외식조리학부 외식조리전공

목차 ››

1. 외식조리전공 소개

▶ 전공 소개
▶ 학생회 소개
▶ 교육과정
▶ BLOCK식 수업
▶ 실습실 시설 현황
▶ 전공 동아리

2. 전공 프로그램

▶ 솔반
▶ 메뉴경진대회
▶ 교직이수
▶ 인턴쉽 프로그램
▶ CETT 프로그램
▶ INBP 프로그램

3. 졸업 후 진로 및 취업

▶ 자격증
▶ 졸업 후 진로
▶ 취업 현황
▶ 졸업생 미니인터뷰

4. 입시준비 TIP

▶ 입시준비 TIP
▶ 입학관련 FAQ

1. 외식조리학부 외식조리전공 소개

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

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.

외식조리전공 제 18대 학생회 소개 ⟩⟩

다원

- 다 원하는, 다 사랑하는 사람들의 뜻.
- 모두가 하나가 되다.

WSCA 제 18대 학생회 '다원'

학생회장
17 김태석
tae980306tae@gmail.com

부학생회장
18 이근형
leermsbro@gmail.com

연합부장
17 주제현
wnwpgus97@naver.com

기획부장
19 이소미
303128@naver.com

복지부장
19 배현선
hsbae1219@naver.com

문화부장
17 전상혁
dddino0121@naver.com

정보부장
19 박한별
hanb2311@naver.com

총무부장
17 이종문
friend_7-9@naver.com

연합차장
20 이인규
kws07040@naver.com

기획차장
20 서가을
sdk9903@naver.com

복지차장
20 박민지
pmj01510@naver.com

문화차장
20 김예슬
ys20010901@gmail.com

정보차장
20 권혁찬
khcwin1@naver.com

총무차장
20 이민재
lmi9851@naver.com

“교육과정”

외식조리학부 외식조리전공 교육과정_1학년〉〉

학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수	학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수
1 학기	교양	<글로벌마인드 영역> English for World Citizenship1(교필)	2/3	2 학기	교양	<글로벌마인드 영역> English for World Citizenship2(교필)	2/3
		<SW기초심화 영역 1>	3/3			<SW기초심화 영역 2>	3/3
		<도덕성및인성 영역> Sol-Sup(교필)	2/2			교양영역 자율선택	2/2
		교양영역 자율선택	2/2			<분석적 과학적 사고력> 세계음식과문화	2/2
	전공 필수	부처실습	2/4		전공 필수	제과제빵*	2/4
		기초조리실습	2/4			에스코피에	2/4
	전공 선택	식재료구매및창고관리실습	2/3		전공 선택	영양학*	2/2
		조리입문	2/2			외식경영및관리학*	2/2
여름 학기	전필	한국음식기초및식문화	3/4	겨울 학기	-		

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〉〉

학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수	학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수
1 학기	교양	<글로벌마인드 영역> English for World Citizenship3(교필)	2/3	2 학기	교양	<글로벌마인드 영역> English for World Citizenship4(교필)	2/3
		교양영역 자율선택	2/2			<사회이해능력> 외식마케팅	2/2
		일반교양 자유선택	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
*트랙교과목은 20학년도 기준이며, 21학년도에는 다른 교과목으로 교체될 수 있음.

외식조리학부 외식조리전공 교육과정_3학년〉〉

학기	이수 구분	교과목 명		학점/시수	학기	이수 구분	교과목 명		학점/시수
1 학기	교양	교양영역 자율선택		5/5	2 학기	교양	교양영역 자율선택		2/2
	전공 필수	외식창업실습	택1	6/6		전공 필수	외식창업실습	택1	6/6
		궁중음식실습		3/4			궁중음식실습		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 교과목		3/4
	(전공)	(현장실습)		(4이상)		(전공)	(현장실습)		(4이상)

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

제과제빵융합부전공트랙 -〉 1학기_슈가아트실습 2학기_조리과학, 한식디저트실습
외식조리융합부전공트랙 -〉 1학기_특수목적메뉴개발실습 2학기_조리과학, 메뉴분석및계획
*트랙교과목은 20학년도 기준이며, 21학년도에는 다른 교과목으로 교체될 수 있음.

외식조리학부 외식조리전공 교육과정_4학년〉〉

학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수	학기	이수 구분	교과목 명	학점/시수
1 학기	자유선택	자유선택(교양 및 기타전공)	5/5	2 학기	자유선택	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)	(4이상)		(전공)	(현장실습)	(4이상)

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_한식다도실〉〉

실습실 시설 현황_데모키친〉〉

실습실 시설 현황_바리스타실습실〉〉

실습사진〉〉

실습사진〉〉

“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 앞서나가고자 한다. 또한 대회 참여, 초청 만찬, 고교연계 실습 등 다양한 활동을 통해 동아리 슬로건인 '일취월장'을 목표로 하고있다.

주요행사 계획
•정기모임: 매 달 1회
•동아리 MT : 연 2회(하계,동계)
•내•외부 행사참가 : 축제, 국제조리대회, 그랑프리 대회
•동아리 자체 스터디 활동

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
•동아리 스터디활동 : 매달 1회
•프리마켓
•동아리 MT
•동아리 봄소풍

동아리 소개〉〉

Chef Gate

동아리 소개
조리와 창업에 관심이 있는 학생들이 함께 일을 기획하고 경험하는 동아리이다. 메뉴개발, 창업 강의 청강, 조리 플렛폼 제작, 다이닝 레스토랑 방문 등 다양한 창업 관련 활동을 기획하고 있다. 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
•플리마켓 : 음식을 소재로 판매해보는 일일 창업활동.
•정기 모임 : 동아리 활동 성찰&기획에 대한 회의 매달 2회 이상
•동아리 MT : 하계 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 인재 양성을 목적으로 한다.

주요행사 계획
•정기모임: 월 1회
•동아리MT: 연 1회(하계)
•동아리 실습: BLACK BOX 실습, 닭 이용 창작실습, 부모님 초청만찬 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

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〉〉

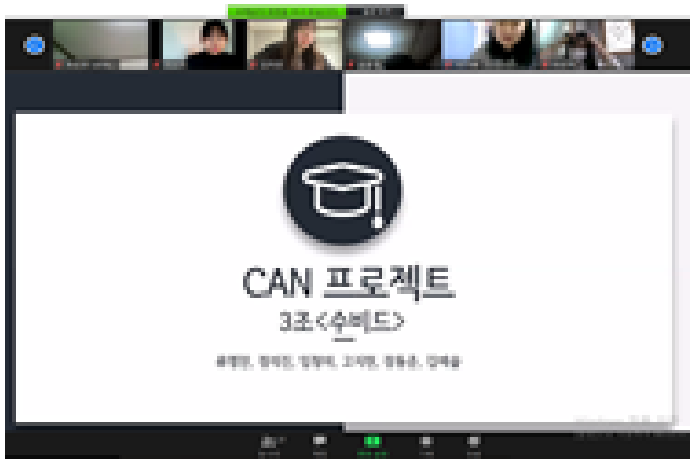
Chef Gate
담금주 키트 제작 및 판매

남방애
전통음식 및 장 만들기

심즈노트
허브와 스파이스를 이용한 창작실습

동아리 소개_활동사진〉〉

쁘띠쁘르
디저트 플리마켓



CAN
프로젝트 발표(ZOOM)

International Cuisine
이탈리아 메인요리실습

피에스몽테
스터디 활동

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, 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 창업메뉴경연대회 사진 ⟩⟩

“교직이수”

외식조리전공 교직이수 소개 ››

*1차 선발기준
- 신입학생중 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

*2021학년도 교직과정 이수자 기준 선발인원(20학번)
1학년 과정 종료 후 – 1차〉 16명 선발
2학년 과정 종료 후 – 최종〉 8명 선발

[참고] 본 과정은 '교직 과정운영에 대한 규정' 및 '2020년도 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(113학번)

“국내 및 국외 인턴쉽”

국내 및 국외 인턴쉽 〉〉

외식조리전공 인턴쉽 추진현황

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

[국내]
*샘표식품
*셰프공간컴퍼니
*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

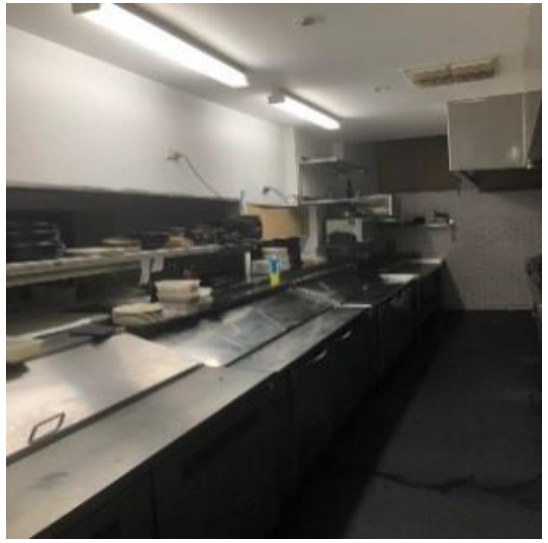
*인턴쉽 기간
- 한 학기 6개월 과정 및 계절학기 (총 본학기 1번, 계절학기 1번)

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

*인턴쉽 절차
업체선정 후 학과 면담 -〉 학과승인 -〉 업체 지원 및 면접 -) 업체 합격 -〉 기간내 신청서류 제출 -〉 중간보고 -〉 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
호텔 조리대학에 2학년 이상 재학 중이고 제과 제빵 수업을 1번 이상 이수한 학생

*선발과정 및 인원
- 포트폴리오와 학점으로 서류 평가 진행 후 선발
- 21학년도 기준 총 40명의 학생으로 구성
  (우송대학교 학생 31명, 우송정보대 학생 9명)

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 ⟩⟩

3. 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

제과제빵기능사

국제위생사

바리스타 / 커피SCAE
국제자격증

티소믈리에

와인 WEST 공인자격증

떡제조기능사 자격증

외식조리전공 2019년 계절학기에 자격증 반 운영 및 수강

[매년 다른과목의 비출석교과목 개설]

“졸업 후 진로 및 취업현황”

졸업 후 진로 및 취업현황 ⟩⟩

취업률

2019년도 61.0
2020년도 64.7

[대학정보공시기준]

졸업후 진로

호텔 및 전문식당 조리사
체인형 식당
단체급식업체
식음(조리) 관련 연구소
교육기관
요리 관련 전문가
공무원
식품위생 관리인

취업현황

김*형 (20년도 졸업) 삼성웰스토리

김*욱 (19년도 졸업) 삼성웰스토리

김*일 (19년도 졸업) 조리공무원

정*린 (18년도 졸업) 워커힐호텔

박*현 (18년도 졸업) 조선호텔

박*유 (19년도 졸업) 주식회사 플랜지

조*진 (19년도 졸업) 88커피 창업

신*영 (19년도 졸업) 파리크라상

함*주 (19년도 졸업) 포시즌 호텔

진*수 (20년도 졸업) 스템퍼드호텔

강*훈 (19년도 졸업) 고슬 창업

20년 임용고시 합격 8명

21년 임용고시 합격 3명

“졸업생 미니인터뷰”

졸업생 미니인터뷰〉〉

외식조리학부 외식조리전공

2019년도 졸업생

14학번 최*빈

안녕하세요. 우송대학교 외식조리학부 외식조리전공 졸업생 최*빈입니다.
어릴 적 꿈꾸던 조리교사를 목표로 2019년 4학년 재학 중 중등 정교사에 임용되어 현재, 특성화고등학교 조리과에서 교사로 근무하며 후학 양성을 도모하고 있습니다.
우송대학교 외식조리학부 외식조리전공에 입학하여 현장 실무와 체계적인 이론을 바탕으로 한 커리큘럼을 통해 실무능력과 조리기능사, 위생사, 식품기사 등 자격을 취득, 특화된 전공능력을 기를 수 있었습니다. 또한 교직이수, 복수 전공, 학생회, 창업실습, 해외탐방 프로그램, 인턴십, 요리 대회 등 다양한 경험을 통해 습득된 전공 지식을 기반으로 '조리교사'라는 제 목표를 더 구체화시킬 수 있었습니다.
더 나아가 체계화된 졸업 동문 간 교류를 통해, 현직 외식조리학부 선배 교사 분들의 도움으로 임용고시를 재학 중 빠르게 합격할 수 있었습니다. 여러분들도 우송대학교 외식조리학부 외식조리전공에서 자신의 꿈을 이뤄 훌륭한 미래의 기획자가 되는 경험을 함께하길 바라겠습니다.

4. 입시준비 TIP

입시준비 TIP ⟩⟩

전공 관련 교과목	기술가정, 생명과학, 영어, 한식·양식·일식·중식 조리, 제과제빵, 식품학, 영양학
학과적합인·적성	• 조리에 대한 열정이 있는 학생 • 배려심과 협동심이 있는 학생 • 도전정신이 뛰어나고 창의력이 뛰어난 학생
전공관련활동	• 교내외 메뉴 경연 및 창업경진대회 참여 • 각종 대회 및 레시피 공모전 참가 • 푸드 박람회 견학
권장도서 (도서명 - 저자)	• 조리 입문, 조리 용어 사전 등 • The Professional Chef • The Culinary Institute of America • Basic Western Cuisine / 김장호 • 기타 조리에 대한 기초를 다질 수 있는 전공 관련 도서

입시관련 FAQ 〉〉

*우송대학교 외식조리학부 외식조리전공에 입학하려면 어떻게 해야 하나요??

: 우선은 성적이 가장 중요합니다. 입학 전형 방법으로 수시와 정시로 나눠 선발하는데 면접, 자격증, 관련 동아리 활동 경험 등도 반영되지만 그래도 가장 큰 비중은 성적에 있습니다. 수시 전형에서는 내신성적과 면접 등이 평가되는데, 면접에서는 조리사가 되겠다는 의지와 뚜렷한 자신의 미래상이 좋은 점수를 받게 합니다. 또한 정시 모집에서는 수능 성적이 중요하다는 것은 말할 필요도 없겠죠. 그러므로 고 2 이상이신 분은 수능성적 향상에 힘을 쏟으시고 고 1이하라면 내신성적을 잘 관리하고 조리사 자격증 취득 등의 노력을 한다면 입학이 가능하리라 봅니다.

*우송대학교 외식조리학부는 타학교에 비해 어떤 차별성을 가지고 있나요??

: 먼저 실전형, 현장형 교육을 시킨다는 점입니다. 연습을 위한 형식적 교육이 아니라 각 과목에서 만들어지는 요리를 학생들에게 저가에 판매하게 함으로써 실제 레스토랑 현장의 감각을 익히도록 하고 있습니다. 둘째, 각 실습 과목별로 20명 이내의 학생으로 구성되기 때문에 개인별 조리실습이 가능하고 충분한 식자재의 활용으로 실질적인 교육이 이루어진다는 점입니다. 셋째, 좋은 교수진 입니다. 현재, 외국인 4명을 포함하여 총 14명의 교수가 교육을 담당하고 있으며 이는 여러 다양한 분야의 교수들이 각각 전공별로 강의함으로써 수준 높은 교육이 가능하다고 봅니다.

입시관련 FAQ 〉〉

*우송대학교 외식조리학부를 졸업하면 어떤 진로가 있나요??

: 우송대학교 외식조리학부는 조리분야의 프로를 양성하는 최고의 교육과정을 운영하고 있습니다. 따라서 본 학부를 졸업하면 조리와 관련된 다양한 분야에서 일을 할 수 있으며 그 분야의 최고 전문가가 될 수 있습니다.
크게 나눠보면 첫째, 주방의 조리사로서 요리를 만들어내는 분야입니다. 외식조리학부 학생 대부분 이 분야의 최고를 꿈꾸는 것이 당연하죠. 최근에는 그 업종이 다양해져서 대학생활을 통해 자신에게 적당한 업종을 택할 수 있습니다. 둘째, 관련분야의 전문가가 되는 길입니다. 요리평론가, 요리컨설턴트, 레스토랑 컨설턴트 등을 말하며, 이미 선진국에서는 많은 사람들이 이러한 일을 하고 있고 우리나라에서도 각기에서 관련분야라 함은 푸드스타일리스트, 요리전문사진가, 광 받는 분야로 떠오르고 있습니다. 셋째, 자신의 레스토랑을 운영하는 것은 하나의 좋은 방법입니다. 기존 형태의 레스토랑의 한계를 벗어난, 대학생활을 통해 얻은 참신한 아이디어와 전문 지식을 바탕으로 벤처 형태로의 창업도 가능하고 충분히 성공할 수 있습니다.

*우송대학교 외식조리학부에서도 블록제 수업을 한다는데, 일반 수업 형태와는 어떻게 다른가요??

: 일반적으로 대학에서는 년간 2학기로 나눠서 한 학기에 7과목 내외의 수업을 합니다. 따라서, 학생들은 매주 과목별로 2-3시간에 걸쳐 7과목을 들어야 하기 때문에 조리같은 전문 기술 분야의 교육에는 적합하지 않습니다. 본 학부에서는 한 블록을 3주로 편성하여 교육해야 할 순서에 따라 한학기에 5개 정도의 블록을 이수하게 하는 방식을 도입하여 시행하고 있습니다. 이러한 블록제 방식은 미국 등 선진국의 조리학교에도 일반적으로 애용되고 있으며 집중적으로 하나의 과목을 3주간 교육하고 다음 단계로 넘어감으로써 좋은 교육적 효과를 얻고 있습니다.

감사합니다