



문화관광대학

외식산업조리학과

Dept. of foodservice and culinary management

Homepage

SNS

#외식

#외식산업

#창업



★ 학과 소개

문의 063) 220-2707 / 2908

외식산업조리학과는 라이프스타일과 외식 트렌드 변화에 맞춰 조리 및 경영, 창업 등 실무현장에서 필요로 하는 인재를 양성하는데 있다.

수업 내용은 한국조리·이탈리아요리·제과제빵실습·동양조리·조주음료론·맛실습·바리스타실무·외식사업창업론·외식원가관리·메뉴관리론·카페및와인디저트창업실무·푸드테크 등을 학습하여 외식기업의 조리 및 식음료, 식품, 창업 분야로 취업할 수 있도록 실무현장중심으로 교육을 하고 있다.

★ 지도교수님이 주는 우리 학과 취업준비 Tip

- 조리사 자격증 취득 : 학과 및 비교과 프로그램을 통해 진로향상과 취업에 도움이 되도록 자격증 준비와 취득을 하는데 도움이 됩니다.
- 동아리 활동 : 다양한 학과 동아리 활동을 하여 전공수업 때 경험하지 못한 내용을 동아리 활동을 통해 실력을 향상시킬 수 있습니다.
- 대외활동 및 공모전 참가 : 다양한 대회 및 공모전에 참가하여 경험을 쌓아 취업 경쟁력을 높일 수 있습니다.

★ 선도학생 커리어패스

구분	1학년	2학년	3학년	4~5학년
수상	• 교내 최우수상			
동아리	• Menu Planning	• jj-espresso	• 홍보단	• IM
비교과	• JFM 신입생 멘토링 • 코넬노트 활용법 • 학생주도형 학습법 특강	• Together 직무능력 향상 특강 • 대학일자리플러스센터 서포터즈 • JJ 학습법 노하우 경진대회	• Together 직무능력 향상 특강 • 대학일자리플러스센터 서포터즈 • JFM 신입생 멘토링-멘토	• Together 직무능력 향상 특강 • Together Hands On Step(견학) • 진로해시태그 프로그램
자격증	• SMAT(3급/실무자) • 컴퓨터활용능력 2급	• 구글애널리틱스(GAIQ) • 마케팅지도사	• SMAT(2급/관리자) • 바리스타 2급	• SMAT(1급/컨설턴트) • 유통관리사3급
STAR T	• 레시피 콘테스트 입상 • 요리경연대회 입상 • 외식산업학과 임원 활동	• 공모전 참가 • 요리경연대회 입상 • 학과 동아리 활동	• 공모전 참가 • 학과 동아리 활동	• Dream-JOB 인재풀 등록
봉사	• 사회봉사 참여			
외국어	• TOEIC 공인어학 시험 응시			

★ 커리어 로드맵

진로 분야	주요 직무					기타 직무 / 신 직업
	조리	식음료	외식 경영·관리	창업·제과제빵	푸드코디·메뉴개발	
주요 직무 한 줄 소개	주방의 모든 운영 (모든 음식의 조리와 주방관리, 메뉴개발 등)을 담당	바리스타, 소믈리에, 칵테일 등 다양한 식음료를 재료 선정, 서비스 제공 관리	외식 프랜차이즈 경영 및 관리, 마케팅, 식품 회사, 매출증대에 기여하는 직무	개개인 비즈니스 모델 및 사업기획, 창업운영 등 수익을 창출하는 직무	외식산업의 트렌드를 조사하고 맛집, 요리 레시피 등을 연구하고 홍보하는 직무	<ul style="list-style-type: none"> • 식품연구 자사 및 경쟁업체의 식품에 대한 소비자의 반응을 분석하고 새로운 제품을 기획하는 직무로 외식상품기획, 식품과영양학 등의 과목을 수강하면 도움이 된다. • 푸드테크 식품 생산과정에 로봇 등을 투입하여 식품의 생산성을 높이고 비용을 절감하기도 하며, 소비자의 식품 소비 관련 정보를 분석하여 맞춤형 상품이나 서비스를 제공하는 직무로, 푸드테크 (캡스톤디자인) 과목을 수강하고 3D프린트, 랜더링 등을 다룰 줄 알면 도움이 된다.
필수 교과목	조리과학, 기업과창업·비즈니스, 바리스타실무, 서비스실무영어(1)·(2), 이태리메뉴실습, 카페및와인디저트창업실무, 기업가정신과프랜차이즈, 레스토랑서비스실습					
진로 분야별 추천 교과목	외식조리의 이해 글로벌 한국조리 서양조리 동양조리 식품위생학 식품과영양학 식품과영양학 이태리메뉴실습	제빵실습 제과및디저트실무 조주음료론및실습 식품위생학 식품과영양학 테이블코디네이션 서비스매너와이미지	외식산업론 외식상품기획 외식소비자행동론 외식원가관리 외식서비스마케팅 레스토랑경영론 메뉴관리론 외식사업창업론	외식사업 창업론 외식상품기획 외식 원가관리 제빵실습 제과및디저트실무 음식문화의 이해와평론 푸드테크(캡스톤디자인) 메뉴관리론	글로벌 한국조리 서양조리 조주음료론및실습 테이블코디네이션 이태리메뉴실습	
비교과	MP(메뉴개발) 동아리 학과 맞춤형 교육(조리) 요리 대회 및 공모전 출전	JJ espresso(커피) 동아리 학과 맞춤형 교육 (조주, 바리스타)	I:AM(마케팅) 동아리 리빙랩 프로젝트(마케팅) Hands On Steps(기업 견학) 취업역량강화 프로그램	블랑제리(제과) 동아리 LINC3.0 창업강좌 운영 재학생 직무능력 향상 특강	리빙랩 프로젝트(메뉴개발) 학과 홍보단 재학생 직무능력 향상 특강	
직무 관련 자격증	조리기능사(한식, 일식, 양식, 중식, 복어), 위생사	바리스타 1급, 2급 소믈리에 자격증 조주기능사	컴퓨터활용능력 1급, 2급 CS Leaders(관리사) 외식경영관리사 유통관리사, 물류관리사	조리기능사(제과, 제빵), 케이크 자격증 초콜릿 자격증	푸드코디네이터 조리기능사 GRO 포토샵 자격증	
관련 대외활동 추천	요리경연대회 산업체현장실습	소믈리에, 바리스타 대회 조주칵테일 경연대회	전국학회 논문공모전 산업체현장실습	창업경진대회 제과제빵 요리경연대회	식공간페스티벌대회 식공간연출대회	

★ 취업우수사례

기업/기관	성명	기업/기관	성명	기업/기관	성명
삼성	이O건, 진O훈, 이O	분야이에프	이O산, 박O린, 김O원, 송O지	창업	<ul style="list-style-type: none"> • 베이커리: 김O은, 김O정, 장O, 이O, 박O희, 박O찬, 강O희 • 카페: 윤O아, 김O태, 정O목, 김O열, 이O주, 오O성 • 레스토랑: 김O영, 박O술, 서O선, 김O형, 함O호, 두O향, 김O진, 조O준, 백O운
한화	김O욱, 정O형, 유O호, 최O환	호텔	• 채O미(소피텔 조리부)		
동원	오O용, 심O민, 김O태, 곽O서		• 이O림(AK노보텔 제빵부)		
GS리테일	안O현		• 박O미(퀵싱턴리조트 조리부)		
LG D&O	임O민, 전O현, 김O은		• 이O현(파라다이스호텔 조리부)		
			• 최O수(라마다호텔 조리부)		