

우송대학교 외식조리학부
한식·조리과학전공



[INDEX]

- 학과 주요 소개
- 실습실 소개
- 학과 행사
- 입시 관련



학과 소개





[학과소개]

우송대학교 호텔외식조리대학

→ 외식조리학부

☞ 외식조리전공(100명)

☞ **한식·조리과학전공 (40명)**

☞ 외식조리경영전공(40명)

→ 외식조리영양학부

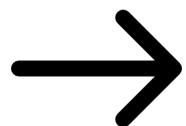
→ 호텔관광경영학과





[학과소개]

한식·조리과학전공?



한식의 세계화를 선도할
국제적인 역량을 갖춘
한식조리 전문 인력 양성 목표



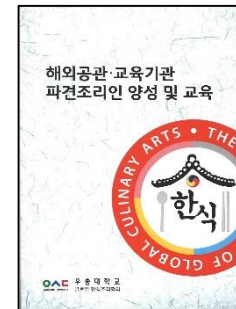
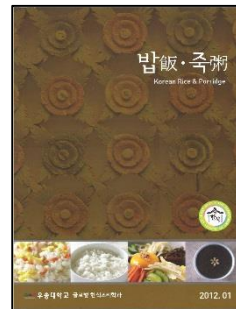
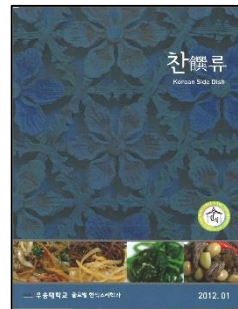
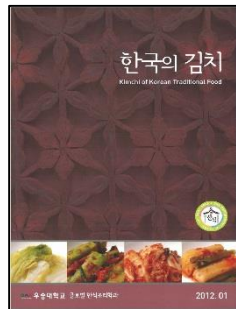
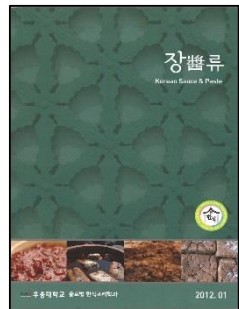


[학과소개]

한식조리 특성화 대학으로 지정 !

→ 고유 한식 교과목 운영

고유의 교재





[특성화 전공 교육프로그램]

- 호텔과 동일한 조리실습 시스템(검수, 저장 관리 실습 병행)
- 외국인 교수님에 의한 전공 교육(1학년 통역 지원)
- 취업 지원 프로그램
- 자격증 취득 프로그램(방학 중 한식, 양식, 일식, 위생사 등)
- 업체 탐방, 맛 체험 프로그램
- 해외학교 교류지원
- 동아리 활동지원
- 교내 외 요리대회 지원





[현장 밀착형 교육]

현장 연계 교육

- 업체 전문가와 연계된 현장 적용형 교육 과정 운영



교내 현장실습 레스토랑 확보

- 솔파인, 솔코리안 등



창업 실습

- 창업인큐베이터
- 육형제



외부 전문가 교육

- 해외한식강좌담당 교수
- 세종시 조리사

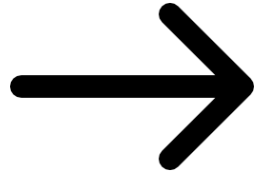


블럭제 수업





[블럭제 수업]



한 전공 과목을 3주 동안 공부하는 프로그램

빠른 시간에 조리기술을 체득 할 수 있는 효과적인 시스템

초기 적응에 어려움이 있지만

=> **취업 시 현장적응 시간을 단축**





[블록제 수업]

오늘 < 2021.03 > 음력 손없는날 기념일

일	월	화	수	목	금	토
28	1 1Block	2	3 납세자의...	4	5 경칩	6
7	8 3-8 민주...	9	10	11	12	13 음 2.1
14 화이트데이	15	16	17	18	19	20 춘분
21	22 세계 물의...	23	24	25	26 서해수호...	27 음 2.15
28	29	30	31	1	2	3



교수님 소개





[교수님 소개]



김혜영
학과장님



김성아
교수님



박경심
교수님



박영란
교수님



신미경
교수님



이인숙
교수님



임현우
교수님



황현주
교수님



교육과정





[궁중음식실습]





[전통 병과 실습]





[장류 실습]





[교내 창업 실습 프로그램]

- 5주간 레스토랑을 직접 경영
- 팀당 15~20명 내외
- 사업계획, 메뉴개발, 홍보, 마케팅 판매, 원가분석, 경영평가를 교내 레스토랑 운영을 통해 현장 적응력 향상
- 창업컨셉: 한식 기반 외식업





[계 - 모 임]



얼큰
닭개장
6,900



부진
닭곰탕
6,900



[SIDE MENU]
허니윙봉
2,000



얼큰
불닭구이
7,500



갈바속속
카레키틀렛
6,500



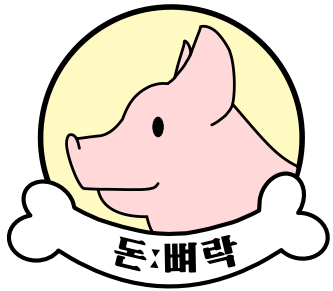
단판
누룽지찜닭
7,500

“닭을 사랑하는 우리가,
닭을 사랑하는 당신을 위해”

계
-
모
임

9월 8일
OPEN

20.09.08 ~ 20.09.18
20.10.12 ~ 20.10.23
대전 동구 자양동 196-5
우송어학센터 1층
OPEN : 11:30 - 20:00
BREAK : 15:00 - 17:00
☎ : 070-4609-0169
📍 : gkca_solban



[돈:뼈락]



돈:뼈락 돼지의 뼈, 갈비를 즐기다

2020. 10. 27 Tue ~ 2020. 11. 20 Fri
위치: 우송 어학센터 1층



우송대 외식조리학부의 모든 식당들의 새로운 소식과 이벤트 정보가 궁금하시다면 인스타그램에서 @solfoodbizlab 을 팔로우 해주세요.

도시락 단체 주문 가능 카카오편리츠 친구 돈뼈락으로 문의 부탁드립니다~

QR코드로 연결되는 "돈뼈락 카카오편리츠 친구" 친구추가 하시면 돈뼈락의 다양한 이벤트를 즐기실 수 있습니다♥



돈:뼈락 돼지의 뼈 갈비를 즐기다!



★Signature Menu
신비 Red chili rib b.9 🌶️🍷

콩나물을 산더미만큼 올린 매운 갈비찜! (맵기조절 가능 1~3단계)
Spicy rib with red chili pepper sauce (Can change spicy level 1 to 3)



★Signature Menu
단비 Sweet shoulder butt b.0 🍷

쫄깃한 당면과 찰떡! 간장 목살 볶음!
stir-fried pork shoulder butt with soy Sauce



나비 Nagasaki rib soup b.9 🍷

칼칼한 하얀 짬뽕과 갈비의 조화!
Hot Nagasaki rib soup

★ 공기밥 추가 0.5



화끈하족 7.0 🍷

화끈한 불족발!
코울슬로와 삶은 떡 제공



달큰하족 7.0 🍷

달큰한 간장족발!
코울슬로와 삶은 떡 제공



오감튀김 2.5

대왕오징어와 대왕감자
헤자 튀김!



수제 식혜 (병) 2.9

돈뼈락의 수제식혜 500ml
집에서도 즐겨보세요!



**대점밥 병점 시 0.5
추가시 천원!**

김가루와 날치알
마요네즈의 환상 조합!



수제식혜 (잔) 2.0

돈뼈락만의 수제식혜를
즐겨보세요!





[경양학개론]



갈비 돈까스



치즈 까스



경양 함박



제육이라구?!



해(海)장수제비

마케팅 및 디자인



SNS 홍보



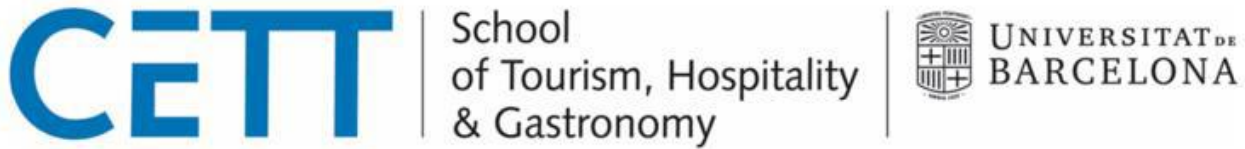
메뉴 및 포스터 촬영



인테리어



[국제교류 프로그램]



- 우송대 1.5년 과정 이상 수업 후 이수 가능
- 스페인 바르셀로나 CETT-UB대학 (바르셀로나 대학으로 스페인 1위 대학)
- 유럽 외식조리 프로그램 1년 교환학생 44학점 이수 과정
- 현지 대학에서 전 과정 영어로 수업 진행





[국제교류 프로그램]



Master Class INBP Patisserie

- 제과제빵에 관심이 많은 학생에게 제공하기 위해 고안된 커리큘럼
- 명성높은 INBP Patisserie-Chocolate diploma 취득을 위해 우수한 프랑스 교수님에 의해 제공되는 고품격 실습 수업
- 모든 수업은 INBP 레시피로 프랑스 교수님 지도 아래 진행
- 프랑스 방식으로 전통적인 부분부터 현대식으로 재해석된 제품까지 실습으로 학습



실습실 소개





[실습실: 19개]



기초조리 실습실 I (우송타워 1101호)



더운요리 실습실 (우송타워 1102호)



기초조리 실습실 II (우송타워 1104-1호)



기초조리 실습실 III (우송타워 1104-2호)



데모룸 실습실 (우송타워 1106호)



부처실습실 (우송타워 1201호)



가드망저 실습실 (우송타워 1202호)



아침조리 실습실 (우송타워 1203호)





[실습실: 19개]



다시워시 실습실 (우송타워 1204호)



한식조리실습실 I (우송타워 1205호)



기초조리실습실IV (디자인동 101호)



푸드코디네이션실 (디자인동 102호)



한식체험실습실 (우송타워 1206호)



솔파인 레스토랑 파인홀 (우송타워 1303호)



기초조리실습실V (디자인동 103호)



한식조리실습실 II (디자인동 104호)





[실습실: 19개]



검수창고 (디자인동 105호)



보관창고 (디자인동 106호)



남자탈의실 (디자인동 201-1호)



여자탈의실 (디자인동 201-2호)



이론강의실 (디자인동 405호)



이론강의실 (디자인동 406호)



냉동실 (디자인동 1층)



냉장실 (디자인동 1층)



중국조리실습실 (디자인동 202호)



데모실습실 (디자인동 203호)



제과실습실 (우송타워 201호)



제빵실습실 (우송타워 202호)





[교내 레스토랑]





[교내 레스토랑]





[창업 전용 실습공간]

시설명(용도)	면적	위치	자가/임대
창업시물레이션	127.67㎡	대전 동구 동대전로 131번길 8-17	자가

창업실습공간

- 캠퍼스 외식 빌리지 형성
- 현재 127㎡, 300㎡ 확보
- 캠퍼스 공간 활용

Share value & culture



청춘밥상 청춘밥상대부전경 한식술반건물 한식술반대부



추억 가득한 실습시간





비교과 과정





[교내 경진 대회 (솔파인 메뉴개발 경진대회)]

- 격월로 실시되는 교내 경진대회
- 연간 수상자들을 대상으로 연말
- 왕중왕전 실시
- 왕중왕전 수상자는 장학금과 해외
- 연수 특전





[통합 인스타 계정(학생회,솔반홍보)]

← gkca_sc



1 게시물 106 팔로워 15 팔로잉

외식조리학부 **한식·조리과학전공** 11대학생회 '연화'
 ↓ **한식·조리과학전공 Q&A**
 open.kakao.com/o/sIKcBfNc
 ki_tae_sik2님, song_h_0410님 외 39명이 팔로우합니다

팔로잉 메시지

- 학생회 활동 및 전공소식

(주소 : gkca_sc)

← gkca_solban



0 게시물 76 팔로워 0 팔로잉

한식·조리과학전공 한식 솔반
 우송대학교 외식조리학부 **한식·조리과학전공 한식 솔반**
 대전 동구 자양동 196-5 우송어학센터 1층
 so_oyin님, day_ofyouth님 외 24명이 팔로우합니다

팔로잉 메시지

- 솔반 소식 및 이벤트

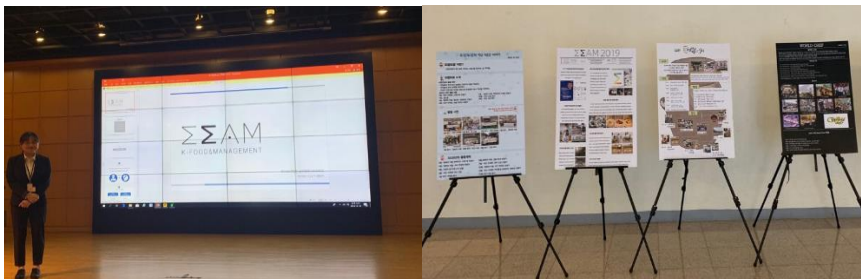
(주소 : gkca_solban)





외식조리학부 한식·조리과학전공

- 쌈 : 한식경영 연구회
- 월드쉐프 : 국내외 유명 셰프 리서치
- 한메개 : 한식 메뉴 개발 동아리
- 엄마의 밥상 : 지방 향토음식 체험
- 도담도담 : 아이들과 함께하는 음식 만들기&봉사



동아리 연말 활동보고(학술제 '도란도란')



'엄마의밥상' 팝업레스토랑(19.12.22)



외식조리학부 한식·조리과학전공 외식 창업·경영 동아리

Σ = 음식과 경영의 합에 모토를 두고 있다.





동아리 소개

세계적인 셰프가 되기 위한 기초조리기술과 이론을 습득하기 위한 동아리



<기초조리 실습>



<도시락 만들기와 봄 소풍>



<어버이날 감사선물 만들기>



<국제푸드엔티이블 대회 참석>



<막걸리 제조장 방문& MT>



<고조리서 수업 & 가을소풍>



<세계인 어울림 축제 플리마켓>



<전통주 이론 강의>



<전통주 제조 실습>



<고조리서 재해석 메뉴개발>

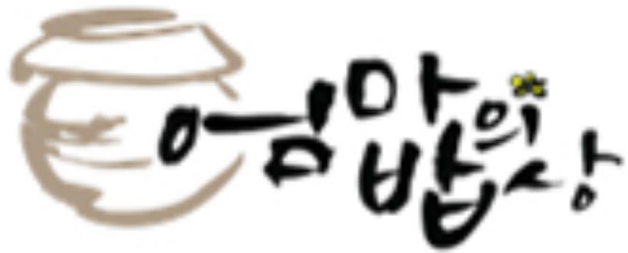


<부모님 초청 행사>





동아리 소개



- ✓ 2021년에 설립된 발효음식 동아리
- ✓ 김치,장,젓갈,장아찌와 같은 발효에 관련된 음식들을 공부
- ✓ 직접 만들고 공부했던 발효액과 장들을 이용하여 새로운 메뉴를 개발
- ✓ 단순히 공부로만 그치지 않고 발효음식을 활용하는 방법 탐구





도담도담

동아리 소개

도담도담은 '어린아이가 탈 없이 자라는 모양'을 뜻하는 순 우리말로, 주로 어린아이를 대상으로 한 메뉴 개발 실습과 보육원 재능기부 활동을 진행합니다.





동아리 소개

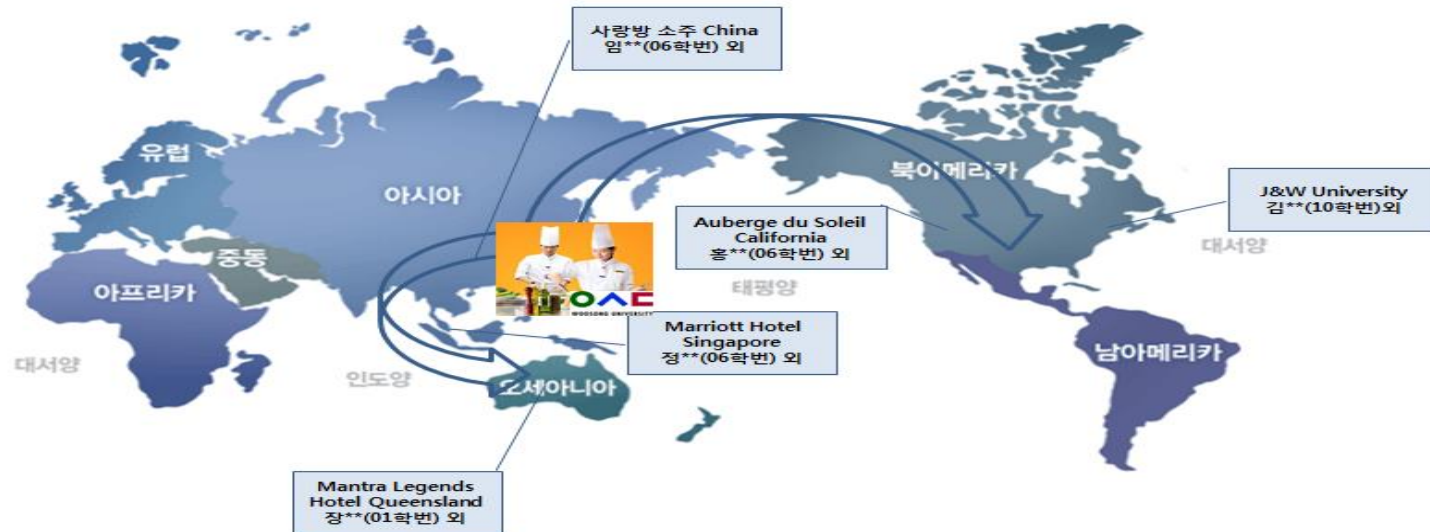
한식 기본 메뉴에 대한 이해를 바탕으로 한식의 세계화에 따라 메뉴를 창의적으로 개발, 기업이 원하는 방향으로 주제를 잡고 실질적으로 판매가 가능한 메뉴개발을 목적으로 하는 동아리





[졸업생 진로]

- 국내 유명 호텔: 신라, 롯데, 해비치, 파르나스 등 국내 유명 호텔에 근무 중
- 창업: 장**&원**(어글리딜리셔스), 허**(시오미), 김**&이**(더 빠스타스, 빠스타스 스튜디오) 등
- 외식업체: BBQ 본사, 삼성웰스토리, 샘표, CJ 푸드빌 등
- 연구원: 온고푸드, SPC, 핀코리아, 이랜드 등 해외 취업 증가: 홍콩 H8, 뉴질랜드, 호주, 미주, 중국 등 한식당 근무, 벨기에, 영국 등 공관조리사





[졸업생 진로]

한식·조리과학전공 15학번 졸업생 정*재



안녕하세요 저는 2015학년도에 정시로 입학한 정*재입니다. 중학교 시절부터 요리에 꿈을 가지고 조리고등학교 진학을 희망했었지만 개인적인 사정으로 인문계 고등학교에 입학하게 되었습니다. 고등학교 시절 다시 요리를 하고자 마음먹었을 때는 막막했지만 정시를 통해 우송대학교 한식·조리과학전공에 입학할 수 있었습니다. 정시 입학을 생각하시는 분들은 내신 성적이나 관련 교내, 교외활동이 부족하더라도 수능 공부에 남들보다 조금 더 노력한다면 충분히 가능할 것이라고 생각합니다. 저는 입학 후 한식에 특화된 한식·조리과학전공의 교육과정을 통해 3년 동안 심도 깊은 지식과 기술을 습득할 수 있었으며 한식에 있어서는 어디에서도 풀리지 않는다는 자부심을 가질 수 있었습니다. 또한 한식당 창업실습을 통해 친구들과 팀을 이루어 직접 컨셉을 정하고 메뉴를 구상하여 마케팅부터 실제 고객들에 대한 판매까지 창업에 대한 전 과정을 경험할 수 있었습니다. 한식·조리과학전공에서는 조리 관련 지식 뿐만 아니라 영양학, 위생학, 식품관계법규 등 폭 넓은 수업을 진행하여 식품기사, 위생사 등의 관련 자격증 취득 기회를 제공하고 있습니다. 저는 이러한 기회를 적극 활용하여 조리기술 뿐만 아니라 영양, 위생에 대한 전문 자격을 갖추어 저의 가치를 높일 것 입니다. 여러분들도 한식·조리과학전공에 입학하여 여러분의 가치를 높일 기회를 가지셨으면 좋겠습니다.





[관련 자격증]

관련 자격증	<ul style="list-style-type: none">• 조리기능사(한식, 양식, 일식, 중식, 제과·제빵, 복어),• 조리산업기사(한식, 양식, 일식, 중식, 복어)• 조주기능사, 떡제조기능사• 조리기능장• 식품기사, 식품산업기사, 수산제조기사, 식육가공기사• 위생사
졸업 후 진로	<ul style="list-style-type: none">• 국내·외 최고급 한식 레스토랑조리사, 해외 공관 한식전문조리사• 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



학과행사



M.T





체육대회





졸업작품전







단호박, 영두소스, 단호박, 수리취



조피알 : 콩, 무스를 곁들인
도미함과 연잎밥 그리고
마나라 오일



콩 무화과 소스
먹는 포크



메주인두

입시 관련





[입시 TIP]

▶ 입시준비 TIP!

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





[입학관련 FAQ]

Q.

한식·조리과학전공은 어떤 곳인가요?

A.

우송대학교 한식·조리과학전공은 우송대학교의 한식조리 특성화 의지와 정부의 한식세계화 인재 양성 정책에 따라 개설된 전공입니다. 한식·조리과학전공은 과학적 한식 조리교육을 통하여 한식 세계화를 선도하는 글로벌 인재 양성을 목표로 한식조리 전문가를 양성하고 있습니다. 우송대학교는 2010년 농림수산식품부의 한식 전문 인력 양성을 위한 한식조리 특성화대학으로 지정 받아 정밀하고 체계적인 프로그램을 통해 한식조리 전문 인력 배출에 노력하고 있습니다.





[입학관련 FAQ]

Q.

한식·조리과학전공의 입학자격은 무엇인가요?

A.

특별히 제한된 입학 자격은 없습니다. 검정고시 합격자 및 고등학교 졸업자 그리고 당해 연도 고등학교 졸업예정자로 한식조리에 대한 열정을 가지고 있는 사람이면 누구나 지원 가능합니다.

Q.

한식·조리과학전공에 필요한 자격증은 무엇인가요?

A.

입학을 위해 필요한 자격증은 없습니다. 다만 재학 중 한식조리기능사 및 조리 관련 자격증의 취득을 장려하고 있습니다.





[입학관련 FAQ]

Q.

한식·조리과학전공의 특별한 프로그램은 무엇이 있나요?

필요에 따라 해외공관 특별반, 조리고 출신 특별반, 외국인 한식 유학생 특별반 등의 맞춤형 특별반을 운영하고 있습니다. 그리고 한식관련 동아리의 활동 지원을 통해 학생들이 원하는 한식관련 활동이 이루어질 수 있도록 지원하고 있습니다. 또한 국내, 해외 산업체 현장실습(인턴) 경비를 지원하여 효율적인 현장실습이 이루어질 수 있도록 하고 있습니다.

A.

Q.

한식·조리과학전공의 장학금은 무엇이 있나요?

우수한 학생들의 한식조리 전공 선택을 제고하고, 우수한 한식인력양성을 위해 학기별 자립, 단정, 독행 장학금을 성적 및 비교과 활동을 통해 부여되는 우수지수를 반영하여 지급합니다. 이외에도 경진대회와 전공관련 비교과 활동자에게 지급되는 다양한 장학금과, 학교 근로학생들에게 지급되는 근로장학금 등이 마련되어 있습니다.

A.





[입학관련 FAQ]

Q.

블록식(Block) 실습강의란 무엇인가요?

학기제의 경우 한식조리기초 한 과목을 일주일에 한번만 실습하는 방법을 따르고 있으나, 블록제의 경우, 한식조리 기초과정을 3주 동안 매일 계속 실습한 뒤, 다음 실습단계로 옮겨져 다시 3주간의 수업을 하게 된다. 즉, 학기제의 15주 수업을 블록제에서는 3주간 집중해서 수업을 진행하게 됩니다.

A.

Q.

한식·조리과학전공을 졸업 후 진로는 무엇이 있나요?

국내외 최고급 한식 레스토랑 조리사 | 해외 공관 한식전문 조리사, 해외 한식 조리 강사 | 해외 한식당 경영자 (owner-chef) | 산업체 테스트 키친 주방장, 학교 급식 관리자 | 제품개발 셰프, 메뉴 컨설턴트, 파티 플래너 | 식품관련 제품 관리 전문가, 케이터링 매니저 | 음료 개발 부분, 식품 제조 회사, 레스토랑 매니저 | 국내외 호텔, 리조트, 전문외식업체 (패밀리 레스토랑, 패스트 푸드 등) | 식품관련 카달로그 제작자 | 식품관련 유통전문가

A.





[입학관련 FAQ]



우송대학교는 어디에 있나요?



우송대학교는 교통과 유통망의 중심이자 과학과 교육도시인 대전광역시 에 기반을 두고 있습니다. 대전은 지정학적으로 대한민국의 중심에 위치 하고 있어 전국 어디로나 편리한 교통여건을 갖추고 있으며 첨단 과학시 술도시인 동시에 깨끗하고 환경 친화적인 문화도시입니다. 우송대학교는 대전역(동광장)에서 도보 15분 거리에 위치하며, 대전 지하철 1호선 대동 (우송대)역에 인접하여 뛰어난 교통입지를 자랑하고 있습니다.

