

우송대학교 외식조리학부
글로벌한식조리전공



[INDEX]

- 학과 소개

- 실습실 소개

- 교수님 소개

- 학과 행사





[학과소개]

우송대학교 호텔외식조리대학

→ 외식조리학부

☞ 외식조리전공(100명)

☞ **글로벌한식조리전공(40명)**

☞ 외식산업전공(40명)

→ 외식조리영양학부

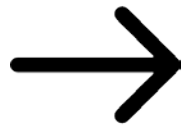
→ 호텔관광경영학과





[학과소개]

글로벌한식조리전공?



한식의 세계화를 선도할
국제적인 영향을 갖춘
한식조리 전문 인력 양성
목표



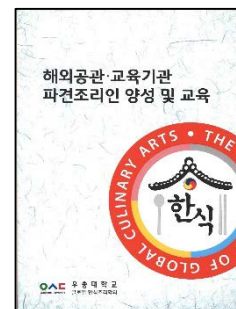
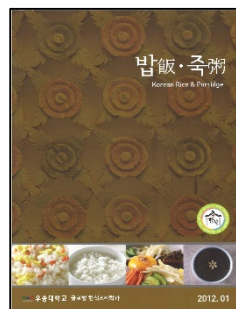
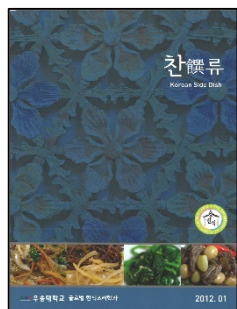
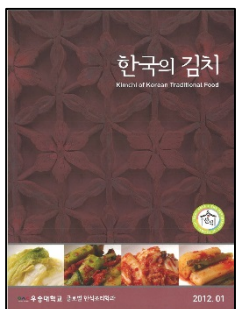
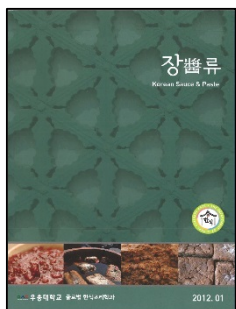


[학과 소개]

한식조리 특성화 대학으로 지정 !

→ 고유 한식 교과목 운영

고유의 교재





[특성화 전공 교육프로그램]

- 호텔과 동일한 조리실습 시스템(검수, 저장 관리 실습 병행)
- 외국인 교수님에 의한 전공 교육(1학년 통역 지원)
- 취업 지원 프로그램(CJ foodville 반 등)
- 자격증 취득 프로그램(방학 중 한식, 양식, 일식, 위생사 등)
- 업체 탐방, 맛 체험 프로그램
- 해외학교 교류지원
- 동아리 활동지원
- 교내 외 요리대회 지원





[현장 밀착형 교육]

CJ 푸드빌반

- 6개월 트레이닝을 거쳐 CJ 정규직 채용



교내 현장실습 레스토랑 확보

- 솔파인, 솔코리안 등



창업 실습

- 청춘밥상



외부 전문가 교육

- 해외한식강좌담당 교수
- 세종시 조리사

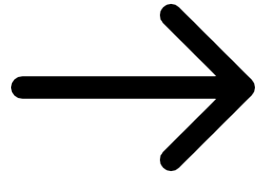


블럭제 수업





[블럭제 수업]



한 전공 과목을 3주 동안 공부하는 프로그램

빠른 시간에 조리기술을 체득 할 수 있는 효과적인 시스템

학생들의 경우 초기에는 적응에 어려움을 겪는 반면

취업 시 현장적응 시간을 단축





[블럭제 수업]

오늘 < 2019.03 > 음력 손없는날 기념일

일	월	화	수	목	금	토
24	25	26	27	28	1 삼일절	2
3 납세자의 날	4 1Block	5	6 경칩	7 음 2.1	8	9
10	11	12	13	14 화이트데이	15 315의거가...	16
17	18	19	20 상공의 날	21 춘분 음 2.15	22 세계 물의 날	23
24	25	26	27	28	29	30
31	1	2	3	4	5	6



교수님 소개





[교수님 소개]



김혜영
학과장님



김성아
교수님



김현숙
교수님



박영란
교수님



신미경
교수님



안명화
교수님



이인숙
교수님



임현우
교수님



황현주
교수님



교육과정





[궁중음식실습]





[전통 병과 실습]





[장류 실습]





[교내 창업 실습 프로그램]

- 5주간 레스토랑을 직접 경영
- 팀당 15~20명 내외
- 사업계획, 메뉴개발, 홍보, 마케팅 판매, 원가분석, 경영평가를 교내 레스토랑 운영을 통해 현장 적응력 향상
- 창업컨셉: 퓨전 한식





[찜 질 반]



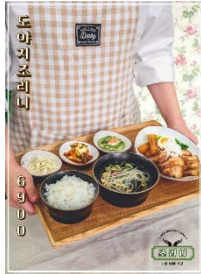
찜질반

— 찜이 집밥반(이)상 —





[조리니]



Monday ~ Friday
 Open - Lunch 11:00 ~ 15:00 (Last order : 14:30)
 Break Time 15:00 ~ 17:00
 Dinner - Close 17:00 ~ 20:00 (Last order : 19:40)

대전 동구 자양동 196-5 우송아라센터 1층
 (포장 도시락 상시 판매 / 단체예약문의 010-3088-4497)

조리니
 : 열 번째 식구

SIDE MENU	
모듬 비빔밥	3,500
비빔 고추냉이	3,500
달걀 후라이	500
양자매이	2,500
에이스 레몬홍차	2,500

MAIN MENU	
도야리 조리니	6,900
고들리 조리니	6,500
두부 조리니	6,500
달단령 조리니	6,500
삼자렛 조리니	6,500

NEW!

햇박 조리니 6,900

감칠맛 폭발! 햇박 스테이크에
 향긋한 양념에 볶아낸 한정판 hot박 조리니

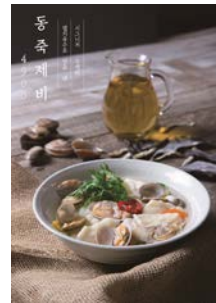




[수제비]

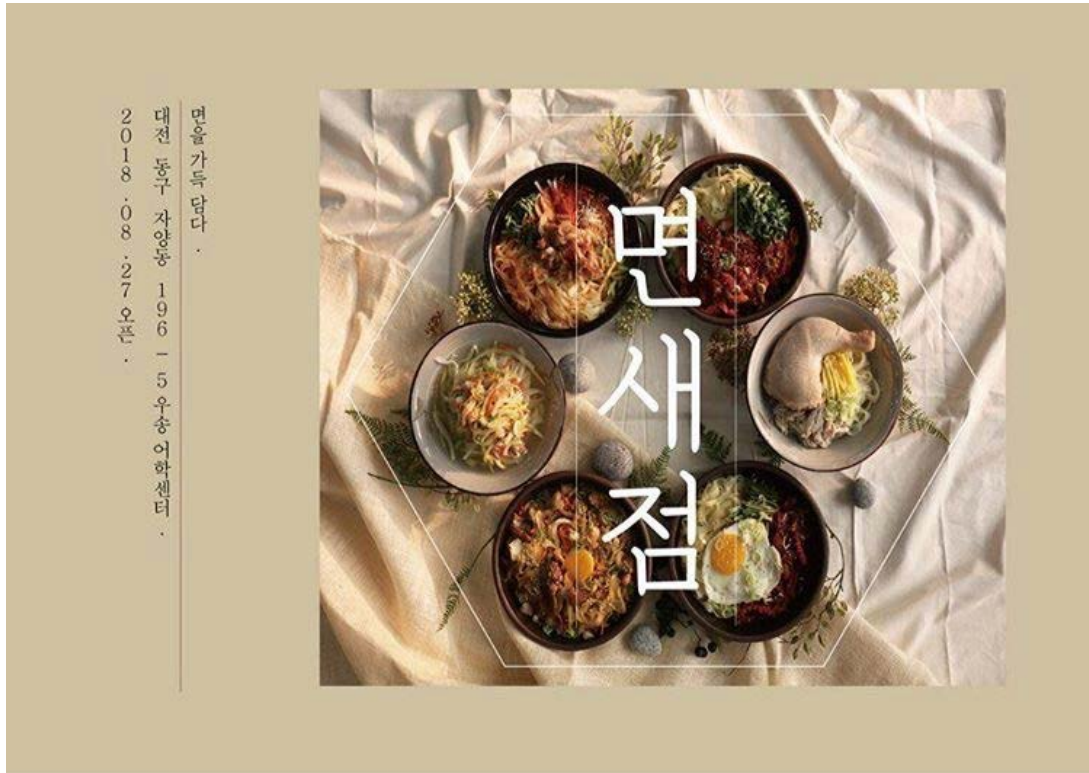


대전 동구 자양동 196-5 우송어학센터 1층
단체예약문의 010-4183-5461





[면 새 점]





[맛 강 파]





[계란 식당]





[교내 경진 대회 (솔파인 메뉴개발 경진대회)]

- 격월로 실시되는 교내 경진대회
- 연간 수상자들을 대상으로 연말
- 왕중왕전 실시
- 왕중왕전 수상자는 장학금과 해외
- 연수 특전





[통합 인스타 계정(학생회,솔반홍보)]

← gkca_sc



1 게시물 79 팔로워 15 팔로잉

외식조리학부 글로벌한식조리전공 10대학생회 '반'
↓글로벌한식조리전공 Q&A 🗨️
open.kakao.com/o/s9KDa35b
so_oy님, day_ofyouth님 외 20명이 팔로우합니다

팔로잉 ▼ 메시지 ▼

- 학생회 활동 및 전공소식

(주소 : gkca_sc)

← gkca_solban



0 게시물 76 팔로워 0 팔로잉

글로벌한식조리전공 한식 솔반
우송대학교 외식조리학부 글로벌한식조리전공 한식 솔반
대전 동구 자양동 196-5 우송어학센터 1층
so_oy님, day_ofyouth님 외 24명이 팔로우합니다

팔로잉 ▼ 메시지

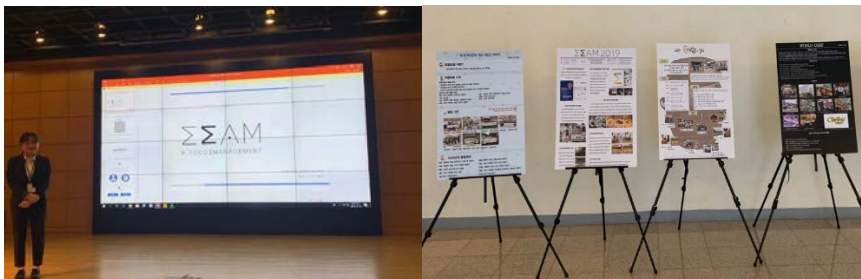
- 솔반 소식 및 이벤트

(주소 : gkca_solban)



외식조리학부 글로벌한식조리전공

- 쌈: 한식경영 연구회
- 월드쉐프: 국내외 유명 셰프 리서치
- 한메개: 한식 메뉴 개발 동아리
- 엄마의 밥상: 지방 향토음식 체험
- 도담도담: 아이들과 함께하는 음식 만들기&봉사



동아리 연말 활동보고(학술제 '도란도란')

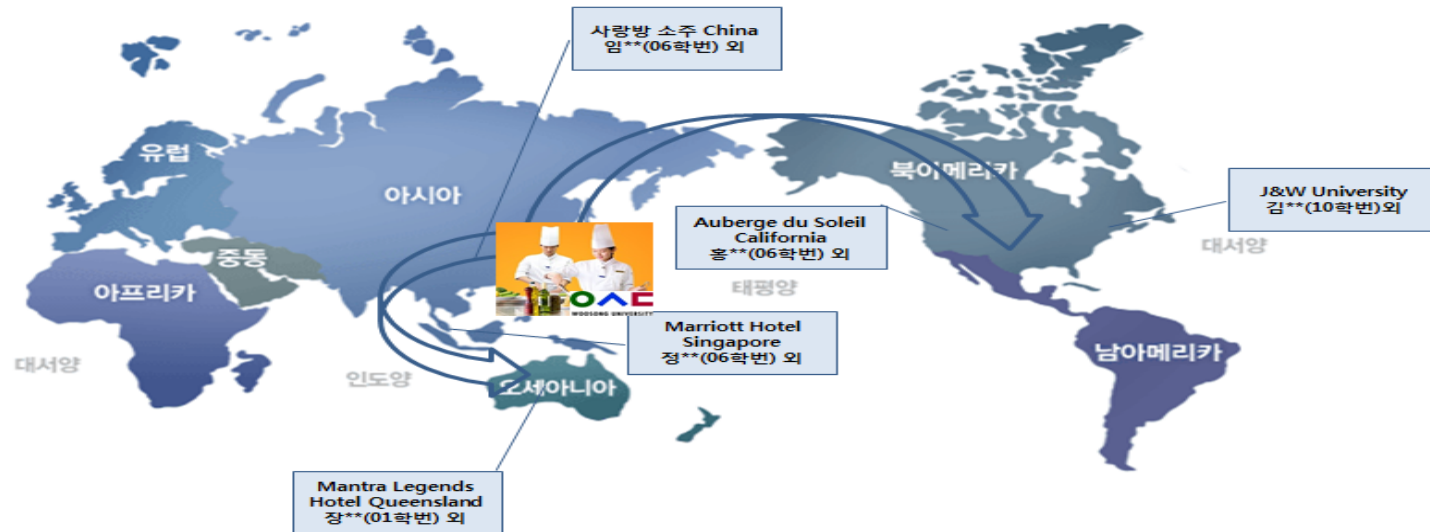


'엄마의밥상' 팝업레스토랑(19.12.22)



[졸업생 진로]

- 국내 유명 호텔: 신라, 롯데, 해비치, 파르나스 등 국내 유명 호텔에 근무 중
- 창업: 장**&원**(어글리딜리셔스), 허**(시오미), 김**&이**(더 빠스타스, 빠스타스 스튜디오) 등
- 외식업체: BBQ 본사, 삼성웰스토리, 샘표, CJ 푸드빌 등
- 연구원: 온고푸드, SPC, 핀코리아, 이랜드 등 해외 취업 증가: 홍콩 H8, 뉴질랜드, 호주, 미주, 중국 등 한식당 근무, 벨기에, 영국 등 공관조리사



실습실 소개





[실습실: 19개]

							
기초	대	다	기초		남	이론강의실 (디자인동 405호)	이론강의실 (디자인동 406호)
							
기초	가	한	기초		중국	제과실습실 (우송타워 201호)	제빵실습실 (우송타워 202호)





[교내 레스토랑]





[창업 전용 실습공간]

시설명(용도)	면적	위치	자가/임대
창업시물레이션	127.67m ²	대전 동구 동대전로 131번길 8-17	자가

Share value & culture

창업실습공간

- 캠퍼스 외식 빌리지 형성
- 현재 127m², 300m² 확보
- 캠퍼스 공간 활용



청춘밥상 ■■■■■ 청춘밥상대부전경 ■■■■■ 창업시물레이션 ■■■■■ 창업시물레이션대부



추억가득한 실습시간





학과행사



M.T





체육대회





졸업작품전







감자 스테이크
감자 스테이크



조미양 : 참 우스물 곁들임
도마뱀과 연잎밥 그리고
마나라 오일



참 우회과 소스
먹는 포드



메주안두

도란도란

