



**글로벌조리학부
글로벌외식창업전공
Global Resturant
& Entrepreneurship
Major**

Contents

01. 글로벌외식창업전공

학과소개

교육과정(2022년도)

02. 학과 활동

팝업레스토랑

동아리 활동

03. 해외연수

해외대학 프로그램

연수 기회

04. 시설

실습실

카페테리아

05. 자격증 및 진로

관련 자격증

졸업 후 진로

06. TIP

입시준비 TIP

FAQ

학과소개

글로벌조리학부 글로벌외식창업전공은 빠르게 변화하는 글로벌 외식 및 푸드서비스 산업에 기여하고 미래사회의 식문화를 선도하는 글로벌 인재 양성이라는 사명 하에 이를 위한 커리큘럼과 다양한 외부협력 프로그램, 학생지도 프로그램을 도입 및 운영하고 있습니다.

- 글로벌 경쟁시대에 미래 예술 기술 서비스가 결합된 고부가가치 산업이 될 수 있는 외식산업의 전문 경영인 양성
- 글로벌 외식산업의 미래발전을 이끌어 나갈 전문 인력 양성
- 파격적이고, 도전적이며 21세기 글로벌 시장을 주도하는 창의적 외식기업인 양성



교육과정

01

- Culinary Fundamentals
- Intro to F&B Management
- Korean Cuisine
- Intro to Entrepreneurship
- Intro to French Bakery
- SIRES English

02

- HR Management in Hospitality Industry
- Entrepreneurship 2 (Restaurant Operations)
- Creative Menu Practice
- Intro to French Pastry

03

- Wine Sommelier(Practice)
- Entrepreneurship 3 : Finance
- Digital Marketing for food service Industry
- Modern Asian Cuisine
- Creative Catering and Event Planning
- 현장실습

04

- Specially Coffee
- Customer Relationship Management in the Hospitality Industry
- Hospitality Business Start Up Project
- Capstone Project
- Food & wine pairing and Sonic Senses
- Marketing Communication Technologies
- 현장실습

학과활동



학생들이 직업 메뉴구성부터 서비스까지 직접 경험할 수 있는 팝업레스토랑 기회 제공



다양한 메뉴로 구성된 푸드트럭 체험을 통해 재료 손질과 마케팅 교육



다양한 창업관련 공모전을 통해 스펙과 창업을 할 수 있는 투자 받을 기회 제공

학과 동아리 (BOB) Bakery Or Beverage

베이커리와 식음료에 관심이 많은 동아리 멤버들과 함께 직접 베버리지 및 베이킹 위주로 메뉴 개발과 아이디어 공유하고, 커피 박람회, 디저트 페어와 같은 대외 세미나 참여 / 직접 개발한 메뉴를 제작하고 창의성 및 판매가치를 평가하며 미래 창업가의 태도로 기획함



카페 방문

각 조에서 선정한 베버리지 및 베이킹 카페를 직접 방문하여 시음을 해보고 카페의 인테리어와 카페별 커피 로스팅 및 브루잉 방식 분석

유튜브 촬영

제과제빵, 베버리지 및 학과 관련 동아리 담당 교수님과 핸드드립퍼의 퀴즈를 진행하고, 신메뉴 리뷰 (학과 및 동아리 홍보활동)

핸드드립

종류에 따른 핸드드립 방법과 필터, 여러 종류의 원두를 가지고 브루잉한 후 테이스트 차이분석

학과 동아리 (창문) 창업 저희에게 문의하세요

최근 외식창업 트렌드를 파악하여 성공 및 실패 사례를 비교하여 예비 창업가의 입장으로 배우고 공부하는 동아리 활동 / 창업메뉴 레시피를 개발 및 발표해보며 미래 자신의 창업에 대해 자세한 구상을 할 수 있도록 돕는 활동

RECIFE 2021년 8월 22일

메뉴명 오막배추 샐러드 (다마스 푸리)

메뉴 소개
겨울에 제철인 배추와 토마토 주재료이며, 새콤달콤한 간장 베이스의 드레싱으로 바삭한 식감을 입맛을 돋구어줄 샐러드.

가 나 힌
식용 꽃 (생략가능)

재료명	수량	단위	재료명	수량	단위	재료명	수량	단위
오막	30	g	식초	1	l	양파	5	g
배추	50	g	설탕	1	l			
지저리	30	g	참기름	0.5	l			
파프리카	15	g	통깨	0.5	l			
간장	2	l	다진마늘	0.5	l			

조리법

- 오막을 깨끗하게 씻어 데친 후, 잘게 썰어준다.
- 채소류(배추,지저리,파프리카)를 흐르는 물에 깨끗이 세척 후 오막 크기로 자른다.
- 소스를 한 곳에 섞어 놓는다.
- 배우러기 전, 채소와 오막에 있는 물기를 깨끗이 제거하고 한 곳에 모아 버무리고 위에 양파가루를 뿌려 완성시킨다.

주의사항
-채소 물기 제거를 하지 않으면 샐러드의 소스가 섞이지 않아 질척해질 수 있다.
-해감에 유의
-고객들의 알러지반 사전에 조사

RECIFE 2021년 9월 22일

메뉴명 단호박 크림 파스타

메뉴 소개
겨울 제철 음식인 단호박을 사용한 크림파스타로 달콤하고 고소한 맛이 특징입니다. 단호박 안에 완성된 음식을 담아내는 것으로 특별한 포인트를 줄 수 있는 것 또한 장점이라고 할 수 있습니다.

가 나 힌
새벽 등의 어딘 일, 파슬리 등

재료명	수량	단위	재료명	수량	단위	재료명	수량	단위
미니단호박	1.5	개	파스타면	90-	g			
양파	1/4	개	후추	-				
생크림	150	ml	소금	-				
우유	150	ml	올리브유					
마늘	5	개						

조리법

- 단호박 1개 뒤에 뒷부분을 잘라내어 우정을 만들고 안을 파 내어준다.
- 프라이팬에 올리브유를 두르고 달걀 흰 마늘을 넣어 볶는다.
- 끓여 다진 양파를 넣고 두명에달 때쯤 단호박과 생크림을 넣는다.
- 약불로 부드럽게 저어준다.
- 살은 파스타면을 넣고 만수로 농도를 맞추어 소금과 후추로 간을 한다.
- 완성된 면을 단호박 안에 담고서 가니쉬를 올리고 마무리한다.

RECIFE 2021년 9월 23일

메뉴명 흑돼지 감자 파스타

메뉴 소개
한국적인 느낌을 가득 담은 흑돼지 그릇에 감자를 활용한 파스타를 만들어 풍성한 느낌이 나도록 만든 음식입니다. 소스맛은 감자 피자 향수룩 맛과 배울 수 없지만 그 보단 조금 덜 달고, 더욱 알찬 감자 토마토 파스타와 같은 느낌을 생각 합니다.

가 나 힌
파프리카, 양파, 소세지, 새싹 등

재료명	소스			파스타			기타		
	수량	단위	단위	수량	단위	단위	수량	단위	단위
토마토	1	kg	파스타 면	80	g	소금	-	-	-
양파	0.5	개	양파	1/3	개	후추	-	-	-
감자	한	송	감자	한	송	올리브유	-	-	-
파마산치즈	-	-	파프리카	한	개	파슬리	-	-	-
고춧가루	-	-	소세지	20	g				
설탕	0.5	l	새싹	-	-				
다진 마늘	2-3	l	미니 새송이 버섯	-	-				
달걀 바질	1	l							

선정 이유

- 고등학교와 대학교 근처에 음식점은 많지만 빠르고 간편하게 먹을 수 있는 음식이 많지 않다.
- 밥 종류의 음식은 더욱 쉽고 가격이 5천원 이상이다.
- 실수를 하는 학생들은 점심 시간이 그리 길지 않기 때문에 시간에 쫓겨 식사 못하는 경우가 많았다.
- 이러한 이유 때문에 빠르고 간편하게 밥을 먹을 수 있는 오니기리 주역밥이라는 주제를 선정하게 되었습니다.

대표 메뉴 주역밥의 그림 수는 대략 250g
가격은 최소 2000원 - 최대 3000원

- 참조밥 오니기리
- 닭갈비 오니기리
- 말차 오니기리
- 구운스팸 오니기리
- 참치 오니기리
- 계육 오니기리
- 날치알 오니기리
- 떡갈비 오니기리

사이드 메뉴

- 컵라면
- 컵우동
- 음료수

위치

운영 시간

- AM 8 - PM 7
- 일요일 휴무

대상 고객

- 주변 주민들
- 학교 주변 학생들

마케팅

- 인스타그램, 페이스북, 블로그 페이지를 만들어 홍보한다.
- 학교 관련 페이지에 올려달라고 하여 홍보한다.
- 주변 사람들에게 나누어 주고 홍보를 부탁한다.
- 가게의 특색이 담긴 캐릭터를 만들어 스티커나 포스트카드로 제작하여 포함한다.

서비스

- 요기요, 배달의민족 등 배달 어플로 통해서 꼭 배달 받음이 아닌 배달 서비스 제공.
- 기본적인 매장내 주문은 키오스크 사용.
- 음식을 주문 할 때 미다 쿠폰제를 사용하여 재발판 유도.
- 리뷰 이벤트를 통해 포팅, 음료수 등을 제공 받을 수 있음

창업예시 조사 발표

팝업레스토랑 메뉴 개발을 해보며 에피타이저, 메인메뉴, 디저트를 재료, 조리법, 주의사항, 플레이팅 등 자세히 적어 레시피 북 제작

창업가게를 선정하여 가게 위치, 메뉴 종류, 주변 음식점, 마케팅 방법, 유동인구(주요 대상), 서비스 등을 파악하여 장점과 단점을 확인하고 보완점에 대해 제시하며 컨설팅하는 방식으로 발표 진행

해외 프로그램

'Paul Bocuse'

PAUL
INSTITUT
BOCUSE



프랑스 리옹에 위치한 명문학교

- 💡 폴보퀴즈는 호텔 경영, 식산업, 요리 분야의 요리 분야의 전문인을 양성하는 교육기관
- 💡 폴보퀴즈에서는 우송대학교, 폴보퀴즈 학위, 프랑스정부 조리 졸업증서를 받을 수 있다. 글로벌외식창업전공에서 3년동안 폴보퀴즈 프로그램으로 수업 진행
- 💡 국내에서 유일하게 우송대만이 그 이름을 내걸고 있다.

해외 프로그램

'CETT-UB'

CETT

School
of Tourism, Hospitality
& Gastronomy



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



CETT-UB 스페인 바르셀로나 대학

우송대학교 글로벌외식창업전공과 학생들은 우송대학교 1.5년에서 2.5년을 이수한 후,
1년의 CETT프로그램 과정을 완수하도록 진행



해외 인턴십과 취업 연계의 기회

전 과정은 영어로 진행하며, CETT-UB 현지 교수들과 수업 진행

해외연수



우송대학교 해외 어학연수 프로그램



글로벌 스타트업 워크숍

제 5기 Sol Challenge Program

솔 챌린지 프로그램은 학생 스스로 연구주제를 기획하고 탐구하는 활동을 지원합니다.

구분	Sol Track (학생연구)	Sol Track (우수 Sol Track Challenge)
대상	· 1학년 이상 재학생 · 학부/학과별 1인 1팀으로 구성 · 1인 1팀으로 구성	· 1학년 이상 재학생 · 학부/학과별 1인 1팀으로 구성 · 1인 1팀으로 구성
활동	· 12월 18일(수) 19:00 ~ 20:00 (1시간) · 12월 19일(목) 10:00 ~ 12:00 (2시간) · 12월 20일(금) 10:00 ~ 12:00 (2시간)	· 12월 18일(수) 19:00 ~ 20:00 (1시간) · 12월 19일(목) 10:00 ~ 12:00 (2시간) · 12월 20일(금) 10:00 ~ 12:00 (2시간)
장소	· 우송대학교 국제회의장 (1층) · 12월 18일(수) 19:00 ~ 20:00 (1시간) · 12월 19일(목) 10:00 ~ 12:00 (2시간) · 12월 20일(금) 10:00 ~ 12:00 (2시간)	· 우송대학교 국제회의장 (1층) · 12월 18일(수) 19:00 ~ 20:00 (1시간) · 12월 19일(목) 10:00 ~ 12:00 (2시간) · 12월 20일(금) 10:00 ~ 12:00 (2시간)
비용	· 참가비 없음	· 참가비 없음

본 프로그램은 2018.12.18(수) ~ 2018.12.20(금) 18:00까지 신청자를
본 프로그램은 2018.12.18(수) 19:00 ~ 20:00 /
본 프로그램은 2018.12.18(수) 19:00 ~ 20:00 /

OAE 우송대학교

실습실 시설



글로벌조리학부 글로벌외식창업전공
실습건물 외부



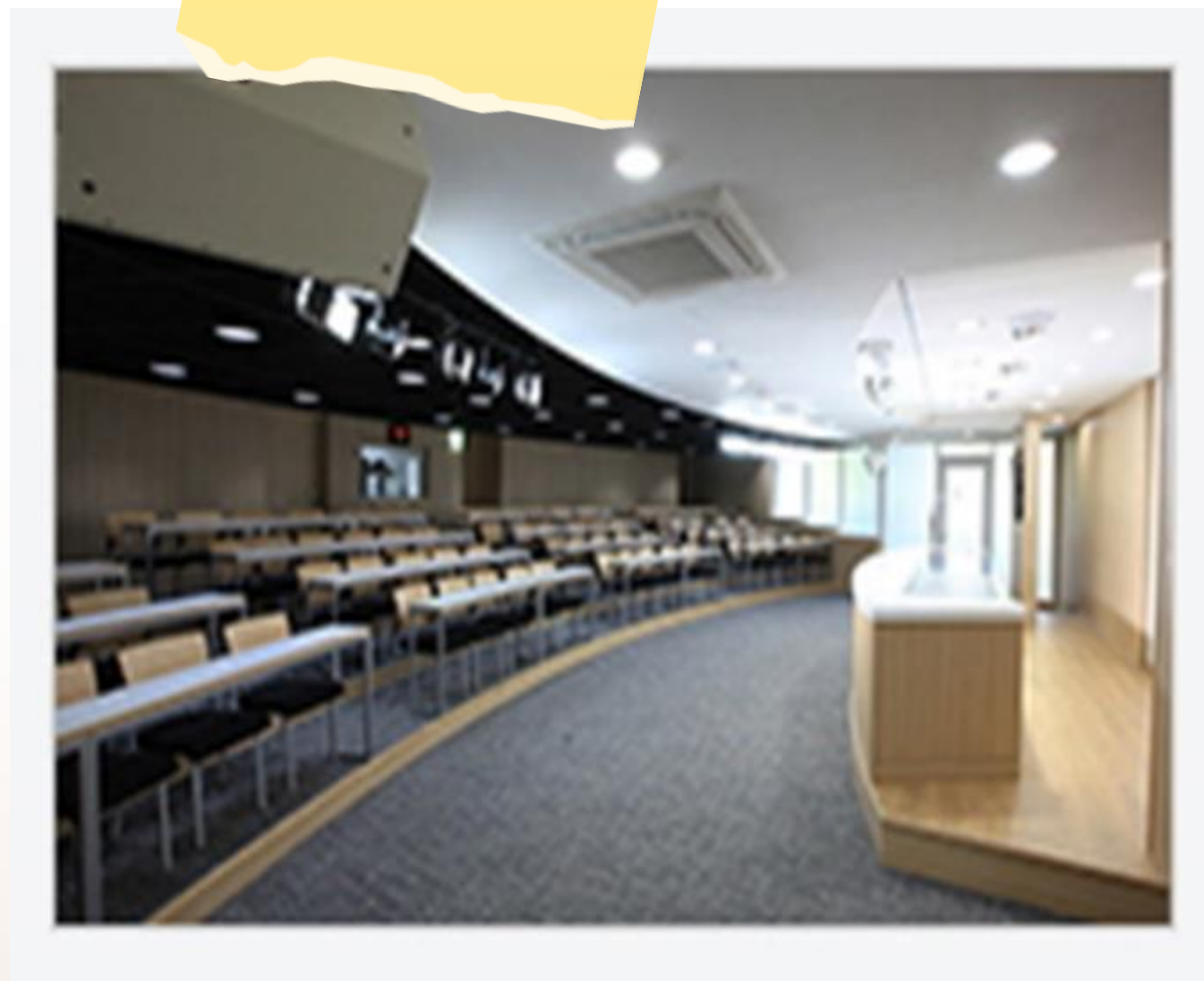
글로벌조리학부 글로벌외식창업전공
실습건물 내부

실습실 시설

총 36개의
실습실

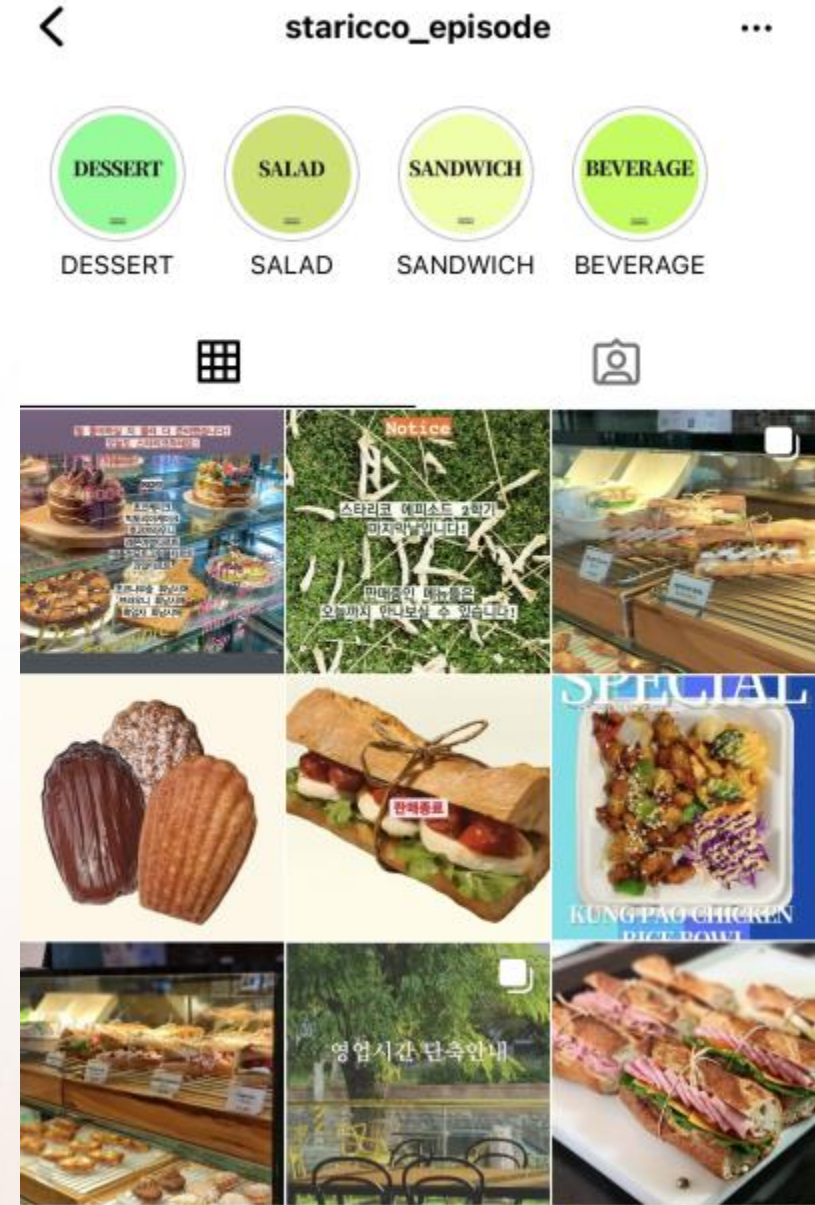


국내국내 최고수준의 조리시설과
엄격한 위생관리를 통해 학생들이 최고의 환경
에서 배울 수 있도록 노력하고 있다



외부 조리 명장의 시연과
강의가 동시에 이루어지는 강당

카페테리아 (STARICCO)



커피를 포함한 식음료관리와 재고관리 등을
 배울 수 있는 식음료 관리 실습, 컨셉 기획부터 원가분석,
 서비스 등을 배우는 경영실무를 배울 수 있다

다양한 디저트와 음료, 음식까지
 착한 가격에 즐길 수 있다

자격증

조리기능사 자격증

각종 조리 부문에 배속되어 제공될 음식에 대한 계획을 세우고 조리할 재료를 선정, 구입, 검수하고 적절한 조리기구를 사용하여 조리 업무를 수행. 음식을 제공하는 장소에서 조리시설 및 기구를 위생적으로 관리, 유지하고 필요한 재료를 구입, 위생학적, 영양학적으로 저장, 관리 하면서 제공될 음식을 조리 및 제공하기 위한 전문 인력을 양성하기 위한 제도

조주기능사 자격증

조주에 관한 숙련 기능을 가지고 조주 작업과 관련된 업무를 수행할 수 있는 전문인력을 양성하고자 하는 자격제도로써 주류, 음료류 등에 대한 재료 및 제법의 지식을 바탕으로 칵테일을 조주하고 호텔과 외식업체의 주방 관리, 고객관리, 고객서비스, 경영관리, 케이터링 등의 업무 수행

제과제빵기능사 자격증

제과에 관한 숙련 기능을 가지고 제과 제조와 관련된 업무를 수행할 수 있는 능력을 가진 전문 인력을 양성하고자 한 자격 제도이며, 각 제과 제품 제조에 필요한 재료의 배합표 작성, 재료 평량을 하고 각종 제과용 기계 및 기구를 사용하여 성형, 굽기, 장식, 포장 등의 공정을 거쳐 각종 제과 제품을 만드는 업무 수행

바리스타 자격증

바리스타는 최상의 커피 맛을 유지하기 위한 숙련된 기술을 확보한 전문인으로써 단순히 커피를 뽑는 사람이 아닌 고객 서비스의 소양과 함께 더 좋은 커피를 제공하기 위한 커피 전반에 관한 이론적인 지식과 기술을 갖추어야 함.

외식경영관리사

외식산업의 전반적인 외식 경영, 식품안전, HACCP 등 핵심적 역할을 수행할 수 있도록 외식경영관리사를 통하여 국내 외식산업의 경쟁력 강화와 전체적인 산업의 발전을 돕고자 함

국제 바텐더 자격증

American Hotel & Lodging Association이 주관하는 음료 및 주장 경영에 관한 자격증. 본 자격증을 취득하면 전 세계적으로 음료 업계에서 전문가나 관리자로서 활동 가능. 본 자격증은 음료 분야에서의 기본적인 기술과 지식을 가진 경영자나 종사자 모두 응시 가능함.

와인 WSET 공인 자격증

영국 정부로부터 유일한 와인관련 직업훈련 과정으로 공인된 WSET 와인 프로그램은 일반인, 와인관련 업종 종사자나 지망생, 와인관련 창업 희망자 등 누구라도 단계별로 와인에 관한 전문지식 습득하도록 구성. 또한 인증시험을 통해 발급되는 WSET 와인 자격증은 유럽, 미국, 호주 아시아 등 전세계에서 와인과 스피리츠에 대한 지식 수준을 가늠하는 공정한 기준으로 인정.

졸업 후 진로



호텔 및 전문식당
F&B 경영

글로벌
프랜차이즈
식당 경영

특급호텔 및 리조트

대기업
외식업체

단체 급식업체

항공사 기내식
관리자

크루즈 F&B
매니저

테마파크 F&B
매니저

파티 · 이벤트 · 연회
전문 기업

외식업계 창업

외식관련 창업
컨설팅

푸드
스타일리스트

공무원
(식약청 및 식품위생
관련)

케이터링 매니저

외식기업 메뉴
개발부서

입시준비 TIP

전공 관련 교과목	사회, 과학, 영어, 수학, 기술가정
학과 적합 인 · 적성	<ul style="list-style-type: none">- 외식 경영에 관심과 열정이 있는 학생- 외식 산업 분야 경험을 즐겨 할 수 있는 학생- FOOD & BEVERAGE 또는 조리에 대한 흥미와 리더십이 있는 학생- 원만한 대인관계와 긍정적인 사고가 있는 학생- 외식경영자로서 성공하려는 포부가 있는 학생- 카페, 제과점, 패스트푸드점 등 프랜차이즈 사업에 관심 있는 학생
전공관련 활동	<ul style="list-style-type: none">- 국제 외식산업 식자재 박람회 레시피 공모전- 영어캠프 참가- 봉사활동(조리 봉사, 복지관 및 아동센터 무료급식봉사, 밥차 봉사)- 아동센터 어린이 요리교실- 식재료, 요리, 제빵, 도시락 등 연구 동아리 활동
권장 도서 (도서명 - 저자)	<ul style="list-style-type: none">- 위대한 조리장 - 김광오- 세상에서 가장 맛있는 인문학 - 댄 주래프스키- 우리 음식의 언어 - 한성우

FAQ

1. 글로벌외식창업전공의 실습 수업과 이론 수업 비중이 어떻게 되나요?

글로벌외식창업전공의 경우, 실습 수업40%, 이론 수업 60% 으로 매 학기 실습 수업과 이론 수업이 함께 개설되어 학생분들께서 실무와 이론 공부를 병행 할 수 있도록 교육과정이 개설되어 있습니다. (교육과정표는 앞쪽 슬라이드를 참고해 주시거나, 학과홈페이지에서 확인 하실 수 있습니다.)

2. 전공 수업 이외에 학교에서 참여할 수 있는 추가적인 창업관련 활동이나 프로그램이 있나요?

우송대학교에는 창업지원단이 있기때문에 '예비사장되기 1년 과정', 창업동아리, 창업경진대회, 창업 캠프, 창업 특강 등이 주기적으로 운영되고 있습니다. 따라서 이러한 활동을 통하여 창업에 필요한 자금조달부터 창업상담, 창업 교육까지 상세히 받아 보실 수 있습니다

Thank you

감사합니다