글로벌조리학부
글로벌조리전공

목차

01
학과 소개

02
글로벌조리전공 커리큘럼

03
학과 및 특별 프로그램

04
동아리 소개

05
졸업 후 진로 및 취업 현황

06
입시준비 TIP

07
FAQ

2022학년도 커리큘럼

1학년 1학기
- Culinary Fundamentals 1
- Introduction to Kitchen Management
- Korean cuisine

1학년 2학기
- SICA English
- Culinary Fundamentals 2
- Introduction to Baking and Pastry
- Meat and Seafood Fabrication

2학년 1학기
- Introduction to Wine and Spirits
- Cafe Operations
- Culinary Nutrition

2학년 2학기
- A la carte menu preparation
- Dining Room Service
- Commissary Operations

2022학년도 커리큘럼

3학년 1학기
- Global Breakfast
- Menu Planning, Recipe Writing and Cost Control
- Garde Manger
- Banquet and Special Functions

3학년 2학기
-Intro to Entrepreneurship and Marketing
- Modern Korean Cuisine and Desserts
- Human Resource Management

4학년 1학기
- Capstone Project
- Food & wine paring
- Modern culinary techniques

4학년 2학기
- Health and Dietary Cuisine
- Concept Implementation Project
- Food Service Finance and Accounting
- Contemporary Plated Desserts

학과소개

글로벌조리학부 글로벌조리전공은 **아시아 글로벌 조리인재 양성**을 비전으로 운영되는 학과입니다.
또한 정확한 조리 레시피 습득과 조리기술 학습, 현대적 조리 트렌드에 맞는 기술 적용능력 향상,
전문 요리사가 되기 위한 기본 스킬, 지식, 역량 확보를 교육 목표로 삼고 있습니다.

학과소개

또한 모든 수업은 **영어**로 진행이 되며, **인턴십**을 통해 언어 습득은 물론
요리 지식을 쌓을 수 있습니다.
수업은 전문성과 경험을 겸비하고 계시는 교수진들로 구성이 되어 있으며
3주간의 집중 실습 시스템 운영을 통해 전문적인 요리 스킬, 지식을 습득할 수 있습니다.

학과소개

졸업을 한 후에는 레스토랑, 호텔, 리조트, 카지노, 크루즈 등 수석 요리사, 파티시에, 식음료 사업, 레스토랑 식음료 관리, 식음료 컨설팅 및 판매 마케팅, 식음료 유통, 프랜차이즈 운영, 외식 조리 교육 등 다양한 진로를 선택하실 수 있습니다.

특별프로그램

Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

INBP는 제과 제빵에 관심이 많은 학생들에게 제공하기 위해 1년 2학기동안 진행되는 프로그램입니다.
INBP PATISSERIE-CHOCOLATE DIPLOMA를 취득할 수 있고,
프랑스 교수님을 초청하여 진행되는 실습 수업 입니다.
실습실 전반적인 환경, 기구, 도구 등 모두 프랑스의 INBP 과정에 맞추어 준비가 되어있고,
이 과정을 통하여 기초적인 제과, 크림, 각종 페이스트리 류, 타르트, 크로아상 뿐만 아니라
다양한 제과 제빵 수업을 들을 수 있습니다.
모든 실습은 1인 1실습으로 이루어지며, 교수님의 시연, 개별지도를 통해 수업이 진행됩니다.

특별프로그램

CETT Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia

CETT는 우송대에서 1.5학년 과정 이상을 이수한 후 스페인 바르셀로나의 CETT-UB대학에서
1년 과정의 유럽 외식 조리 프로그램을 통해 44학점을 이수하는 과정입니다.
CETT-UB현지 교수의 수업, 전 과정은 영어로 강의되며, 매년 2월말 봄학기,
9월 초 가을학기로 진행이 됩니다.
CETT 과정에서 발생하는 경비로는 기숙사, 기타 경비 등은 별도이지만
우송대학교 등록금 이외의 추가 등록금은 필요하지 않습니다.

특별프로그램

basque
culinary
center

BCC는 MODERN GASTRONOMY로 세계적으로 유명한 BASQUE CULINARY CENTER에서
2주 동안 4학점을 이수하는 과정입니다.

교육과정 : A THEORETICAL AND PRACTICAL COURSE FOCUSED ON DEVELOPING THE KN
OWLEDGE ON CONTEMPORARY TECHNIQUES

해외연수 및 교환학생

2018학년도 1학기
독일 뮌헨 HOTEL BAYERISCHER HOF

학생은 1년 동안 유럽에 일할 수 있는 기회를 잡아 다른 문화를 가진 사람들과 어울리며 일을 배우고 학과 수업시간에 만들던 음식과 달리 호텔에서 만드는 요리의 스케일과 어떻게 조리하고 관리하는지에 대해 배우게 되어 좋았음.

일을 할 때 영어와 독일어로 소통하는 곳이기에 글로벌조리학과에서 3년 동안 영어로 수업하며 배운 것을 바탕으로 응용할 수 있어 좋았고, 이 경험을 통해 나의 사고방식이 바뀐 계기가 되었고 깨달음.

동아리 소개

다밥 (Dabab)

외식창업동아리로,
창업에 대한 아이디어 및
의견을 공유하며
플리마켓 또는 창업 관련 활동을
진행하는 동아리

르뱅 (Levain)

제과 제빵 동아리로 이론과 실습을
함께 배움으로써 제과 제빵 분야에
있어 더욱 향상된 실력을
갖추기 위한 동아리.
다양한 연구를 진행하며 플리마켓과
봉사활동도 진행

솔퀴지니에 (Sol Cuisinier)

요리대회를 중점으로 활동하는
대회동아리로, 국내 외 규모의 조리 경연
대회 참가와 더불어 식재료 연구,
창작 요리 실습, 특강, 재능 (음식) 기부
활동까지 다양한 활동을 하는 동아리

동아리 소개

ATELIER

아뜰리에 (atelier)

학술 동아리이자 팝업 동아리.
주로 식재료나 레시피 등을 연구하고
메뉴를 개발하여 직접 팝업을
운영하는 것을 목적으로 둔 동아리

Sol vine
2018

솔바인 (sol vine)

음식과 음료의 조화 이해를
목표로 하고 여러 와인 시음을 통해
다양한 맛과 향을 체험하는 동아리.
이를 통해 음식과 음료의 관계에 대해
연구하는 동아리

동아리활동-다밥-

반찬가게 '다반' 메뉴 구상
및 레시피 북 제작

팝업 레스토랑 메뉴 개발을 위한 실습

동아리활동-솔퀴지니에-

동아리활동-르뱅-

특별과정 수업

실습실 소개

실습실 소개

졸업후진로

국내외 호텔, 유람선 및 리조트, 전문 외식업체, 식품제조업체, 식품 및 단체급식 유통업체,
케이터링 업체, 식음료 관련 연구소 및 제품 개발원, 교육기관,
외식산업 언론정보업체, 외식 전자상거래업체, 메뉴컨설팅,
푸드라이팅, 외식창업 등

졸업후진로

전공 관련 교과목	• 한국 · 서양 · 일식 · 중식 조리, 제과제빵, 식품학, 영양학, 기술과정, 생명과학, 영어
학과 적합인 · 적성	• 조리 및 음식에 열정이 있는 학생 • 원만한 대인관계 기술과 리더십이 있는 학생 • 요식업 · 서비스업과 관련된 직업에 대해 보람을 느끼는 학생 • 돌발상황에 대처할 수 있는 융통성과 빠른 대처능력을 겸비한 학생 • 부지런하며 긍정적이고 인내심이 있는 학생 • 새로운 것에 호기심을 갖고 실수를 두려워하지 않는 학생
전공 관련 활동	• 대학 전공체험 및 직업체험활동 • 요식업 및 환대산업 관련 박람회 참여 • 요리 및 음식 콘텐츠 관련 동아리 및 봉사활동
권장도서 (도서명-저자)	• 셰프의 탄생 – 마이클 룰먼 • 패턴으로 익히는 생생 조리영어 – 이수부 외 • 요리학교에서 배운 101가지 – 루이스 이구아라스 외 • 음식, 셰프, 요리, 레스토랑 산업에 대한 다양한 영화 또는 다큐멘터리 • 온라인 뉴스레터 및 산업 트렌드 관련 자료

FAQ

1. 외식조리학과와 글로벌조리전공의 차이점은 무엇인가요?

글로벌조리전공의 경우, 한국어로 수업을 진행하는 외식조리학과와는 달리
100% 영어로 수업을 진행하고 있습니다.
또한 '글로벌 조리 인재 양성'이라는 학과 비전에 걸맞게 해외 인턴쉽이나
해외 취업이 가능하도록 다양한 **특별 프로그램 및 해외 연수 프로그램**을 진행 중입니다.

2. 글로벌조리전공에서 취득 가능한 자격증은 무엇이 있나요?

민민간 자격증으로는 바리스타 자격증, 국가공인 자격증으로는 한식, 양식, 중식, 일식, 복어,
제과, 제빵, 떡 제조, 조주 기능사 등의 자격증을 취득 할 수 있습니다.

THANK YOU