

# 외식조리제과제빵학과

미래지향적인 최고의 외식조리 전문인

Department of  
**Food service management,  
Culinary Arts and Bakery**

설립연도 : 2002년도 | 학생 수 : 238명 | 교원 수 : 12명  
☎ 053-850-3455



← 학과홈페이지 바로가기



## 학과 소개

외식조리제과제빵학과는 국내·외 산업체 경력이 우수한 교수진으로 구성되어 있으며, 4년제 대학, 글로벌 외식산업의 리더이자 융합·창의적인 인재 양성이 라는 목표와 함께 즐기는 Fun, 배우는 Fun, 일하는 Fun을 누리는 학과입니다. 교육과정은 외식창업 및 외식운영서비스실무 등의 경영지식과 조리디저트·식음료 실무와 같은 기술능력으로 크게 나뉘지며, 진로 분야로는 국내·외 외식 기업의 중간관리자, 외식프랜차이즈 슈퍼바이저 및 경영지원팀, 호텔외식조리사, HMR, 밀키트, 디저트(제과·제빵·초콜릿·커피), 와인·카테일·믹솔로지스트, 보건 직공무원, 외식조리교육자 등이 있으며 외식산업발전을 선도하고 인류의 건강과 행복을 추구하는 외식조리제과제빵학과입니다.

## 학과동아리 소개

- ▶ **돌체비타** : 창작 요리를 하면서 요리 실력이 향상되고 선·후배들과 거리낌 없이 친해질 수 있는 학과 대표 조리 동아리
- ▶ **피낭시에** : 베이킹과 커피에 대하여 배우며, 직접 제과·제빵 등의 다양한 디저트들을 만들어 보며 동아리원들 간의 피드백을 통해 베이킹 실력도 향상시킬 수 있는 동아리

## 학과 뉴스

- ▶ 23개 국제 및 국내 조리디저트·식음료 경연대회 장관상, 대상 및 금상 등 수상(최근 2년)
- ▶ 호텔외식산업체 매칭 다양한 비교과 프로그램 운영(한·일·중·양식·제과·제빵·카테일 조리, 산업체 현장견학, 졸업생 초청 특강 등)
- ▶ 대학혁신지원사업 CEO 및 관리자 각종 특강(실습특강 5개, 이론특강 6개)
- ▶ 기업체 메뉴개발 아이디어 공모전, 외식경영자 과정 및 교육청 중앙교육 연수원 실기연수 진행
- ▶ 해외 교환학생 및 단기연수 프로그램 진행, 재학생 전원 다수의 자격증 취득

## 교육 과정

- 1학년** 1학기 : 대가진로길라잡이, 외식산업의이해, 조리과학(실습), 자기학습설계(Ⅰ), 자기학습설계(Ⅱ)  
2학기 : 외식정보와인적관리, 음식문화론, 제과디저트(실습), 자기학습설계(Ⅰ), 자기학습설계(Ⅱ)
- 2학년** 1학기 : 외식프랜차이즈시스템의이해, 식품조리학, 한식조리(실습), 커피바리스타실무(실습)  
2학기 : 테이블데코레이션(실습), 외식광고홍보실무, 서양조리(실습), 외식구매관리론, 식음료조주학(실습), 외식서비스실무, 외식슈퍼바이징,
- 3학년** 1학기 : 메뉴관리학, 외식창업실무, 외식점포개발실무, 제빵(실습), 외식비즈니스실무영어, 진로와취업을위한전공별직업윤리  
2학기 : 외식메뉴개발실습(캡스톤디자인), 식품위생학, 외식마케팅, 와인소믈리에실무
- 4학년** 1학기 : 외식영양관리론, 외식점포관리실무, 외식산업컨설팅실무, 레스토랑시뮬레이션(실습), 취업창업특강  
2학기 : 7:1외식현장실무, 외식창업프로젝트

## 졸업 후 진로

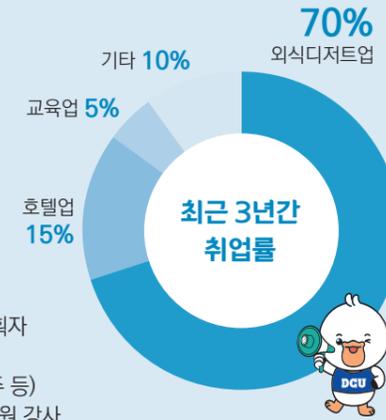
- 외식창업, 슈퍼바이저, 외식기업 사무직, 외식관리자(매니저), 조리사 파티시에(제과제빵기사), 외식컨설턴트, 단체급식, 식품유통업, 보건공무원 교수, 강사(요리학원, 카테일학원, 카빙학원, 커피바리스타학원) 푸드스타일리스트 등
- **외식서비스 업체** : 국내조리사, 해외조리사(호주, 오스트리아, 홍콩, 뉴질랜드, 일본) 외식프랜차이즈기업(스타벅스 등), 외식서비스관리, 외식컨설팅 외식연구소, 와인소믈리에, 커피바리스타, 바텐더, 식품유통 단체급식(케터링), 파티시에(제과·제빵), 매니저, 외식도자기기업 주방설비기업, 조리연구가, 푸드스타일리스트, 파티플래너, 연회기획자 외식창업자, 식음공중조리사 및 식음공중식품 개발
  - **호텔 업체** : 국내·외 호텔 조리사 및 식음료서비스 (한국, 미국, 싱가포르, 두바이, 호주 등)
  - **교육 기관** : 중등학교 조리교사, 대학교 교원, 요리학원 강사, 카테일학원 강사, 와인학원 강사 카빙 강사, 커피 강사 등
  - **정부 기관** : 식품의약품안전청, 농촌진흥원, 질병관리본부, 한국소비자원, 보건직 공무원, 위생직 공무원 주재 대사관(영사관) 조리사, 학교급식 조리사(교육청)
  - **연구소** : 한국식품연구원, 한국과학기술연구원, 식품기업체 연구소의 개발 및 품질관리자
  - **기타** : 식품외식관련 언론매체 기자(방송사, 신문사, 잡지사, 음식사진)

## 취득가능자격증

- **국가공인자격증** : 조리기능사(한식, 양식, 일식, 중식, 복어), 제과기능사, 제빵기능사, 떡제조기능사 조주기능사, 조리기능장, 가맹거래사, 유통관리사 1·2·3급, 식품산업기사 1·2급, 위생사 등
- **민간자격증** : 아동요리지도사 1·2급, 향토음식지도사 메뉴개발전문지도사, 커피바리스타, 와인소믈리에 주니어 소믈리에, 푸드코디네이터 1·2급, 티 마스터 과정 맛 평가사, 푸드 큐레이터, 케이크 디자이너 식경영지도사, 외식창업지도사, 외식창업요리지도사 창업경영 컨설턴트, 창업상권분석지도사
- 2021년 : 양식조리기능사(3명), 제과기능사(2명), 제빵기능사(1명) 중식조리기능사(2명), 한식조리기능사(2명), 커피바리스타 2급(2명)
- 2022년 : 위생사(1명), 유통관리사 2급(1명), 양식조리기능사(1명) 제빵기능사(2명), 한식조리기능사(1명), 복어조리기능사(1명) 한식조리기능사(2명), 카테일믹솔로지스트 2급(15명)

## 취업기업명

- 호식이 두 마리 치킨 슈퍼바이저 이○○(13학번)
- BBQ치킨 마케팅팀 오○○(18학번)
- 콘래드 서울 호텔 조리부 김○○(17학번)
- 충남 대학교 병원 조리부 박○○(16학번)
- CJ 푸레주르 제빵부 이○○(17학번)
- 해태제과 품질관리 김○○(16학번)
- 엠베서더 풀만호텔 조리부 김○○(16학번)
- 엔유씨전자 영업지원 김○○(17학번)
- 베스킨라빈스 매니저 이○○(16학번)·전○○(16학번)



## 학과 인터뷰



**고다경**  
외식조리제과제빵학과, 22학번

안녕하세요, 외식조리제과제빵학과에 재학중인 22학번 고다경 이라고 합니다. 저희 학과는 교수진과 늘 함께하는 5개의 동아리활동을 통한 즐거움과 국제 및 전국 조리디저트·식음료 경진대회에서 정부·지자체단체장 입상경력 만들기, 교내에도 실시하는 각종 자격증 취득의 스펙 등을 함께 나누고 있습니다. 또한 각종 대·내외활동을 포함하여 교내의 수많은 프로그램들을 활용하여 취업준비를 열심히 하고 있습니다. 그리고 최근 리모델링을 통하여 최신 기기 배치, 쾌적한 조리실 및 제빵실이 저희 학과의 자랑이라고 할 수 있습니다. 수험생분들도 대구가톨릭대학교 외식조리 제과제빵학과에서 선·후배간의 끈끈한 정을 통하여 저와 함께 멋진 꿈과 다양한 요리를 펼칠길 기대하고 있습니다. 감사합니다♥

#대가대 #대구가톨릭대 #DCU #외식조리 #yoryzory #외식과 #조리과 #식음료 #디저트 #하루