

맛있는 Fun! 즐기는 Fun! 배우는 Fun!

DCU DAEGU CATHOLIC UNIVERSITY

외식조리제과제빵학과 Food service management, Culinary Arts and Bakery



설립연도 : 2002학년도 | 학생 수 : 268명 | 교원 수 : 12명 | 053-850-3455

학과소개

외식조리제과제빵학과는 국내·외 산업체 경력이 우수한 교수진으로 구성되어 있으며 4년제 대학의 글로벌 외식산업의 리더이자 융합·창의적인 인재 양성이라는 목표와 함께 맛있는 Fun, 즐기는 Fun, 배우는 Fun을 누리는 학과입니다. 교육과정은 외식창업 및 외식운영 서비스실무 등의 경영지식과 조리·식음료·제과제빵 실무와 같은 기술능력으로 크게 나뉘지며, 진로 분야는 국내·외 외식기업의 중간관리자, 외식프랜차이즈 슈퍼바이저 및 경영지원팀, 호텔외식조리사, HMR, 밀키트, 디저트(제과·제빵·초콜릿·커피), 와인·칵테일·믹솔로지스트, 보건직공무원, 외식조리교육자 등이 있으며 외식산업발전을 선도하고 인류의 건강과 행복을 추구하는 학과입니다.

학과뉴스

- 23개 국제 및 국내 조리디저트·식음료경연대회 장관상, 대상 및 금상 등 수상(최근 2년)
- 호텔외식산업체 매칭 다양한 비교과프로그램 운영 (한·일·중·양식·제과·제빵·칵테일 조리, 산업체 현장견학, 졸업생 초청 특강 등)
- 대학혁신지원사업 CEO 및 조리전문가 특강(실습 및 이론 특강)
- 지방대학성취사업 참여학과(시설개선 및 각종 특강 지원)
- 기업체 메뉴개발 아이디어 공모전, 외식경영자 과정 및 교육청 중앙교육연수원 실기연수 진행
- 해외 교환학생 및 단기연수 프로그램진행, 재학생 전원 다수의 자격증 취득



취득가능자격증



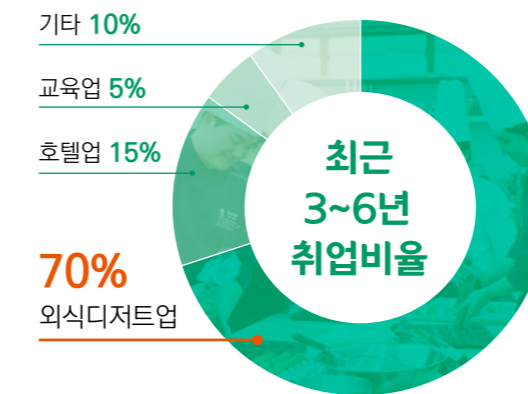
- **국가공인자격증** : 조리기능사(한식, 양식, 일식, 중식, 복어), 제과기능사, 제빵기능사, 떡제조기능사, 조주기능사, 조리기능장, 가맹거래사, 유통관리사 1·2·3급, 식품산업기사 1·2급, 위생사 등
- **민간자격증** : 아동요리지도사 1·2급, 향토음식지도사, 메뉴개발전문지도사, 커피바리스타, 와인소믈리에, 주니어 소믈리에, 푸드코디네이터 1·2급, 티 마스터 과정 및 평가사, 푸드 큐레이터, 케이크 디자이너, 식경영지도사, 외식창업지도사, 외식창업요리지도사, 창업경영 컨설턴트, 창업상권분석지도사

졸업 후 진로



외식업창업, 슈퍼바이저, 외식기업 사무직, 외식관리자(매니저), 조리사, 파티시에(제과제빵기사), 외식컨설턴트, 단체급식, 식품유통업, 보건공무원, 교수, 강사(요리학원, 칵테일학원, 카빙학원, 커피바리스타학원), 푸드스타일리스트 등

1. **외식서비스 업체** : 국내조리사, 해외조리사(호주, 오스트리아, 홍콩, 뉴질랜드, 일본), 외식프랜차이즈기업(BBQ, 맘스터치 등), 외식서비스관리, 외식컨설팅, 외식연구소, 와인소믈리에 커피바리스타, 바텐더, 식품유통단체급식(케터링), 파티시에(제과·제빵), 매니저, 외식도자기기업, 주방설비기업, 조리연구가, 푸드스타일리스트, 파티플래너, 연회기획자, 외식창업자, 식용곤충조리사 및 식용곤충식품 개발
2. **호텔 업체** : 국내·외 호텔 조리사 및 식음료서비스 (한국, 미국, 싱가포르, 두바이, 호주 등)
3. **교육 기관** : 중등학교 조리교사(대학원진학 후), 대학교 교원, 요리학원 강사, 칵테일학원 강사, 와인학원 강사, 카빙 강사, 커피 강사 등
4. **정부 기관** : 식품의약품안전청, 한국소비자원, 보건직 공무원, 위생직 공무원, 주재 대사관(영사관) 조리사, 대학병원 및 학교급식 조리사(교육청)
5. **기타** : 식품외식관련 언론매체 기자(방송사, 신문사, 잡지사, 음식사진)



- 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), 칵테일믹솔로지스트 2급(15명)
- 2023년** 제과기능사(3명), 한식조리기능사(2명), 3급유통관리사(4명), 글로벌커피바리스타 2급(6명), 아동요리지도사 1급(2명), 푸드스타일리스트 1급(1명), 푸드스타일리스트 2급(1명), CS Leaders(1명), SMAT1급(1명), CS강사 1급(1명), 글로벌믹솔로지(4명) 메뉴개발전문지도사 2급(23명), 칵테일믹솔로지스트 2급(12명)

취업현황



- 2021년** CJ 두레주르 제빵부 이OO(17학번), 엔유씨전자 영업지원 김OO(17학번), 콘래드 서울 호텔 조리부 김OO(17학번)
- 2022년** BBQ치킨 마케팅팀 오OO(18학번), 충남 대학교 병원 조리부 박OO(16학번), 해태제과 품질관리 김OO(16학번), 엠베서더 풀만호텔 조리부 김OO(16학번)
- 2023년** 그랜드조선호텔 조리부 강OO(20학번), 이OO(20학번), 파라스파라호텔 조리부 전OO(20학번), 더현대 푸드코트 변OO(20학번)

외식조리제과제빵학과 | Food service management, Culinary Arts and Bakery

교육 과정



- 1학년**
 - 1학기 : 대가진로길라잡이, 외식산업의이해, 조리과학실습, 자기학습설계(Ⅰ), 자기학습설계(Ⅱ)
 - 2학기 : 외식정보와인적관리, 음식문화론, 제과디저트실습, 자기학습설계(Ⅰ), 자기학습설계(Ⅱ)
- 2학년**
 - 1학기 : 외식프랜차이즈시스템의이해, 식품조리영양학, 한식조리실습, 커피바리스타실무실습
 - 2학기 : 테이블데코레이션실습, 외식광고홍보실무, 서양조리실습, 외식구매관리론, 식음료조주학실습외식서비스실무, 외식슈퍼바이징
- 3학년**
 - 1학기 : 메뉴관리학, 외식점포개발실무, 제빵실습, 외식조리실무영어, 진로와취업을위한전공별직업윤리
 - 2학기 : 외식메뉴개발실습(캡스톤디자인), 식품위생학, 외식마케팅, 와인소믈리에실무, 외식창업실무, 외식경영실무사례
- 4학년**
 - 1학기 : 외식점포관리실무, 외식산업건설팅실무, 한식디저트실습(캡스톤디자인)
 - 2학기 : 7:1외식현장실무, 취업창업특강, 레스토랑시뮬레이션실습

동아리



틀채비타

각종 조리경연대회에 참여해 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 베이킹실력도 향상시킬 수 있는 동아리

네고시앙

식음료 관련한 전반적인 이론과 실무실습을 바탕으로 식음료 서비스의 경영이론 및 실무 능력, 서비스의 기본자세 등을 기를 수 있고 각종 식음료 경연대회에 참여하는 동아리

차분나래

창업에 대한 관심과 이해도를 높여 청년창업에 원동력을 제공할 수 있는 동아리

교육 환경



학과장 교수님과 학생회장 인터뷰

외식조리제과제빵학과 학과장 **안상희** 교수

안녕하세요. 본 학과는 조리·식음료·제과제빵 분야와 외식창업 및 프랜차이즈 실무 등 외식산업 경영의 전반적인 이론과 실무를 배울 수 있는 학과입니다.

학생들의 관심 분야에 맞춰 교육과정을 편성하고 있으며 배우는 폭이 넓은 만큼 다양한 분야의 취업이 가능합니다. 또한 현장 실무진으로 구성된 다양한 산학협력교수들의 특강, 각종 조리디저트식음료 경연 대회 교육부장관상 등의 수상실적, 학과 교수들과 학생들간의 활발한 교류 등 많은 강점이 있습니다.

최근 K-Food 열풍으로 외식기업들의 해외 진출이 활발해지고 있으며 국내 뿐만 아니라 해외에서도 외식관련 인력을 요구하고 있는 만큼 외식조리제과제빵학과에서 글로벌 외식리더로서의 꿈을 이루시길 바랍니다.



외식조리제과제빵학과 학생회장 **박상인** (20학번)

안녕하세요. 우리 학과는 이론 및 실기를 순차적, 체계적으로 배워 실무에 빠르게 진출할 수 있는 학과입니다. 또한 외식 및 프랜차이즈 경영관리 측면에서도 학과 교수님들과 현재 실무에서 활동하고 계신 강사님들의 특강도 많이 진행하여 이 부분에서도 강점을 보이고 있습니다. 대구 경북을 포함하여 외식, 조리, 제과제빵을 전반적으로 교육하고 실무에 배치할 수 있는 인원을 양성할 수 있는 학과가 몇 없다는 것도 강점으로 볼 수 있습니다.

최근 리모델링한 깔끔하고 고급스러운 실습실과 역사와 전통이 묻어나는 강의실과 조주, 바리스타, 디저트 등 다양한 동아리가 존재하는 것도 개인마다 살리고 싶은 전공을 강화할 수 있는 기회가 많은 것도 장점으로 볼 수 있습니다. 특히나 실습 및 대회 준비시 적극적인 교수님들의 도움이 있어 수월하게 도전할 수 있었습니다. 그 과정 속에서 받을 수 있는 장학금, 전공 관련 국가 및 민간 자격증 등 앞으로의 앞길이 창창한 외식조리제과제빵학과에서 여러분들의 밝은 미래를 기원합니다.



외식조리제과
제빵학과
더욱더 자세한
정보를 원한다면?



홈페이지



홈보영상