

우송대학교  
외식조리학부 외식,조리경영  
전공  
Introduce Presentation

## 1. 학과 주요 사항

- 전공소개
- 교육과정 소개
- 비교과 과정 소개

## 2. 국제교류 관련

- CETT 프로그램
- INBP 프로그램

## 3. 진로 관련

- 자격증
- 졸업 후 진로
- 취업 현황
- 졸업생 미니인터뷰

## 4. 입시준비 TIP

- 입시준비 TIP
- 입학관련 FAQ

# 1. 학과 주요 사항

## 1-1. 전공소개

## 외식산업의 발전에 발맞춘 전문가 양 성



국민소득과 생활수준의 향상으로 인한 외식문화의 발전으로 인하여  
외식산업을 이끌어갈 전문인력 필요성의 대두로 이에 실무경력과 연구능력을 갖춘 교  
수진, 그리고 실무교육을 위한 전문시설의 확보를 통해 외식산업, 급식 및 유통에 관련  
된 외식, 조리경영전공으로 신설되었습니다.

# 1. 학과 주요 사항

## 1-2. 교육과정 소개

# 1-2. 교육과정 소개

타 학교 조리학과 1-15주 (한학기)

월	화	수	목	금
한 식			일 식	
		중 식		

우송대학교 외식조리학부 외식,  
조리경영전공 1-15주 (한학기)

	월	화	수	목	금
1블럭 (1~3주)	한 식				
2블럭 (4~6주)	중 식				
3블럭 (7~9주)					
4블럭 (10~12주)					
5블럭 (13~15주)	일 식				

VS

# 1-2. 교육과정 소개

교육목표	외식산업의 발전에 발맞춘 전문가를 양성하는 것으로, 조리기술 뿐만 아니라 식음료 운영과정 등 외식산업의 제반이론과 실무교육을 실시함으로써 조리의 중요성과 경영기술을 함께 발전시켜 경영자로서의 전문적 사고능력과 경영기술을 갖추도록 다양한 교과과정을 개설하여 교육 및 연구에 임하고 있다.
전공역량	전문실무역량, 논리적분석력, 경영실무역량, 창의기획역량

학년-학기	핵심조리기술능력	글로벌역량	창의성과 응용능력	리더십 및 경영능력	현장실무능력
1-1	기초조리실습 한국음식기초 및 식문화	세계음식과 문화	영양학		
1-여름	제과제빵				
1-2	부저실습 에스코피에 조리입문			경영의 기초	식재료 및 장고 관리
2-1	고급한국조리실습	외국조리	음료학개론	외식마케팅	위생학
2-2	조리원리				주방환경의 이해 레스토랑 주방 레스토랑 서비스
3-1		ServiceSect or English		회계원리 외식프랜차이즈시스템 레스토랑시설/설비디자인	
3-2		Business English	외식트랜드분석 경영정보의분석과활용	유통관리론	
4-1			캡스톤디자인 (졸업과제연구)	외식산업상권임지분석 외식창업컨설팅론 소비자행동론	
4-2			와인과 주창관리 레스토랑 메뉴개발과 레시피 푸드스타일링 실습		외식산업현장 연계취업컨설팅



외식산업의 발전에 발맞춘  
**“국제적인 수준의  
 감각이 뛰어난  
 전문가 양성**”

# 1-2. 교육과정 소개

## 1 학년

학년	학기	이수 구분	교과목 명	학점 시수	학기	이수 구분	교과목 명	학점 시수		
1	1	교양	English/Japanese/Chinese for World Citizenship I (택1) (교필)	2/3	2	교양	English/Japanese/Chinese for World Citizenship II (택1)(교필)	2/3		
			SW기초교육1	3/3			SW심화	3/3		
			대학글쓰기	2/2			대학글쓰기	2/3		
			스피치토론	2/2			스피치토론	2/2		
			자아발견과 비전탐색 (교필)	2/2			창의적비판사고	2/2		
			수리적사고	2/2			수리적사고	2/2		
			창의적비판적사고	2/2			경영의 기초(학과개설)	2/2		
			전필	기초조리실습			2/4	전필	부처실습	2/4
			한국음식기초및식문화	2/4			식재료구매 및 창고관리실습	2/4		
			영양학	2/2			조리입문	2/2		
		전선	세계음식과문화	2/2		전선	에스코피에	2/4		
		여름	전필	제과제빵		3/3	겨울			



# 1-2. 교육과정 소개

## 2학년

학년	학기	이수 구분	교과목 명	학점 시수	학기	이수 구분	교과목 명	학점 시수
2	1	교양	English/Japanese/Chinese for World Citizenship III	2/3	2	교양	English/Japanese/Chinese for World Citizenship IV	2/3
			핵심교양자유선택(심화중점)	2/2			주방환경의이해 (학과개설)	2/2
			일반교양자유선택	2/2			전필	조리원리
		전필	음료학개론	2/3		전선	레스토랑주방실습	3/4
		전선	고급한국조리실습	2/3			레스토랑서비스실습	2/4
			외국조리	2/4		트랙 (부전공)	메뉴분석과원가관리(◆)	3/3
			위생학	2/2			트랙공통교과목	3/3
		트랙 (부전공)	외식마케팅(◆)	3/3				

# 1-2. 교육과정 소개

## 3학년

학년	학기	이수 구분	교과목 명	학점 시수	학기	이수 구분	교과목 명	학점 시수
3	1	교양	자유선택(심화중점)	2/2	2	교양	자유선택(심화중점)	2/2
			자유선택(핵심교양)	3/3			전필	외식시장조사론
		전필	외식프랜차이즈시스템	2/2		전선		유통관리론(◆)
			회계원리	3/3			전선	경영정보의분석과활용
		전선	Service Sector English	2/2		트랙 (부전공)		Business English
			레스토랑시설/설비디자인	2/2			(전공)	트랙공통과목
		트랙 (부전공)	트랙공통과목	3/3		(전공)		(현장실습)
		(전공)	<현장실습>	4이상				

# 1-2. 교육과정 소개

## 4학년

학년	학기	이수 구분	교과목 명	학점 시수	학기	이수 구분	교과목 명	학점 시수	
4	1	자유선택	자유선택 (교양 및 기타전공)	5/5	2	자유선택	자유선택 (교양 및 기타전공)	5/5	
		전필	캡스톤디자인(졸업과제연구)	3/3		전선	외식산업취업창업세미나	3/3	
		전선	소비자행동론	3/3			와인과음료	3/4	
			외식창업컨설팅론	3/3			외식인적자원관리론	3/3	
			푸드스타일링실습	3/4			레스토랑메뉴개발과레시피	3/4	
			<현장실습>	4이상				<현장실습>	4이상

# 1-2. 교육과정 소개

## ◆ 실습실 시설 현황\_ 부처실습실



# 1-2. 교육과정 소개

## ◆ 실습실 시설 현황\_ 제과제빵



## 1-2. 교육과정 소개

### ◆ 실습실 시설 현황\_ 데모키친



## 1-2. 교육과정 소개

### ◆ 실습실 시설 현황\_ 바리스타실습실



## 1-2. 교육과정 소개

### ◆ 실습실 시설 현황\_ 데모룸





# 1-2. 교육과정 소개

## ◆ 캡스톤 디자인( 졸업과제연구)



# 1-2. 교육과정 소개

## ◆ 국내외 인턴십 현장 사진



# 1. 학과 주요 사항

## 1-3. 비교과 과정 소개

# 1-3. 비교과 과정 소개 (학생자치위원회)

외식조리학부 외식,조리경영전공 제 17대 학생자치위원회 '에펙' (2022년)

EPOCH (에펙) 은 '중요한 변화들이 일어난 시대'를 의미.

코로나19로 인해 일상적인 학교생활, 꿈꿔오던 캠퍼스 로망을 이루지 못한 학우분들을 위해 저희 에펙이 이번 년도의 터닝포인트가 되어 과거는 잊고 새로운 출발을 할 수 있도록 노력하겠습니다.

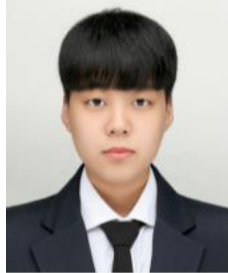


로고의 의미

학생회 이름인 EPOCH의 'E', 'P' 와 에펙의 뜻인 터닝포인트의 'T', 'P'를 따서 만들.

# 1-3. 비교과 과정 소개 (학생자치위원회)

## 조직도



학생회장  
김선아(20)



부학생회장  
이경민(20)



기획부장  
성애리(20)



인사부장  
진호현(18)



문화부장  
박정민(20)



총무부장  
김민욱(18)



기획차장  
이동호(18)



기획차장  
이솔(21)



인사차장  
한은비(21)



문화차장  
정욱진(17)



총무차장  
이예림(21)

# 1-3. 비교과 과정 소개 (동아리 활동)

- 달보드레

달콤하고 부드러운 동아리  
**달보드레**



## 동아리 소개

외식, 조리경영전공의 유일한 제과제빵 및 디저트 동아리, 제과제빵 및 디저트에 관심과 배움의 의지가 있는 사람들이 모여 함께 배워가며 여러 활동을 하는 동아리며, 동아리 내 친목 도모 뿐만 아니라 실습, 대회참가 등 다양한 활동을 통해 모든 부원들의 제과제빵 및 디저트에 대한 지식과 실력을 키우는 것을 목표로 삼고 있다.

# 1-3. 비교과 과정 소개 (동아리 활동)



## 주요행사 계획

- 정기모임: 격주1회
- 실습활동: 매달1회
- 경연대회 및 박람회 참가  
: 국제요리경연대회, 월드푸드 챔피언십, 디저트페어 등
- 디저트 카페 탐방  
: 디저트 카페의 트렌드 분석 및 연구
- 재능 기부 및 봉사활동  
: 아동복지센터 및 요양원
- 판매실습  
: 플라마켓 및 팝업 디저트카페 운영

# 1-3. 비교과 과정 소개 (동아리 활동)

- T.O.C

Foodservice and Culinary Arts Management Major

## T.O.C

Taste Of Cuisine



### 동아리 소개

T.O.C 동아리는 Taste of cuisine 이라는 뜻으로 '맛의 진마'라는 의미를 담고 있다. 동시에 말하다, 메신저, 대화의 장터 라는 뜻으로 재학생들간의 소통과 학술 교류에 큰 목적을 두고 있다. 조리에 대한 기본적인 이해와 실습을 기초로 학과와 관련된 대회 및 공모전 참가로 조리실력을 향상시키고 취업, 창업 시 도움이 되는 경험을 쌓는데 목적이 있다.



# 1-3. 비교과 과정 소개 (동아리 활동)



## 주요행사 계획

- 정기모임: 매주 목요일(상황에 따라 변경)
- 각종 대회 및 공모전 참가 및 출전
- 학술제 참가
- 동아리 내 실습진행
- 동아리/MT

# 1-3. 비교과 과정 소개 (동아리 활동)

## ■ BACCHUS



### 동아리 소개

F&B에서 그 중요성이 나날이 커지고 있는 Beverage 부문을 습득하고, Beverage 중에서도 비중이 큰 Alcoholic Beverage인 Cocktail과 Coffee를 배우고 그 문화를 접함으로써 Beverage 분야의 전문성을 갖춘 인재를 양성하고자 한다. 또한 자격증 취득, Beverage 경연대회 참가, 학술제 및 축제 등의 행사에 참여함으로써 음료제조의 기술과 서비스 능력을 습득할 수 있는 기회를 가질 수 있다. 또한 선후배 및 동기간의 친목도모를 목적으로 한다.

# 1-3. 비교과 과정 소개 (동아리 활동)

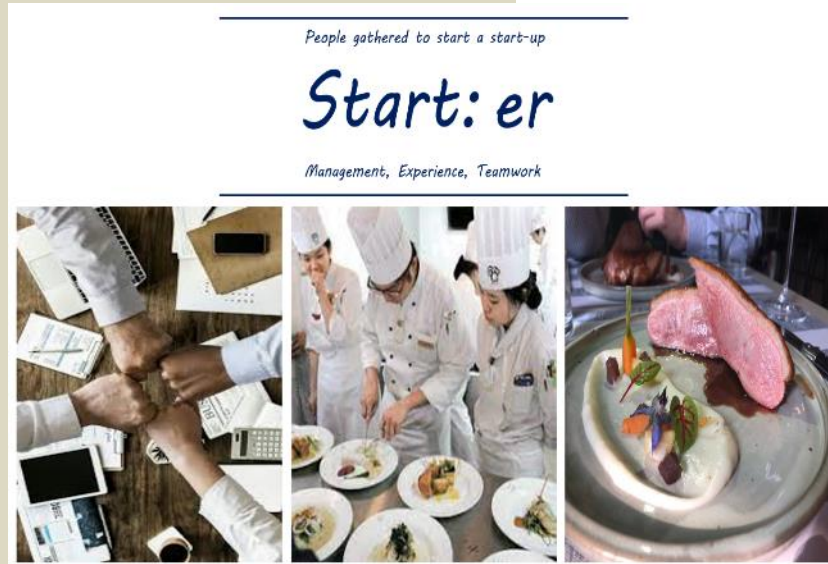


## 주요행사 계획

- 정기모임: 매주 1회
- 동아리 MT: 연 2회 (하계, 동계)
- 내/외부 행사 참가  
: 학술제 및 축제, 신입생 오리엔테이션, 국제주류박람회 등
- 동아리 자체 시음회행사
- 자격증 취득, 경연대회참가  
: 조주기능사 자격시험 대비반 운영, 대학생 바리스타대회 및 자격증 대비반 운영

# 1-3. 비교과 과정 소개 (동아리 활동)

## Start: er



### 동아리 소개

*Start: er*는 '창업이라는 목적을 가지고 함께 시작하기 위해 모인 사람들'이라는 의미로 외식조리, 경영전공의 유일한 창업 동아리다.

창업 관련 각종 견학 및 체험과 팝업 스토어 레스토랑을 실시하여서 학교에서 배운 실무적, 이론적 내용을 직접 적용하고 활동하여 향후 진로에 도움을 주는 목적을 가진 동아리다. 또한 선후배 및 동기간 활발한 교류로 보다 유익한 학교생활을 목적으로 한다.

# 1-3. 비교과 과정 소개 (교내 경진대회)



## 호텔외식조리대학 창업메뉴경연대회

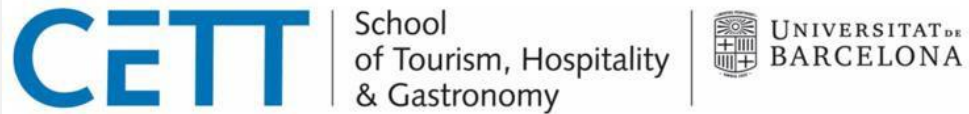
- 1년 4회 펼쳐지는 전공역량 발휘 경연대회
- 우수작품에 대한 자립(100만원) 단정(40만원) 독행(20만원)의 시상
- 수상자에게는 다양한 혜택 제공

## 2. 국제교류 관련

### 2-1. CETT 프로그램



### WOOSONG Europe Culinary Program at CETT-UB



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

- *현지 학교에서 전 과정 영어로 수업진행*
- *세계요리프로그램 1년 교환학생 과정*
- *1년과정으로, 44 학점 이수*
- *시작시점은 봄학기 (2월 말부터 다음해 2월)  
와 가을 학기 (9월부터 다음해 7월) 선택가능*

## 2. 국제교류 관련

### 2-2. INBP 프로그램





### Master Class INBP Patisserie

- Pastry and Chocolate : INBP Diploma,  
Bakery : INBP Certificate of Participation 등의 자격증  
취득 가능
- 1년2학기 과정, 전체7개 모듈, 3회 테스트
- 제과제빵 과목 수강 및 심화과정 수강생 신청 기회

## 3. 진로 관련

### 3-1. 자격증

# 3-1. 자격증



조리기능사



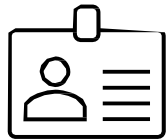
제과제빵기능사



국제위생사



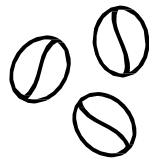
티소믈리에



외식경영관리사



와인 WEST  
공인자격증



바리스타 / 커피SCAE 국제바텐더

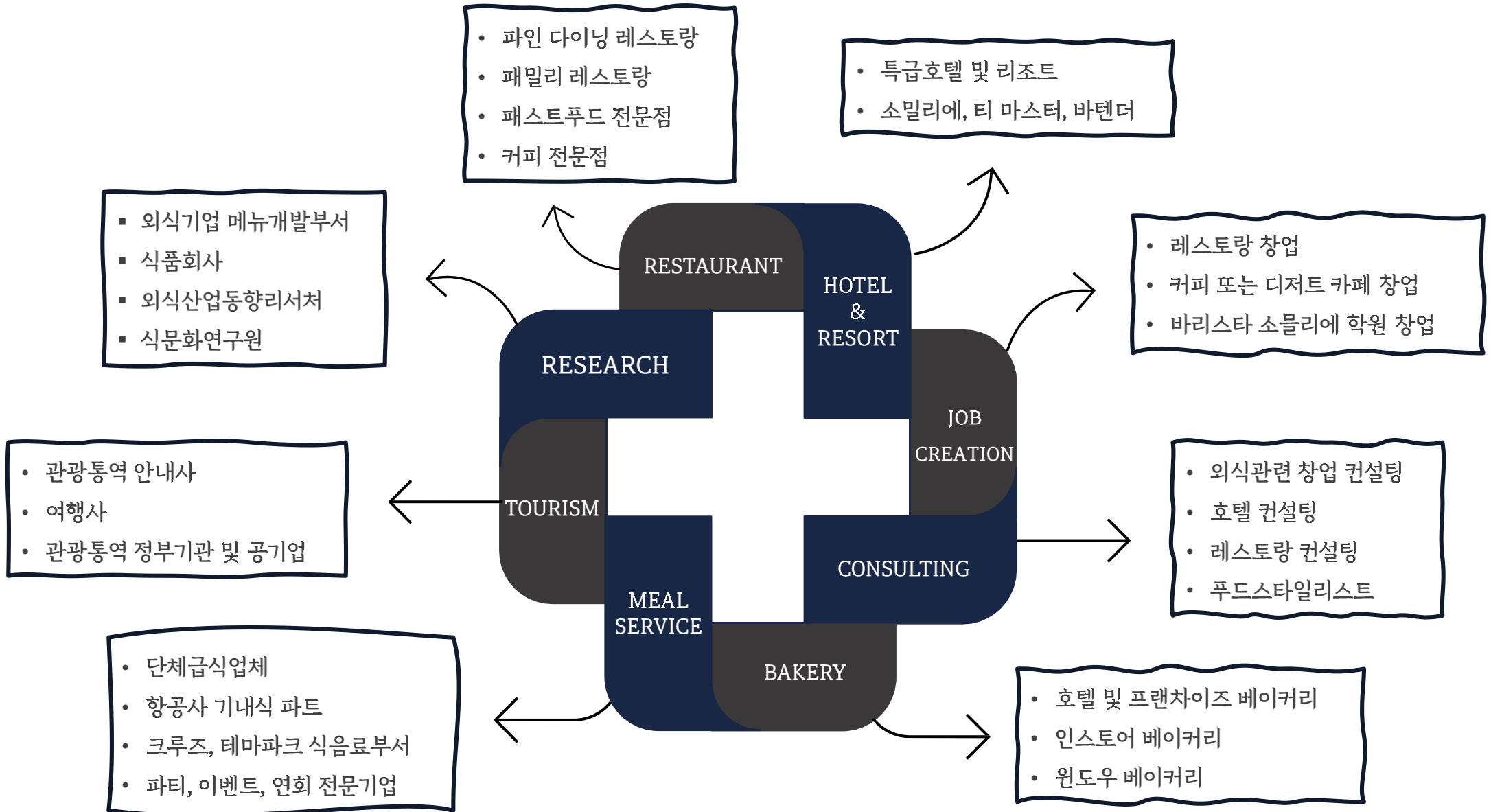


조주기능사 / 국제바텐더

# 3. 진로 관련

## 3-2. 졸업 후 진로

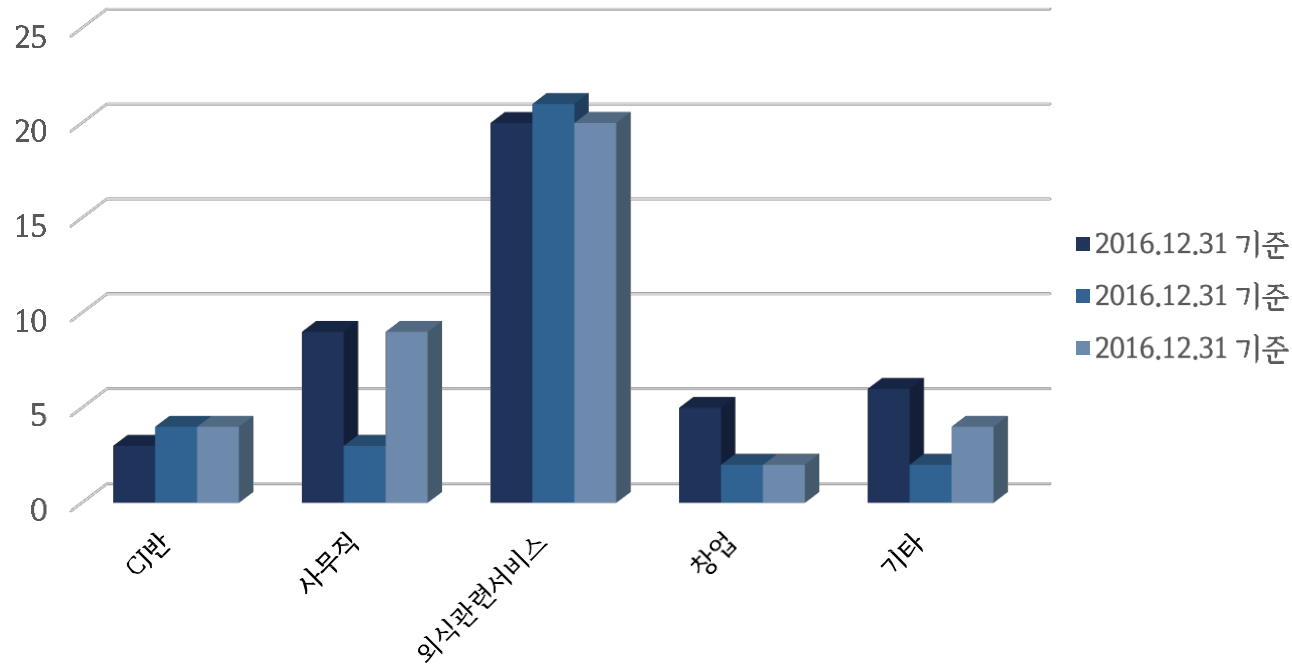
## 3-2. 졸업 후 진로



## 3. 진로 관련

### 3-3. 취업 현황

### 3-3. 취업 현황



외식조리학부 외식, 조리경영전공 졸업생( 최근 3년) 들은 50-60% 외식관련기업 취업, 15~20% 외식 창업 15~25% 사무직 및 기타직 으로 진로를 결정하고 있음.

학번	이름	업체명
17학번	홍 * 진	하얏트 안다스 호텔
	서 * 경	핀즈커피랩 창업
16학번	노 * 헌	대어초밥 창업
15학번	오 * 정	조선호텔
	노 * 헌	조리직 공무원
	임 * 솔	카타리나 브런치카페 창업
14학번	유 * 연	롯데백화점
	장 * 배	현대아이파크몰
	고 * 수	폴바셋
13학번	이 * 호	CJ 푸드빌
	김 * 주	(월간)외식경영
	박 * 지	SPC 점포제조기획
10학번	송 * 재	롯데리조트
	이 * 민	하나호텔
09학번	신 * 우	하나투어

## 3. 진로 관련

### 3-4. 졸업생 미니인터뷰



## 3-4. 졸업생 미니인터뷰



### 외식,조리경영전공 14학번 지\*원 (미스터피자 본점)

우송대학교 외식,조리경영전공에 입학할 때부터 외식경영인이 되는 것은 저의 꿈이 되었습니다. 하지만 요리만 배워서 외식산업이라는 큰 분야를 이해하기 어렵다고 생각했습니다. 입학 후 외식산업 전반적인 지식 습득과 실습을 통하여 전문적인 교육을 받았으며 다양한 동아리 활동과 학생회 경험으로 구체적인 목표 설정에 대한 도전을 할 수 있었습니다. 이를 통하여 MP 그룹에 입사할 수 있었고 재학 중 배웠던 교육과 경험을 업무에 적용시키며 새로운 도전을 하고 있습니다. 여러분들 또한 전반적인 교육과 더불어 자신만의 구체적인 목표를 설정하여 도전하신다면 꿈에 더 나아가실 수 있다고 생각합니다.

### 외식,조리경영전공 15학번 장\*우 (대한민국 인재상 수상자)



음식을 통해 표현될 수 있는 것은 무궁무진한 것 같습니다. 역사를 배우게 되기도 하고 마음을 표현하는 일 까지, 배움에는 끝이 없는 것 같습니다. 저는 외식조리학부 외식,조리경영전공에 입학하여 다양한 조리실습부터 경영이론을 학습해가면서 ‘음식’을 통해 이뤄낼 수 있는 수많은 파급효과에 대해 알게 되었습니다. 또 이러한 배움을 통해 사회에 기여할 수 있는 방법을 찾고 학과에서의 다방면 지원을 통해 농식품산업과 외식산업의 연계발전을 위한 공익사업을 진행해보기도 했습니다. 그 결과 저는, 전공분야에서 수많은 경험 가치를 가진 성장한 나를 마주하게 되었습니다. 여러분들도 외식산업의 발전과 함께 국제적인 수준의 전문가로 성장해가는 자신의 자랑스러운 모습을 외식조리학부 외식,조리경영전공에서 찾아 꿈과 목표를 한걸음 더 가까워질 수 있기를 바랍니다.

## 4. 입시준비 TIP

### 4-1. 입시준비 TIP

# 4-1. 입시 준비 TIP

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

## 4. 입시준비 TIP

### 4-2. 입학관련 FAQ

### 입학에 필요한 특별한 기준이나 요구사항이 있나요?

외식 및 조리경영, 서비스산업에 뜻을 두고 있다면 우선적으로 갖추어야 할 것이 몇가지 있습니다. 우선 건강하고 바른 자세 그리고 밝은 성격과 외향적인 성향을 갖추면 좋습니다. 그리고 무엇보다 중요한 것은 자신의 의지입니다. 이것은 무엇이든 할 수 있다는 자신감과 자신의 미래에 대한 계획과 도전정신이 분명하게 있어야 합니다. 면접을 통해 선발되게 된다면 본인의 성향과 의지 그리고 성실감과 책임감 등을 평가하게 됩니다.

### 배우는 과정에서 외국어는 영어만 하나요?

교육과정은 영어를 우선으로 진행하며, 제2외국어(일본어 및 중국어)를 선택하여 공부할 수 있습니다. 또한 스페인어, 불어 등 다양한 수업을 통해 외국어능력을 배양할 수 있습니다. 변화하는 환경에 발맞추어 서비스업계에서 사용하는 표현을 중심으로 외국어를 숙련하는 것이 우리학과만의 독특한 학습방법입니다.

### 취업 가능성은 어떻게 되나요?

취업률 100%는 우리가 추구하는 바가 아닌 기본적인 목표입니다. 학생들이 재학중 습득한 지식과 경험을 바탕으로 학교를 졸업하고 사회에 진출하여 본인의 능력을 펼칠 수 있도록 최선을 다할것입니다. 이를 위해 학생의 노력 여하에 따라 해외유학 및 해외연수를 통한 해외업체 취업이나 국내연수를 통한 취업연계 프로그램을 이수하여 자신의 적성에 가장 알맞은 분야로 진출하게 됩니다.

### 취업 분야는 어떻게 되나요?

주요 진출분야는 다음과 같습니다. 국내외 호텔, 리조트, 전문외식업체, 전문급식업체, 외식산업체, 식품제조업체, 식품유통업체, 기내식케이atering업체, 컨벤션 및 컨퍼런스 센터, 케이atering 산업체, 크루즈(유람선), 전문휴양센터 및 헬스케어센터, 언론정보업체, 외식벤처산업체, 외식/급식 관련 전자상거래업체 및 인터넷 관련 정보회사, 창업컨설팅업체, 레저업체 등 전문적인 서비스와 식음 제공 시설을 모두 포함할 만큼 다양하고 취업기회의 폭이 넓습니다.

### 외식,조리경영전공에서는 어떤 자격증을 취득하나요?

입학 후 조리기능사(한식,일식,중식,복어,양식),제과제빵기능사, 조주기능사, 바리스타, 국제 바텐더 자격증, 외식경영관리사, 국제 위생사 자격증, SMAT(서비스경영자격), CS Leaders(관리사), 국제공인 와인자격증 등을 취득할 수 있도록 전공능력을 배양하고자 합니다.

### 수시 면접은 질문 내용이 어떻게 되나요?

면접내용은 크게 지원학과에 대한 이해도, 사회성, 문제해결능력, 인성 및 품행을 평가합니다. 각 항목별 평가 기준은 지원학과에 대한 이해도(학과 지원의지와 소신등을 평가, 장래 진출 희망 분야 외식분야 적성유무 등) 사회성(공동체 정신, 리더쉽 부문) 문제해결 능력(문제에 대한 이해력, 답변의 논리성) 인성 및 품행(자세, 용모, 복장, 언행, 인적성 일치도) 입니다.



「 Thank you 」