외식조리학부 외식조리전공

목차 >>

1. 외식조리전공 소개
▶ 우송대학교 소개
▶ 전공 소개
▶ 학생회 소개
▶ 교육과정
▶ BLOCK식 수업
▶ 실습실 시설 현황
▶ 전공 동아리

2. 전공 프로그램
▶ 솔반
▶ 메뉴경진대회
▶ 인턴쉽 프로그램
▶ CETT 프로그램
▶ INBP 프로그램
▶ 교직이수 프로그램
▶ 창업 어드밴스 프로그램
▶ 자격증

우송대학교 소개 >>

미래사회의 힘이 되는 대학

자립(自立)이란

우송인의 긍지를 지녀
스스로 서는 자립정신을 뜻함

단정(端正)이란

인간으로서 지녀야 할
올바른 인격과 품성을 뜻함

독행(篤行)이란

지성인으로서 믿음이 두텁고
성실하게 실행함을 뜻함

1. 외식조리학부 외식조리전공 소개

호텔외식조리대학 외식조리학부 소개 >>

외식조리학부(외식조리전공)

외식조리학부(외식,조리경영전공)

외식조리학부(한식·조리과학전공)

외식조리학부 외식조리전공 소개 >>

VISION
아시아 최고의 조리 외식 경영대학

과학화된 글로벌 교육플랫폼을 활용한 융합형 외식산업전문인력 양성.

유럽, 미국,아시아 등 10개국 출신의 셰프 및 특 1급 호텔 총 주방장 및 총 제과장 출신의 전문 셰프들로 구성된 최고의 교수진과 국내 최대 최첨단 실습실과 강의시스템.

한식조리 특성화 대학으로서 한식 세계화를 위해 조리 과학을 활용, 외식산업 해외진출에 이바지하고 "아시아 최고의 외식조리경영대학"을 목표.

“교육과정”

외식조리학부 외식조리전공 교육과정_1학년>>

1학년	1학기	교양	의사소통교육	English/Japanese/Chinese for World Citizenship1(택1)(교필)	2/3	2학기	교양	의사소통교육	English/Japanese/Chinese for World Citizenship2(택1)(교필)	2/3
				대학글쓰기(2/3)/스피치토론(2/2)	(택1) 2				대학글쓰기(2/3)/스피치토론(2/2)	(택1) 2
			창의적 문제 해결력 배양	창의적비판적사고/수리적사고(2/2)				창의적 문제 해결력 배양	창의적비판적사고/수리적사고(2/2)	
			도덕성 및 인성 함양	자아발견과 비전탐색(교필)	2/2			분석적 과학적 사고력 배양	세계음식과문화	2/2
			의사소통교육	SW 기초	3/3			의사소통교육	SW 심화	3/3
		전공	부처실습		2/4		전공	제과제빵*		2/4

교직이수의 경우 여름학기 필수 이수
- 1학기+2학기 =34학점 으로 '취득학점이 35학점 이상' 의 선발요건을 충족하기 위해선 여름학기 과목 이수
- 교직이수 필수 과목에 '한국음식기초및식문화' 교과목이 해당됨

*자세한 내용은 하단의 교직이수 소개 참고

외식조리학부 외식조리전공 교육과정_2학년>>

2 학년	1 학기	교양	글로벌 마인드함양	English/Japanese/Chinese for World Citizenship3(택1)(교필)	2/3	2 학기	교양	글로벌 마인드함양	English/Japanese/Chinese for World Citizenship4(택1)(교필)	2/3
			자유선택	핵심교양	2/2			사회이해 및 관계역량 배양	기초마케팅	2/2
			자유선택	심화중점	2/2					
		전공 필수	주방환경의이해		2/2		전공 필수	고급한국조리실습		3/4
		전공 선택	레스토랑서비스실습		2/4		전공 선택	가드망제		2/4
			레스토랑주방실습		2/4			조리원리		2/2
			위생학		2/2					
		트랙 (부전공)	외국조리◉*		3/4		트랙(부전공)	아침요리실습		3/4
								트랙 공통 교과목		3/4

외식조리전공의 트랙은 2가지로 제과제빵융합부전공트랙과 외식조리융합부전공트랙으로 나눠짐
1학기 : 동일하게 외국조리과목을 수강
2학기 : 제과제빵융합부전공트랙 -> 아침요리실습, 현대디저트와케익실습
외식조리융합부전공트랙 -> 아침요리실습, 한식메뉴개발

외식조리학부 외식조리전공 교육과정_3학년>>

3 학년	1 학기	전공 필수	외식창업실습		6/6	2 학기	전공 필수	외식창업실습	6/6
			궁중음식실습	택1	3/4			궁중음식실습	택 1	3/4
			메뉴개발실습		3/4			메뉴개발실습		3/4
		전공 선택	중국요리실습		3/4		전공 선택	현대아시아요리실습		3/3
			조리교과논리및논술*		(2)/(2)			조리교재연구및지도법*		(3)/(3)
		트랙 (부전공)	트랙 공통 과목		3/4		트랙 (부전공)	조리과학*		3/4
								트랙 공통 과목		3/4

*전공필수 교과목은 1학기에 외식창업실습(솔반)을 이수하는경우 궁중음식실습, 메뉴개발 실습을 2학기에 이수,
반대로 2학기에 외식창업실습(솔반)을 이수하는 경우 이수하는경우 궁중음식실습, 메뉴개발 실습을 1학기에 이수

제과제빵융합부전공트랙 -> 1학기_슈가아트실습 2학기_조리과학, 한식디저트실습
외식조리융합부전공트랙 -> 1학기_특수목적메뉴개발 2학기_조리과학, 메뉴분석및계획

외식조리학부 외식조리전공 교육과정_4학년>>

4 학년	1 학기	자유 선택	자유선택(교양 및 기타전공)	5/5	2 학기	자유 선택	자유선택(교양 및 기타전공)	5/5
		전공 필수	캡스톤디자인	2/2		전공 선택	전통주실습	3/4
		전공 선택	와인과음료	2/3			이탈리아요리실습	3/4
			일본요리실습	3/4			분자요리실습	3/4
			CulinaryCoaching	2/3			푸드스타일링실습	3/4
			식품가공*	3/3				
			조리교육론*	(3)/(3)				
		(전공)	(현장실습)	(40이상)		(전공)	(현장실습)	(40이상)

21학년도에는 2~4학년 여름,겨울학기 전공과목이 열리지 않기 때문에 계절학기 이수를 희망하는 경우엔 교양과목을 이수

* 표시가 되어 있는 교과목은 교직이수 교과목

“BLOCK식 수업 "

외식조리학부 외식조리전공 BLOCK식 수업 >>

타 학교 조리학과 1-15주 (한 학기)

월	화	수	목	금
한 식			일 식	
		중 식		

VS

우송대학교 외식조리학부 외식조리전공 1-15주 (한 학기)

	월	화	수	목	금
1블럭	한식				
2블럭	중식				
3블럭					
4블럭					
5블럭	일식				

더욱 집중력을 높이는 효과적인 수업 방식 / 미국의 유명 조리학교 “CIA” 와 같은 수업 방식

“실습실 시설 현황”

실습실 시설 현황_부처실습실>>

실습실 시설 현황_디시워시룸>>

실습실 시설 현황_제과제빵>>

실습실 시설 현황_ 데모 키친>>

실습실 시설 현황_바리스타실습실>>

실습실 시설 현황_W13 1206호 Cyber cooking lab>>

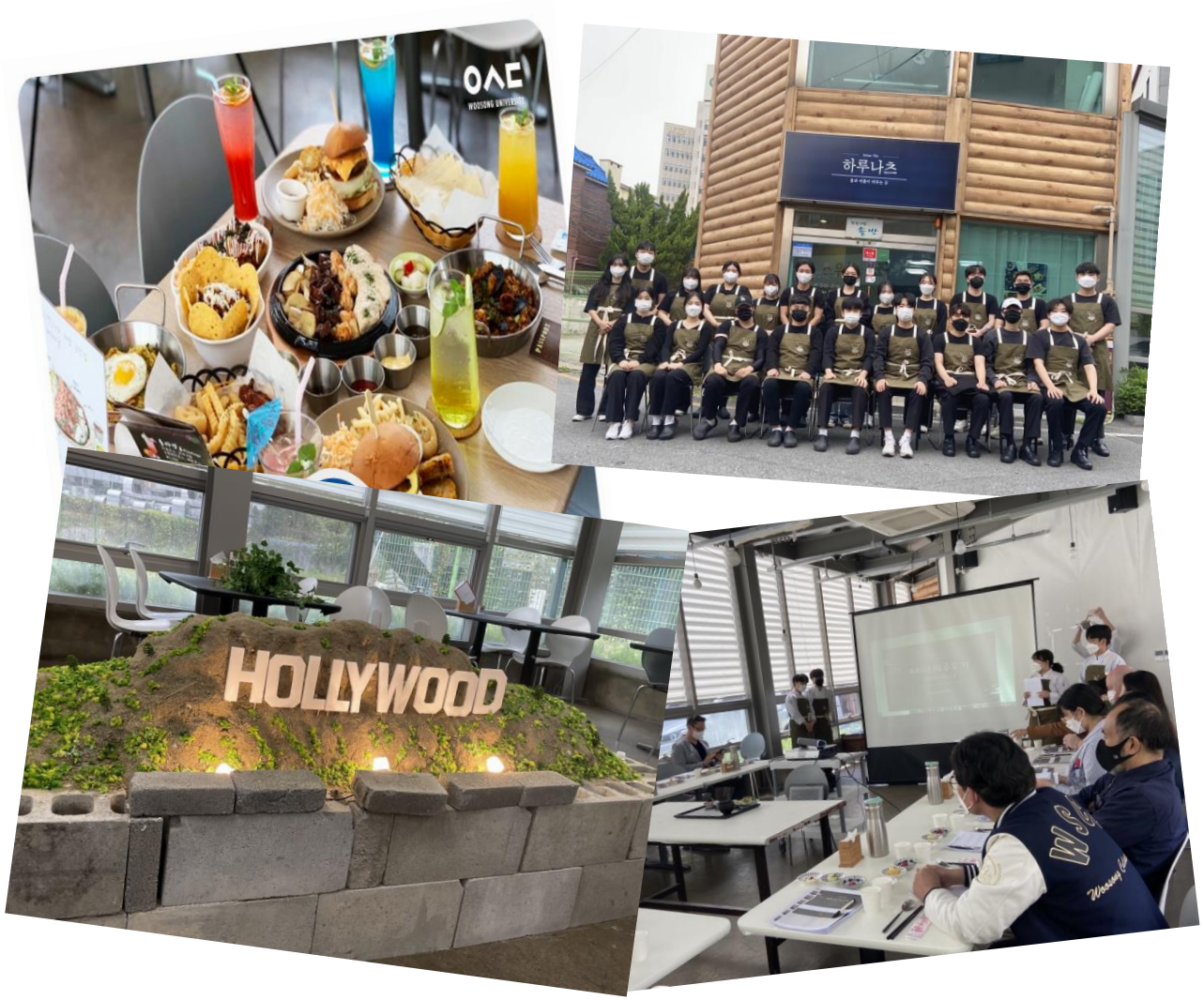
실습사진>>

실습사진>>

2. 외식조리전공 프로그램 소개

“외식창업실습 솔반”

외식창업실습 솔반 소개 >>



3학년 필수 교과목 외식창업실습 '솔반'

*학생들이 직접 창업에 필요한 물품 및 재료 구입, 메뉴개발,
인테리어 등 창업 전후의 직무과정을 6주 동안 직접 수행

*1년 동안 총 6개의 팀이 6주간 진행 후
외식창업경진대회를 진행하여 상금 및 상장을 수상

=> **실무경험을 할 수 있는 기회 제공**

호텔외식조리대학 창업메뉴경진대회

호텔외식조리대학 창업메뉴경진대회 >>

1차, 2차, 3차, 4차 왕중왕전

"총 4번"

상금

자립상(최우수상)	100만원
단정상 (우수상)	40만원
독행상 (장려상)	20만원

19년도 경우->
1차 호텔외식조리대학 창업메뉴
경연대회 수상자에게
상하이 대회 출전 기회 제공

호텔외식조리대학 창업메뉴경진대회 >>

상금

자립상(최우수상)	100만원
단정상 (우수상)	40만원
독행상 (장려상)	20만원

22년도 경우>
쌀소비확대를 위한 쌀을 이용한
메뉴 아이디어 상품개발 만들기
경연대회 진행

호텔외식조리대학 창업메뉴경연대회 사진 >>

“국내 및 국외 인턴쉽”

국내 및 국외 인턴쉽 >>

외식조리전공 인턴쉽 추진현황

*학교기업 솔파인 레스토랑
- 학교의 학점인정 프로그램
- 프로그램 참여시 인턴쉽 수료증 제공
- 근무조건 : 식사제공, 인턴쉽 장학금 지급
- 지원가능 직무 : 레스토랑 주방, 레스토랑 홀

[국내]
*샘표식품
*셰프 공간컴퍼니
*위쿡
*주식회사플랜지
*주안푸드
[국외]
*스페인 CoboVintage
*호주 Mexican Society
*미국 Rosewood
*미국 ANGLE
*미국 하얏트 호텔
*대만 TAIPEI Regent Hotel
*이탈리아 Goong

*인턴쉽 대상자격
- 77학점 이상 취득하고 3학년 2학기 이상 재학예정인 자
- 학부 및 지도교수의 승인을 거쳐 인턴십 대상자로 추천된 자

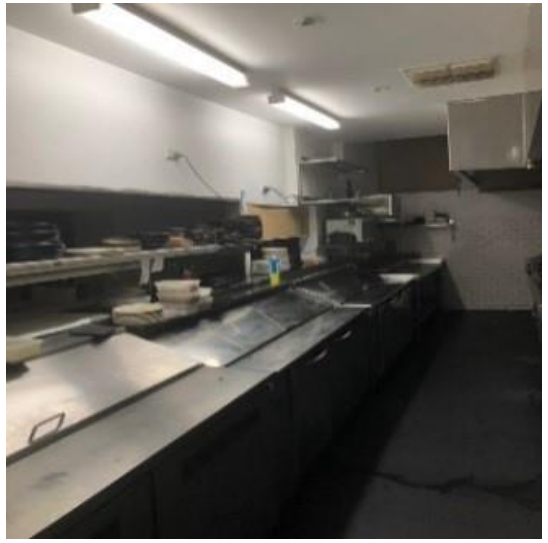
*인턴쉽 기간
- 한 학기 6개월 과정 및 계절학기 (총 본학기 1번, 계절학기 1번)

*인턴쉽 산업체 선정
- 산업현장의 적응력을 높이고 전공과 관련된 산업체
(학부 선정 업체 또는 학생이 추천한 업체도 가능함)

*인턴쉽 절차
학과에서 승인한 업체를 당해학기 공지로 확인-> 업체 지원 및 면접
-> 업체 합격 -> 기간내 신청서류 제출-> 결과보고->성적평가

[참고] 본 과정은 인턴쉽 규정 외에 외식조리전공의 규정을 포함 한 내용입니다.

국내 및 국외 인턴쉽_사진 >>



INBP 프로그램

INBP 소개 >>

*명칭
Master Class INBP Patisserie

*취득 자격증
INBP 1년 과정 수료 후 3번의 테스트를 거쳐
INBP Patisserie-Chocolate diploma 취득

*지원자격
호텔외식조리대학에 2학년 이상 재학 중이고 제과 제빵 수업을 1번 이상 이수한 학생

*선발과정 및 인원
- 포트폴리오와 학점으로 서류 평가 진행 후 선발
- 22학년도 기준 총 40명의 학생으로 구성

INBP 소개 >>

[장점]

INBP diplomas 와 증명서는 프랑스 뿐만 아니라
전세계적으로 널리 인정받음

프랑스 제과 및 케이크, 초콜릿 아트 등 다양한 품목을
반복적으로 학습하여 제과제빵의 기본 기술뿐만 아니라
최신 트랜드에 맞는 맛과 기술을 습득

모든 수업은 프랑스 교수님의 지도 아래 수업이 진행

1인 1실습, 개별지도를 통하여 개인이 모든 제품
혼자서 만들 수 있도록 훈련

CETT - UB 프로그램

CETT-UB 소개 >>

CETT Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia | Universitat de Barcelona

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

*현지 교수님 수업으로 진행

*우송대학교 등록금 이외의 추가 등록금 x
(기숙사, 기타 경비등은 별도)

*전과정 영어로 강의

*시작시점은 선택가능
- 봄학기 (2월 말부터 다음해 2월)
- 가을 학기(9월부터 다음해 7월)

CETT-UB 사진 >>

“교직이수”

외식조리전공 교직이수 소개 >>

*1차 선발기준
- 신입 학생 중 1학년 성적이 상위 30%이내인 학생
- 취득학점이 35학점 이상인 학생
- 학과내부적으로 결격사유가 없는 학생

*최종 선발기준
- '교직과정 이수 신청서'를 제출하고 2학년 교직과목을 이수한 학생
- 2학년 2학기까지의 성적을 기준으로 교육부 승인인원 범위 내에서 학생선발

*2023학년도 교직과정 이수자 기준 선발인원(22학번)
1학년 과정 종료 후 – 1차> 10명 선발
2학년 과정 종료 후 – 최종> 5명 선발

[참고] 본 과정은 '교직 과정운영에 대한 규정' 및 '2022년도 교원자격검정 실무편람 ' 에 의해 선발

⇒ 정교사 2급 자격증 취득
※졸업예정학기 말에 교원자격 무시험 검정원서 제출 후 교직이수 여부를 심사

외식조리전공 교직이수 소개 >>

졸업 후 정교사 2급 자격증 취득

▼

임용고시에 응시 후 합격

▼

조리관련 정식 교사로 임용

2020년 임용고시 8명 합격
최O빈(14학번) 이O경(13학번) 박O성(13학번) 조O찬(14학번)
박O윤(13학번) 황O슬(13학번) 김O형(11학번)

2021년 임용고시 3명 합격
최O빈(14학번) 전O라(13학번) 김O림(13학번)

창업 Advanced-보육 프로그램

창업 Advanced-보육 프로그램 소개 >>

창업 Advanced 5기 '육형제 '

창업 Advanced 6기 '끄앙반'

본 과정은 1년 program 으로서, 창업 도전팀이 사업자 등록 및 영업 신고 과정부터, 운영, 매출, 인사, 세금, 폐업까지 창업의 A to Z 모든 과정을 실제 창업 환경에서 진행하는 과정

창업 보육과정의 완성형으로써, 외식 창업에 관심이 있는 학생의 경우, 창업을 위한 큰 자금 투자 전, 모든 경험과 전문그룹 교수진으로부터 교육을 받아, 실제 졸업 후 창업 시 성공 가능성을 높여주는데 목적이 있는 과정

▣ 자격기준

▶학과: 외식조리, 외식조리경영, 한식·조리과학 – 전공 혼합팀의 경우 일부 가산점 인정됩니다
▶팀구성 : 팀당 6명 ~7명

▶학년: 솔반 or 솔반에 준하는 과정을 이수한 4학년 1학기 예정자 (2023년 3월 기준)

⇒ 매장 (현 투썸플레이스 1층) 1년 무상대여 (학교 지원)
기존 매장 내 시설 설비 무상 지원 (1년) – (운영상 추가 및 수리 필요 시 – 창업팀 비용)

창업 Advanced-보육 프로그램 소개 >>

지원 및 특전

1. 매장 (현 투썸플레이스 1층) 1년 무상대여 (학교 지원)

2. 기존 매장 내 시설 설비 무상 지원 (1년) – (운영상 추가 및 수리 필요 시 – 창업팀 비용)

3. 외식 산업 각분야 최고 전문가/셰프 교수진 컨설팅 및 집중 교육

4. 근로장학생 지원

5. 전공과정 15학점 인정 과정 (P/F)

6. 1년간 운영 매출 및 비용 이익 등 100% 창업 팀 소유 및 책임

지원 팀 투자

1. 초반 컨셉에 맞는 인테리어 투자 및 메뉴개발비 일체 / 컨셉에 따라 필요한 시설 설비 (필요 시), 집기 비품 (추가 시)

2. 1년 간 계약기간 동안, Owner 로써 매장에 기여

졸업 후 진로 및 취업 >>

"취득 가능 자격증"

취득가능 자격증 >>

***조리기능사 자격증**

- 필기 : 식품위생 및 법규/ 식품학 / 조리이론과 원가계산 / 공중보건
  객관식 4지 택일형, 60문제
- 실기 : 한식 / 양식 / 일식 / 중식 / 복어 조리기능사

조주기능사 / 국제바텐더

외식경영관리사

제과제빵 기능사

국제위생사

바리스타 / 커피SCAE 국제자격증

티 소믈리에

와인 WEST 공인자격증

떡제조기능사 자격증

외식조리전공 2022년 계절학기에 자격증 반 운영 및 수강

[매년 다른과목의 비출석교과목 개설]

“외식조리전공 교수님 소개”

“동아리 소개”

동아리 소개>>

쁘띠쁘르

동아리 소개
외식조리학부 외식조리전공의 제과제빵 동아리로써 제과제빵에 대한 기본적인 지식을 습득하는 것 뿐만 아니라 실무능력을 향상시키고자 한다. 또한 다양한 경연대회를 통하여 기술과 견문을 넓히고 있으며 선후배간의 친목도모도 추구한다.

주요행사 계획
•정기실습 : 매달 1회
•동아리 MT 및 소풍 : 하계MT, 가을소풍
•경연대회 참가 - 대회반 운영
•플리마켓 or 팝업 레스토랑 연 1회 운영

International Cuisine

동아리 소개
학교 실습에서 미처 배우지 못하는 전 세계 여러 나라의 음식을 직접 만들어보는 동시에 그들의 문화를 이해함으로써 글로벌 시대의 조리사로 한 발짝 앞서 나가고자 한다. 또한 대회 참여, 초청 만찬, 고교연계 실습 등 다양한 활동을 통해 동아리 슬로건인 '일취월장'을 목표로 하고 있다.

주요행사 계획
•정기모임: 매 달 1-2회
•동아리 MT 및 소풍 : 연 1회(하계), 가을소풍
•내•외부 행사참가 : 축제, 국제조리대회, 그랑프리 대회
•동아리 자체 스터디 및 멘토링 활동, 초청만찬

심즈노트

동아리 소개
심즈노트 동아리는 메뉴개발을 바탕으로 조리에 대한 이해도를 높이는데 힘쓰고 다양한 아이디어 구상을 목표로 한다. 교수님과의 실습 및 다양한 경연대회 참여를 통해 조리법의 적절한 이용방법과 맛의 조화, 풍미, 아이디어, 미적부분 등의 균형된 개발을 목표로 활동한다.

주요행사 계획
•메인&디저트실습 : 격달로 시행
•외부강사 초청을 통한 실무 특강
•동아리 스터디활동 : 매달 1회
•플리마켓
•동아리 MT
•동아리 봄소풍

동아리 소개>>

Chef Gate

동아리 소개
조리와 창업에 관심있는 학생들이 함께 일을 기획하고 경험하는 동아리이다. 메뉴개발, 창업 강의 청강, sns를 통한 판매, 레스토랑 방문 등 다양한 창업 관련 활동을 진행한다. 동아리 활동을 통해 동아리원들이 보다 꿈에 가까워지고 성장하기를 바라며 나아가 조리계열에 종사하거나 실제로 창업을 했을 시에도 도움이 될 수 있는 경험, 활동을 도모한다.

주요행사 계획
초청만찬 또는 팝업레스토랑
sns판매: 음식이나 밀키트를 소재로 판매해보는 일일 창업활동.
창업스터디 및 멘토링: 동아리원들의 정보 공유 및 친목도모
동아리 MT : 하계 1회 계획
망년회 : 동계 1회 계획
교내,외 대회 참가 : 대회 준비로 인한 다양한 경험, 역량 증가 효과

CAN

동아리 소개
CAN은 Culinary Art Nation의 약자로 조리에 열정을 가진 학생들이 모였으며 '열정은 우리를 숨쉬게 한다.'라는 슬로건과 함께 열정을 갖고 도전하는 활동을 하고 있다. 다양한 요리 경험을 쌓고 선후배 간 화합 등을 학우들과 공유하기 위해 만들어졌으며 대회에 열정을 가진 학생들이 모여 다양한 요리관련 대회에 도전하는 동아리이다.
여러 대회에 도전함으로써 조리능력을 습득할 수 있는 기회를 가질 수 있게 되며 조리 분야의 전문성을 갖춘 인재양성을 목적으로 한다.

주요행사 계획
•정기모임: 월 1회
•동아리MT: 연 1회(하계)
•동아리 실습: BLACK BOX 실습, 닭 이용 창작실습, 부모님 초청만찬,셰프 초청, 등
•교내·외 행사참여: 축제, 신입생 오리엔테이션, 고교연계 프로그램, 서울 국제 푸드 앤 테이블웨어 박람회
•국내·외 대회 참여: 국제요리경연대회, 전주 비빔밥 요리대회, 상하이 국제요리경연대회, 2021년 축제푸드 올림픽

동아리 소개>>

피에스몽테

동아리 소개
제과제빵 심화 및 대회동아리인 피에스몽테는 디저트를 넓고 깊게 연구하며 제과제빵 대회에 출전하여 실무능력을 키워나가는 취업동아리다. 기초부터 심화과정의 디저트 실습, 플리마켓과 같은 다양한 활동들을 통해 제과제빵의 전문지식을 익혀 대회에 참여하며, 실전 경험을 쌓는 것을 큰 목표로 두고 있다. 또한 스터디 활동 및 동아리 MT 등으로 선·후배 및 동기간의 친목을 도모한다.

주요행사 계획
•정기모임: 매 달 1회 실습
•동아리 MT: 연 1회(하계)
•내·외부 행사참가: 축제, 메뉴경진대회, 국제요리경연대회
•제과제빵 실습: 상반기 제과제빵 기초 실습(제누와즈, 3M, 초콜렛 실습)/ 후반기 응용 실습(플리마켓, 디저트 플레이팅, 기프트 실습)

남방애

동아리 소개
남방애는 외식조리학부 외식조리전공에서 가장 오랜 역사를 자랑하는 유일한 한식동아리이다. '한식에 대한 지식, 뜻, 열정이 한데 모여 어우러지다' 라는 남방애의 뜻을 바탕으로 여러 학번의 회원들이 모여 한식에 대한 유익한 활동을 하고있다. 또한, 한식에 대한 스터디와 실습뿐만 아니라 MT 및 대회 출전, 초청만찬 등의 활동을 통해 선배, 동기들과의 친목을 도모한다.

주요행사계획
동아리실습 : 매월 1회 이상
멘토링활동 : 선배, 동기들과 함께하는 멘토링
동아리 자체 스터디
하계MT, 봄소풍
초청만찬
내.외부 대회참가

동아리 소개_활동사진>>

Chef Gate
맛집탐방과 메뉴개발 실습을 통해
창업에 대한 전반적 지식을 쌓음

남방애
동아리 한식실습 및
연말 초청만찬 행사

International Cuisine
선후배간 멘토링, 세계요리음식 실습
및 초청만찬

동아리 소개_활동사진>>

심즈노트
메뉴개발 및 창작요리 실습

쁘띠쁘르
디저트 플리마켓

CAN
캔 프로젝트 발표, 대회활동 및
블랙박스 실습

피에스몽테
플리마켓 활동 및 연말파티 실습

“20대 학생회 늘:봄”

외식조리전공 제 20대 학생회 소개 >>

늘:봄

- 학생들 해바라기 (프라이드)
- 학우들을 늘 바라보다
- 만족감, 자랑스러움, 자부심, 자랑거리, 자신의 존재가치 모두를 케어 하겠다는 뜻

WSCA 제 20대 학생회 '늘:봄'

학생회장

19 강대영
fkshtmzks10
@naver.com

부학생회장

20 윤희지
dbsgmlwl789
@naver.com

기획부장

20 박진택
parkjintack6
@gmail.com

문화부장

21 윤지은
skitty1234
@naver.com

연합부장

19 정효빈
hyobini12
@naver.com

총무부장

19 윤민기
spring744
@naver.com

복지부장

21 이현지
hyeonzi02
@naver.com

정보부장

21 김희진
khj020411
@naver.com

기획차장

22 고서연
kelly0221
@naver.com

문화차장

22 김준서
wnstj5896
@naver.com

연합차장

22 김도언
kimdoun3498
@naver.com

총무차장

22 강예원
0708yewon
@naver.com

복지차장

22 한건희
h4650241
@naver.com

정보차장

22 이한별
l2j2wa4
@naver.com

외식조리전공 무엇이든 물어보세요>>

"Q&A"

감사합니다 ♥