

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 주장관리 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
		전선	한국음식기초및식문화	2/4		전선	식재료구매 및 창고관리실습	2/4		
			영양학	2/2			조리입문	2/2		
			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	2/2
		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

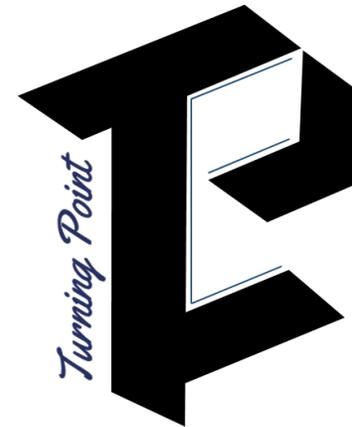
1-3. 비교과 과정 소개

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)

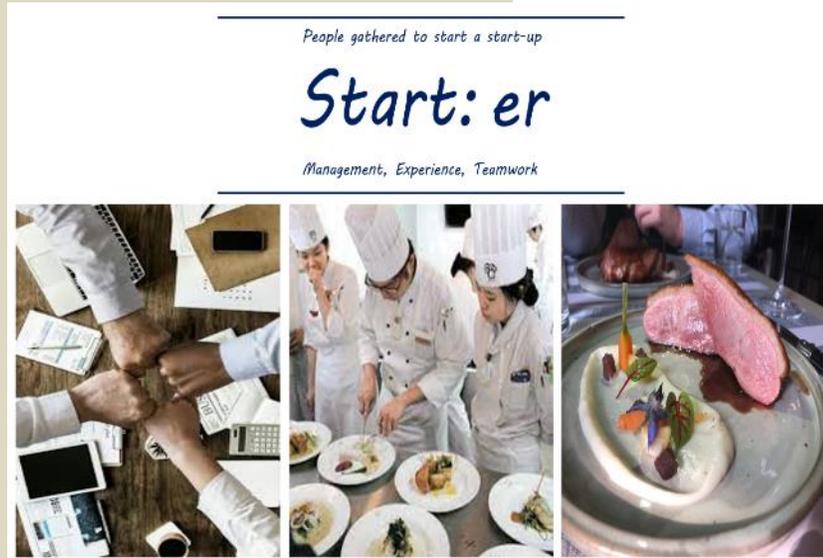


주요행사 계획

- 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)

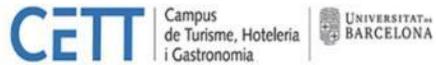


호텔외식조리대학 창업메뉴경연대회

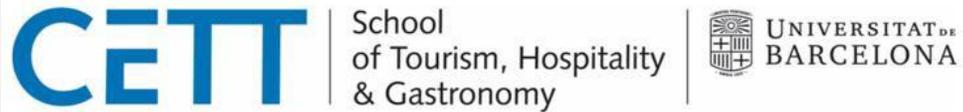
- 1년 4회 펼쳐지는 전공역량 발휘 경연대회
- 우수작품에 대한 자립(100만원) 단정(40만원) 독행(20만원)의 시상
- 수상자에게는 다양한 혜택 제공

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



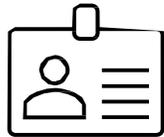
제과제빵기능사



국제위생사



티소믈리에



외식경영관리사



와인 WEST
공인자격증



바리스타 / 커피SCAE 국제바텐더

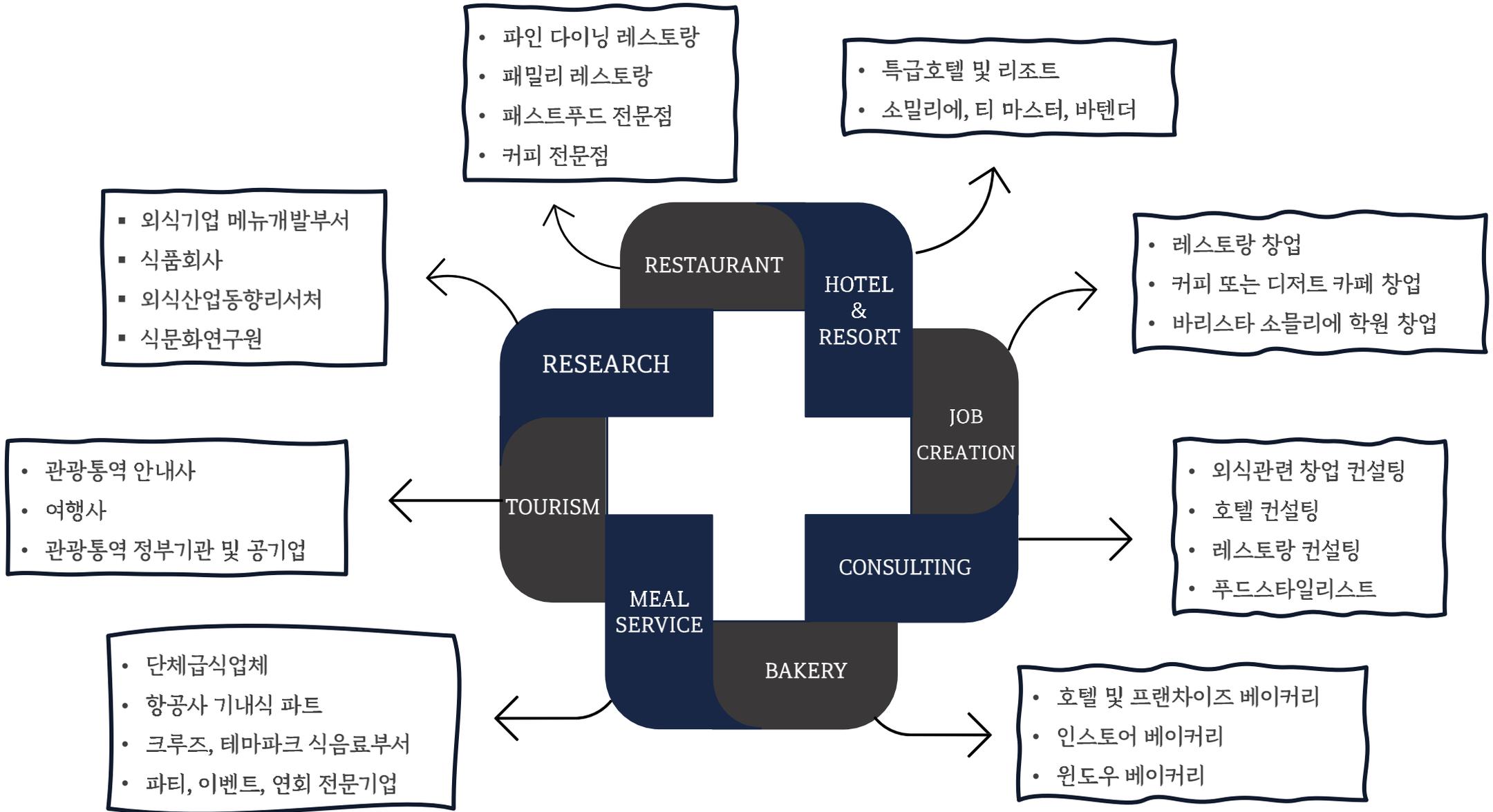


조주기능사 / 국제바텐더

3. 진로 관련

3-2. 졸업 후 진로

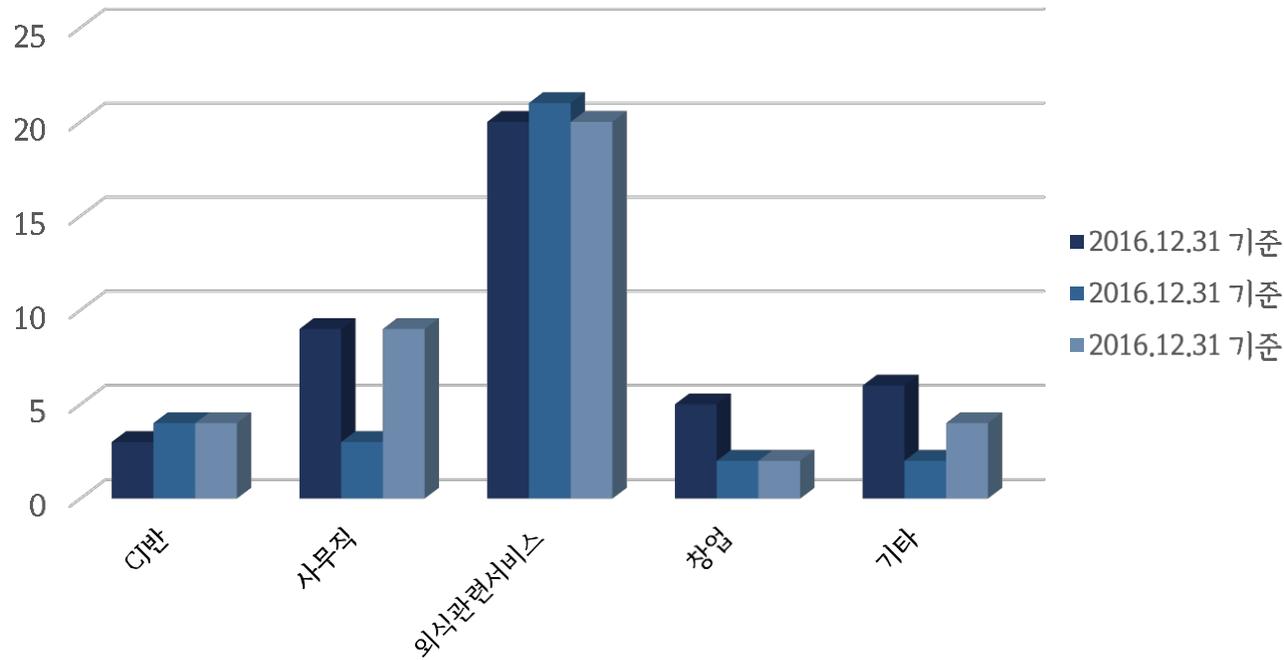
3-2. 졸업 후 진로



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

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 」