부 외식조리전공 소개 >>



VISION 아시아 최고의 조리 외식 경영대학

과학화된 글로벌 교육플랫폼을 활용한
융합형 외식산업전문인력 양성.

유럽, 미국, 아시아 등 10개국 출신의
셰프 및 특 1급 호텔 총 주방장 및 총
제과장 출신의 전문 셰프들로
구성된 최고의 교수진과 국내 최대
최첨단 실습실과 강의시스템.

한식조리 특성화 대학으로서 한식
세계화를 위해 조리 과학을 활용,
외식산업 해외진출에 이바지하고
"아시아 최고의 외식조리경영대학"을
목표.

외식조리학부 외식조리전공 소개 >>



“교육과정”

외식조리학부 외식조리전공 교육과정_1학년>>

학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수	학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수
1 학기	교양	<글로벌마인드 영역> English for World Citizenship1(교필)	2/3	2 학기	교양	<글로벌마인드 영역> English for World Citizenship2(교필)	2/3
		<SW기초심화 영역 1>	3/3			<SW기초심화 영역 2>	3/3
		<도덕성및인성 영역> Sol-Sup(교필)	2/2			교양영역 자율선택	2/2
		교양영역 자율선택	2/2			<분석적 과학적 사고력> 세계음식과문화	2/2
	전공 필수	부처실습	2/4		전공 필수	제과제빵*	2/4
		기초조리실습	2/4			에스코피에	2/4
	전공 선택	식재료구매및창고관리실습	2/3		전공 선택	영양학*	2/2
		조리입문	2/2			외식경영및관리학*	2/2
여름 학기	전필	한국음식기초및식문화	3/4	겨울 학기	-		

교직이수의 경우 여름학기 필수 이수

- 1학기+2학기 =34학점 으로 '취득학점이 35학점 이상' 의 선발요건을 충족하기 위해선 여름학기 과목 이수
- 교직이수 필수 과목에 '한국음식기초및식문화' 교과목이 해당됨

*자세한 내용은 하단의 교직이수 소개 참고

외식조리학부 외식조리전공 교육과정_2학년>>

학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수	학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수
1 학기	교양	<글로벌마인드 영역> English for World Citizenship3(교필)	2/3	2 학기	교양	<글로벌마인드 영역> English for World Citizenship4(교필)	2/3
		교양영역 자율선택	2/2			<사회이해능력> 외식마케팅	2/2
		일반교양 자유선택	2/2				
	전공 필수	주방환경의이해	2/2		전공 필수	고급한국조리실습	3/4
	전공 선택	레스토랑서비스실습	2/4		전공 선택	가드망제	2/4
		레스토랑주방실습	2/4			조리원리	2/2
		위생학	2/2				
	트랙 (부전공)	외국조리◎*	3/4		트랙 (부전공)	아침요리실습◎	3/4
						트랙 공통 교과목	3/4

외식조리전공의 트랙은 2가지로 제과제빵융합부전공트랙과 외식조리융합부전공트랙으로 나뉘짐

1학기 : 동일하게 외국조리과목을 수강

2학기 : 제과제빵융합부전공트랙 -> 아침요리실습, 현대디저트와케익실습

외식조리융합부전공트랙 -> 아침요리실습, 한식메뉴개발

*트랙교과목은 21학년도 기준이며, 22학년도에는 다른 교과목으로 교체될 수 있음.

외식조리학부 외식조리전공 교육과정_3학년>>

학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수	학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수
1 학기	교양	교양영역 자율선택	5/5	2 학기	교양	교양영역 자율선택	2/2
	전공 필수	외식창업실습	6/6		전공 필수	외식창업실습	6/6
		궁중음식실습	3/4			궁중음식실습	3/4
		메뉴개발실습	3/4			메뉴개발실습	3/4
	전공 선택	중국요리실습	3/4		전공 선택	현대아시아요리실습	3/3
		조리교과논리및논술*	(2)/(2)			조리교재연구및지도법*	(3)/(3)
	트랙 (부전공)	트랙 공통 과목	3/4		트랙 (부전공)	조리과학*◎	3/4
					트랙 공통 교과목	3/4	
	(전공)	(현장실습)	(4이상)		(전공)	(현장실습)	(4이상)

*전공필수 교과목은 1학기에 외식창업실습(솔반)을 이수하는 경우 궁중음식 및 메뉴개발 실습을 2학기에 이수, 반대로 2학기에 외식창업실습(솔반)을 이수하는 경우 이수하는 경우 궁중음식 및 메뉴개발 실습을 1학기에 이수

제과제빵융합부전공트랙 -> 1학기_슈가아트실습

2학기_조리과학, 한식디저트실습

외식조리융합부전공트랙 -> 1학기_특수목적메뉴개발실습 2학기_조리과학, 메뉴분석및계획회

*트랙교과목은 21학년도 기준이며, 22학년도에는 다른 교과목으로 교체될 수 있음.

외식조리학부 외식조리전공 교육과정_4학년>>

학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수	학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수
1 학기	자유선택	자유선택(교양 및 기타전공)	5/5	2 학기	자유선택	자유선택(교양 및 기타전공)	5/5
	전공 필수	캡스톤디자인	2/2		전공 선택	전통주실습	3/4
	전공 선택	와인과음료	2/3			이탈리아요리실습	3/4
		일본요리실습	3/4			분자요리실습	3/4
		CulinaryCoaching	2/3			푸드스타일링실습	3/4
		식품가공*	3/3			(현장실습)	(4이상)
		조리교육론*	(3)/(3)				
	(전공)	(현장실습)	(4이상)		(전공)	(현장실습)	(4이상)

21학년도에는 2~4학년 여름,겨울학기 전공과목이 열리지 않기 때문에 계절학기 이수를 희망하는 경우엔 교양과목을 이수

* 표시가 되어 있는 교과목은 교직이수 교과목

외식조리학부 외식조리전공 소개 >>



“BLOCK식 수업”

외식조리학부 외식조리전공 BLOCK식 수업 >>

타 학교 조리학과 1-15주 (한 학기)

월	화	수	목	금
한 식			일 식	
		중 식		

VS

우송대학교 외식조리학부 외식조리전공 1-15주 (한 학기)

	월	화	수	목	금
1블럭	한식				
2블럭	중식				
3블럭					
4블럭					
5블럭	일식				

더욱 집중력을 높이는 효과적인 수업 방식 / 미국의 유명 조리학교 "CIA" 와 같은 수업 방식

외식조리학부 외식조리전공 BLOCK식 수업 >>

우송대학교 외식조리학부 외식조리전공 1학년 시간표 예시

	월	화	수	목	금
1블럭	기초조리 실습				
2블럭	식재료구매 및 창고관리실습				
3블럭					
4블럭					
5블럭	부처실습				

2022년도 블럭 기간 시간표

블럭 기간 시간표	
1B	2022.03.07 - 03.25.
2B	2022.03.28. - 04.15.
3B	2022.04.18 - 05.06.
4B	2022.05.09. - 05.27.
5B	2022.05-30. - 06.17.
전체	2022.03.02. - 06.14.
보강주	2022.06.15. - 06.17.

“실습실 시설 현황”

실습실 시설 현황_W13 201, 202호 제과제빵실>>



실습실 시설 현황_W13 1106호 데모키친>>



실습실 시설 현황_W13 1201호 부처실습실>>



실습실 시설 현황_W13 1204호 디시워시룸>>



실습실 시설 현황_W13 1206호 Cyber cooking lab>>



실습실 시설 현황_W13 1208호 바리스타실습실>>



실습사진>>



실습사진>>



외식조리학부 외식조리전공 소개 >>



“동아리 소개”

동아리 소개>>

쁘띠쁘르



동아리 소개

외식조리학부 외식조리전공의 제과제빵 동아리로써 제과제빵에 대한 기본적인 지식을 습득하는 것뿐만 아니라 실무능력을 향상시키고자 한다. 또한 다양한 경연대회를 통하여 기술과 견문을 넓히고 있으며 선후배간의 친목도모도 추구한다.

주요행사 계획

- 정기실습 : 매달 1회
- 동아리 MT 및 소풍 : 하계MT, 가을소풍
- 경연대회 참가 - 대회반 운영
- 플리마켓 or 팝업 레스토랑 연 1회 운영

International Cuisine(I.C)



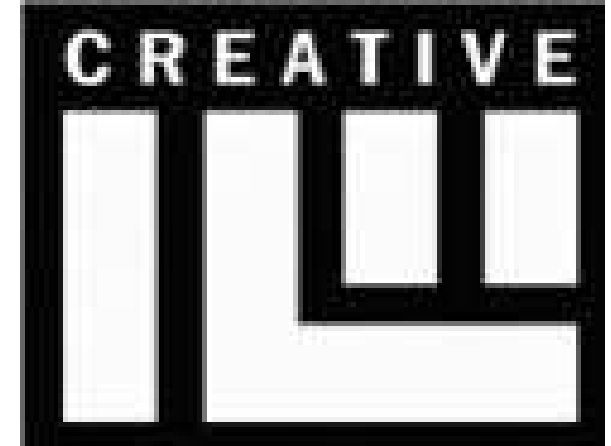
동아리 소개

학교 실습에서 미처 배우지 못하는 전 세계 여러 나라의 음식을 직접 만들어보는 동시에 그들의 문화를 이해함으로써 글로벌 시대의 조리사로 한 발짝 앞서나가고자 한다. 또한 대회 참여, 초청 만찬, 고교 연계 실습 등 다양한 활동을 통해 동아리 슬로건인 '일취월장'을 목표로 하고있다.

주요행사 계획

- 정기모임: 매 달 1회
- 동아리 MT : 연 2회(하계,동계)
- 내·외부 행사참가 : 국제조리대회, 그랑프리 대회
- 동아리 자체 스터디 활동

심즈노트



동아리 소개

심즈노트 동아리는 메뉴개발을 바탕으로 조리에 대한 이해도를 높이는데 힘쓰고 다양한 아이디어 구상을 목표로 한다. 교수님과 실습 및 다양한 경연대회 참여를 통해 조리법의 적절한 이용방법과 맛의 조화, 풍미, 아이디어, 미적부분 등의 균형된 개발을 목표로 활동한다.

주요행사 계획

- 메인&디저트실습 : 격달로 시행
- 외부강사 초청을 통한 실무 특강
- 동아리 스터디활동 : 매달 1회
- 플리마켓, 동아리 MT, 동아리 봄소풍

동아리 소개>>

Chef Gate (셰프게이트)



동아리 소개

조리와 창업에 관심있는 학생들이 함께 일을 기획하고 경험하는 동아리이다. 메뉴개발, 창업 강의 청강, sns를 통한 판매, 레스토랑 방문 등 다양한 창업 관련 활동을 진행한다. 동아리 활동을 통해 동아리원들이 보다 꿈에 가까워지고 성장하기를 바라며 나아가 조리계열에 종사하거나 실제로 창업을 했을 시에도 도움이 될 수 있는 경험, 활동을 도모한다.

주요행사 계획

초청만찬 또는 팝업레스토랑

sns판매: 음식이나 밀키트를 소재로 판매해보는 일일 창업활동.

창업스터디 및 멘토링: 동아리원들의 정보 공유 및 친목도모

동아리 MT : 하계 1회 계획

망년회 : 동계 1회 계획

교내,외 대회 참가 : 대회 준비로 인한 다양한 경험, 역량 증가 효과

CAN (칸)



동아리 소개

CAN은 Culinary Art Nation의 약자로 조리에 열정을 가진 학생들이 모여있으며 '열정은 우리를 숨쉬게 한다.'라는 슬로건과 함께 열정을 갖고 도전하는 활동을 하고 있다. 다양한 요리 경험을 쌓고 선후배 간 화합 등을 학우들과 공유하기 위해 만들어졌으며 대회에 열정을 가진 학생들이 모여 다양한 요리관련 대회에 도전하는 동아리이다. 여러 대회에 도전함으로써 조리능력을 습득할 수 있는 기회를 가질 수 있게 되며 조리 분야의 전문성을 갖춘 인재양성을 목적으로 한다.

주요행사 계획

•정기모임: 월 1회

•동아리MT: 연 1회(하계)

•동아리 실습: BLACK BOX 실습, 닭 이용 창작실습, 부모님 초청만찬,셰프 초청, 등

•교내·외 행사참여: 축제, 신입생 오리엔테이션, 고교연계 프로그램, 서울 국제 푸드

앤 테이블웨어 박람회

•국내·외 대회 참여: 국제요리경연대회, 전주 비빔밥 요리대회, 상하이 국제요리경연대회, 2021년 축제푸드 올림픽

동아리 소개>>

피에스몽테



동아리 소개

제과제빵 심화 및 대회동아리인 피에스몽테는 디저트를 넓고 깊게 연구하며 제과제빵 대회에 출전하여 실무능력을 키워나가는 취업 동아리다. 기초부터 심화과정의 디저트 실습, 플리마켓과 같은 다양한 활동들을 통해 제과제빵의 전문지식을 익혀 대회에 참여하며, 실천 경험을 쌓는 것을 큰 목표로 두고 있다. 또한 스터디 활동 및 동아리 MT 등으로 선·후배 및 동기간의 친목을 도모한다.

주요행사 계획

- 정기모임: 매 달 1회 실습
- 동아리 MT: 연 1회(하계)
- 내·외부 행사참가: 축제, 메뉴경진대회, 국제요리경연대회
- 제과제빵 실습: 상반기 제과제빵 기초 실습(제누와즈, 3M, 초콜렛 실습)/ 하반기 응용 실습(플리마켓, 디저트 플레이팅, 기프트 실습)

남방애



동아리 소개

남방애는 외식조리학부 외식조리전공에서 가장 오랜 역사를 자랑하는 유일한 한식동아리이다. '한식에 대한 지식, 뜻, 열정이 한데 모여 어우러지다'라는 남방애의 뜻을 바탕으로 여러 학번의 회원들이 모여 한식에 대한 유익한 활동을 하고있다. 또한, 한식에 대한 스터디와 실습뿐만 아니라 MT 및 대회 출전, 초청만찬 등의 활동을 통해 선배, 동기들과의 친목을 도모한다.

주요행사계획

- 동아리실습 : 매월 1회 이상
- 멘토링활동 : 선배, 동기들과 함께하는 멘토링
- 동아리 자체 스터디
- 하계MT, 봄소풍
- 초청만찬
- 내.외부 대회참가

동아리 소개_2021년도 활동사진>>



<Chef Gate>
육포 제작 및 SNS 판매



<남방애>
청춘숙수 김장



<심즈노트>
비대면 실습

동아리 소개_2021년도 활동사진>>



<International Cuisine>
나라별 창작메뉴 실습



<쁘띠쁘르>
디저트 플라마켓 및 실습



<CAN>
BLACK BOX 실습 및
CAN 프로젝트 발표



<피에스몽테>
플리마켓

2. 외식조리전공 프로그램 소개

외식조리전공 프로그램 소개 >>



“외식창업실습 솔반”

외식창업실습 솔반 소개 >>



3학년 필수 교과목 외식창업실습 '솔반'

*학생들이 직접 창업에 필요한 물품 및 재료 구입, 메뉴개발, 인테리어 등 창업 전후의 직무과정을 6주 동안 직접 수행

*1년 동안 총 6개의 팀이 6주간 진행 후 외식창업경진대회를 진행하여 상금 및 상장을 수상

=> **실무경험을 할 수 있는 기회 제공**

2021년도 솔반 소개 >>



>> 66기 “6.6cm”



>> 67기 “보올에어”



>> 68기 “츠루츠루”



>> 69기 “암(YAM)”



>> 70기 “온기”



>> 71기 “슈슈”



호텔외식조리대학 창업매뉴경연대회

호텔외식조리대학 창업메뉴경진대회 >>



2019년도 제3차 호텔외식조리대학 창업메뉴 경연대회

2019. 11. 01. (금)

대 회 개 요

대회주제: 요리, 가을에 빠진다
주제설명: 가을 느낌이 물씬 나는 다양한 감각을 묘사하여 담아낸 메뉴 3가지 만들기
대회구분: 창업메뉴경연대회(40팀)
대회일시: 2019. 11. 01. (금) 10:00 - 16:00
신청기간: 2019. 10. 07. (월) 부터 10. 10. (목) 18:00까지 신청가능
참가대상: 호텔외식조리대학 재학생 누구나
팀 구성: 2인 1조로 팀 출전가능
참가신청: 이메일 접수 wscave@naver.com 신청, 신청완료 메일 확인시 접수완료
신청자가 많을 경우 1차 서류심사 진행하여 선발 예정
제출서류: 참가신청서, 한복살림서의 메뉴별 Standard Recipe 1부 제출
지 분 배: 최종 참가팀당 식자재에 8만원 지원

시 상 내 역

시상액	시상명	시 상 내 용	팀 수	비 고
자립상 (최우수)	팀당 장학금 100만원		5팀	
총장상	단정상 (우수)	팀당 장학금 40만원	5팀	연말 왕중왕전 출전자격 부여
	독행상 (장려)	팀당 장학금 20만원	10팀	

오스드 우송대학교

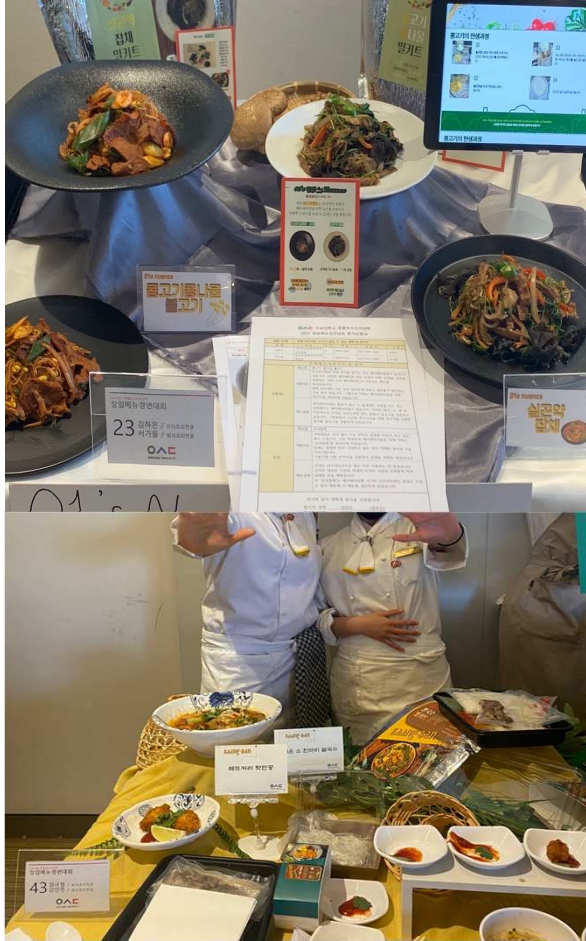
1차, 2차, 3차, 왕중왕전
“총 4번”

상금

자립상(최우수상)	100만원
단정상 (우수상)	40만원
독행상 (장려상)	20만원

19년도 경우>>
1차 호텔외식조리대학 창업메뉴
경연대회 수상자에게
상하이 대회 출전 기회 제공

호텔외식조리대학 창업메뉴경진대회 >>



2021년도 호텔외식조리대학 창업메뉴경연대회

BanChan & Meal Kit Competition

대회개요

대회주제: 언제 어디서든 누구나 즐길 수 있는 반찬 및 Meal Kit
 주제설정: 비대면시대에 맞고 즐겁게 즐길 수 있는 밀키트 메뉴 2가지 만들기 (일종메뉴1가지, 반찬1가지)
 대회규모: 창업메뉴경연대회
 대회일시: 2021. 12. 03. (금) AM 10:00 ~ PM 16:30
 신청기간: 2021. 10. 18. (월) 부터 11. 05. (금) 오전 09:00 까지
 참가대상: 우송대학교 호텔외식조리대학 재학생 누구나
 팀 구성: 2인 1조로 출제된 가능
 본선 50팀 선발 예정

참가신청: 이메일 접수 wscasevent@naver.com 신청(신청완료 메일 확인시 접수완료)
 신청인원 초과시 1차 서류심사 진행하여 선발 예정(접수 후 약 1주 뒤 발표)
 제출서류: 참가신청서 (메뉴개발의도), 컨셉설명서, 메뉴별 Standard Recipe 각 1부 제출
 문의사항: 각 학과사무실 (학과 홈페이지 참조)

시상내역

시상격	시상명	시상내용	팀수
총상장	자립상 (최우수)	팀당 장학금 100만원	3팀
	단정상 (우수)	팀당 장학금 40만원	5팀
	독행상 (장려)	팀당 장학금 20만원	10팀

※ 팀당 식자재비 80만원 지원
 ※ 본선의 경우 2가지 메뉴를 각각 3개씩 제출
 - 판매 패키지형태-전사용 (교과이 운영해야하는 실형서 제시미 코드 포함)
 - 완성된 메뉴형태-전사용
 - 완성된 메뉴형태-상사용 (시식용)

오스드 우송대학교

상금

자립상(최우수상)	100만원
단정상 (우수상)	40만원
독행상 (장려상)	20만원

21년도 경우>
코로나 19 로 인한 **밀키트 수요가 증가함에 따라 밀키트 만들기 경연 대회 진행**

호텔외식조리대학 창업메뉴경연대회 사진 >>



외식조리전공 프로그램 소개 >>



“교직이수”

외식조리전공 교직이수 소개 >>



*1차 선발기준

- 신입학생 중 1학년 성적이 상위 30%이내인 학생
- 취득학점이 35학점 이상인 학생
- 학과내부적으로 결격사유가 없는 학생

*최종 선발기준

- '교직과정 이수 신청서'를 제출하고 2학년 교직과목을 이수한 학생
- 2학년 2학기까지의 성적을 기준으로 교육부 승인인원 범위 내에서 학생선발

*2022학년도 교직과정 이수자 기준 선발인원(21학번)

- 1학년 과정 종료 후 - 1차> 16명 선발
- 2학년 과정 종료 후 - 최종> 8명 선발

[참고] 본 과정은 '교직 과정운영에 대한 규정' 및 '2021년도 교원자격검정 실무편람'에 의해 선발

⇒ 정교사 2급 자격증 취득

※ 졸업예정학기 말에 교원자격 무시험 검정원서 제출 후 교직이수 여부를 심사

졸업 후 정교사 2급 자격증 취득



임용고시에 응시 후 합격



조리관련 정식 교사로 임용

2020년 임용고시 **8명** 합격

최0빈(14학번) 이0경(13학번) 박0성(13학번) 조0찬(14학번)
박0윤(13학번) 황0슬(13학번) 김0형(11학번)

2021년 임용고시 3명 합격

최0빈(14학번) 전0라(13학번) 김0림(13학번)

외식조리전공 프로그램 소개 >>



“국내 및 해외 인턴십”

국내 및 해외 인턴십 >>

외식조리전공 인턴십 추진현황

*학교기업 슬파인레스토랑

- 학교의 학점인정 프로그램
- 프로그램 참여시 인턴십 수료증 제공
- 근무조건 : 식사제공, 인턴십 장학금 지급
- 지원가능 직무 : 레스토랑 주방, 레스토랑 홀

[국내]

*샘표식품

*세프공간컴퍼니

*위국

*주식회사플랜지

*주안푸드

[해외]

*스페인 CoboVintage

*호주 Mexican Society

*미국 Rosewood

*미국 ANGLE

*미국 하얏트 호텔

*대만 TAIPEI Regent Hotel

*이탈리아 Goong

*인턴십 대상자격

- 77학점 이상 취득하고 3학년 2학기 이상 재학예정인 자
- 학부 및 지도교수의 승인을 거쳐 인턴십 대상자로 추천된 자

*인턴십 기간

- 한 학기 6개월 과정 및 계절학기 (총 본학기 1번, 계절학기 1번)

*인턴십 산업체 선정

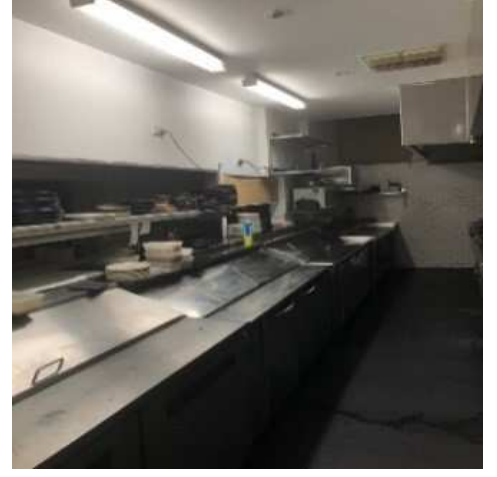
- 산업현장의 적응력을 높이고 전공과 관련된 산업체
(학부 선정 업체 또는 학생이 추천한 업체도 가능함)

*인턴십 절차

업체선정 후 학과 면담 -> 학과승인 -> 업체 지원 및 면접 -> 업체
합격 -> 기간내 신청서류 제출 -> 중간보고 -> 결과보고-> 성적평가

[참고] 본 과정은 인턴십 규정 외에 외식조리전공의 규정을 포함 한 내용입니다.

국내 및 국외 인턴십_사진 >>





INBP 프로그램



***명칭**
Master Class INBP Patisserie

***취득 자격증**
INBP 1년 과정 수료 후 3번의 테스트를 거쳐
INBP Patisserie-Chocolate diploma 취득

***지원자격**
호텔 조리대학에 2학년 이상 재학 중이고 제과 제
빵 수업을 1번 이상 이수한 학생

***선발과정 및 인원**
- 포트폴리오와 학점으로 서류 평가 진행 후 선발
- 22학년도 기준 총 40명의 학생으로 구성
(우송대학교 학생 30명, 우송정보대 학생 10명)

INBP 소개 >>



[장점]

INBP diplomas 와 증명서는 프랑스 뿐만 아니라 전세계적으로 널리 인정받음

프랑스 제과 및 케이크, 초콜릿 아트 등 다양한 품목을 반복적으로 학습하여 제과제빵의 기본 기술뿐만 아니라 최신 트렌드에 맞는 맛과 기술을 습득

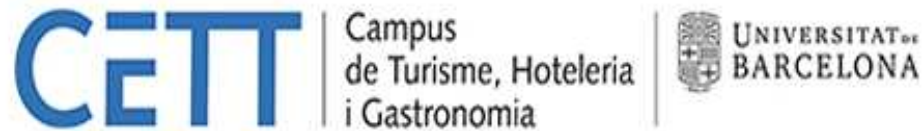
모든 수업은 프랑스 교수님의 지도 아래 수업이 진행

1인 1실습, 개별지도를 통하여 개인이 모든 제품 혼자서 만들 수 있도록 훈련





CETT - UB 프로그램



*스페인 바르셀로나의 CETT-UB
(바르셀로나 대학으로 스페인 1위 대학)

*현지 교수님 수업으로 진행

*우송대학교 등록금 이외의 추가 등록금 x
(기숙사, 기타 경비등은 별도)

*전과정 영어로 강의

*시작시점은 선택가능

- 봄학기 (2월 말부터 다음해 2월)
- 가을 학기(9월부터 다음해 7월)

CETT-UB 사진 >>



“취득 가능 자격증”

취득가능 자격증 >>

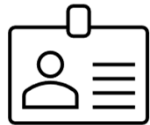


*조리기능사 자격증

- 필기 : 식품위생 및 법규 / 식품학 / 조리이론과 원가계산 / 공중보건
객관식 4지 택일형, 60문제
- 실기 : 한식 / 양식 / 일식 / 중식 / 복어 조리기능사



조주기능사 / 국제바텐더



외식경영관리사



제과제빵기능사



국제위생사



바리스타 / 커피SCAE
국제자격증



티소물리에



와인 WEST 공인자격증



떡제조기능사 자격증



**외식조리전공 2019년 계절학기에
자격증 반 운영 및 수강**

[매년 다른과목의 비출석교과목 개설]

개설 여부는 상황에 따라 유동적

“19대 학생회 COS”

외식조리전공 제 19대 학생회 소개 >>



COS

Caring
Our
Students

“학생들 모두를 케어 하겠다는 뜻”



WSCA 제 19대 학생회 'COS'



학생회장
201811177
18 정의헌
wjddmldjs7890
@naver.com



부학생회장
202011112
20 서가을
sdk9903
@naver.com



총무부장
20 유지원
ryujiwon1122
@naver.com



기획부장
18 김상운
so5378
@naver.com



문화부장
20 김예슬
ys2001090q
@naver.com



연합부장
18 이도현
iimoney
@naver.com



정보부장
20 박지은
jieun4744
@naver.com



총무차장
21 정아영
jay021021
@naver.com



기획차장
21 임세연
tpdus127
@naver.com



문화차장
21 김수진
soozin02
@naver.com



연합차장
21 이수민
aim11111
@naver.com



정보차장
21 전지한
jihan0512
@naver.com

외식조리전공 무엇이든 물어보세요>>



“Q&A”



감사합니다
