



문화관광대학

외식산업조리학과

Dept. of Foodservice and Culinary Management

홈페이지

<https://www.jj.ac.kr/foodservice>

전화번호

063-220-2707 / 063-220-2908

★ 학과 소개

외식산업학과는 외식산업의 트렌드와 조리도 배우고 경영과 창업 및 운영관리를 실무와 함께 배우며 전문가를 양성하는 곳입니다. 관련 분야로 · 카페 및 와인디저트 창업실무 · 글로벌 한국조리 · 제빵실습 · 제과 및 디저트 실무 · 이태리 메뉴실습 · 동양조리 · 메뉴관리론 · 외식원가관리 · 조주음료론 및 실습 · 바리스타 실무 · 푸드테크(캡스톤디자인) · 외식사업창업론 등을 중점 학습하고 식품 및 대기업 외식사업부, 외식기업과 창업 분야로 진출을 하는 실무 중심 운영을 하고 있습니다.

★ 지도교수님이 주는 전공 Tip

- 조리사 자격증 취득: 학과 및 비교과 프로그램을 통해 진로에 알맞은 자격증 취득을 한다면 취업에 도움이 됩니다.
- 동아리 활동: 다양한 동아리 활동을 하여 전공수업 때 하지 못한 실습을 통해 실력을 향상시킬 수 있습니다.
- 대외활동 및 공모전 참가: 다양한 대회 및 공모전에 참가하여 경험을 쌓아 취업 경쟁력을 높일 수 있습니다.

★ 취업우수사례

기업/기관	학번 및 성명	기업/기관	학번 및 성명	기업/기관	학번 및 성명
삼성	이O건, 진O훈, 이O	블루리본	국O	연구원	김O진, 김O지, 황O원, 김O아, 임O우, 이O아, 김O은
한화	김O욱, 정O형, 유O호, 최O환	국립농업과학원	이O현	공무원	유O진(서울시), 황O희(고창군)
동원	오O용, 심O민, 김O태, 박O서	본아이에프	이O산, 박O린, 김O원	조리강사	김O진, 김O은, 김O훈
창업	<ul style="list-style-type: none"> • 베이커리: 김O은, 김O정, 장O, 이O, 박O희, 박O찬, 강O희 • 카페: 윤O아, 김O태, 정O목, 김O열, 이O주, 오O성, • 레스토랑: 김O영, 박O솔, 서O선, 김O형, 함O호, 두O향, 김O진, 조O준, 백O운 			호텔	<ul style="list-style-type: none"> 채O미(소피텔 조리부), 이O림(AK노보텔 제빵부) 박O미(켄싱턴리조트 조리부), 이O현(파라다이스호텔 조리부) 최O수(라마다호텔 조리부)

★ 관련 사이트

구분	사이트명 및 주소
자격증/교육	<ul style="list-style-type: none"> • 국가법령정보센터(외식산업진흥법) https://www.law.go.kr/main.html • 한국산업인력공단(조리기능사, 제과·제빵기능사, 조주기능사 등 자격증) http://www.q-net.or.kr • 대한상공회의소(유통관리사 등 자격증) https://license.korcham.net • 한국커피협회(바리스타 자격증) https://www.kca-coffee.org • 한국보건의료인국가시험원(위생사 자격증) https://www.kuksiwon.or.kr

★ 커리어 로드맵

진로 분야	주요 직무					기타 직무
	조리	식음료	외식경영관리	창업·메뉴개발	푸드코디·마케팅	
주요 직무 한 줄 소개	주방의 모든 운영 (음식 또는 디저트 조리, 주방 관리, 메뉴 개발 등)을 담당하는 직무	바리스타, 소믈리에, 칵테일 등 다양한 식음료를 재료 선정부터 서비스 제공까지 관리하는 직무	식품 회사 및 프랜차이즈 매장의 경영, 마케팅, 메뉴개발, 매출증대에 기여하는 직무	스스로 비즈니스 모델 및 사업을 기획하여 운영하고 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, 식품과 영양학 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 3D 프린트, 랜더링 등을 다룰 줄 알면 도움이 된다.
필수 교과목	조리과학, 기업과창업비즈니스, 바리스타실무, 서비스실무영어(1),(2), 이태리메뉴실습, 카페및와인디저트창업실무, 기업가정신과프랜차이즈, 레스토랑서비스실습					
진로 분야별 추천 교과목	외식조리의이해 글로벌한국조리 서양조리, 동양조리 식품위생학 식품과영양학 테이블코디네이션	제빵실습 제과및디저트실무 조주음료론및실습 식품위생학 식품과영양학 테이블코디네이션	외식산업론, 외식상품기획 외식소비자행동론 외식원가관리 외식서비스마케팅 레스토랑경영론, 메뉴관리론 외식사업창업론	외식산업론 외식상품기획, 외식원가관리 음식문화의이해와평론 푸드테크(캡스톤디자인) 메뉴관리론 외식사업창업론	글로벌한국조리, 서양조리 외식서비스마케팅,제빵실습 조주음료론및실습 제과및디저트실무 서비스매너와이미지 테이블코디네이션	
비교과	MP(메뉴개발) 동아리 학과 맞춤형 교육(조리) 요리 대회 및 공모전 출전	블랑제리(제과) 동아리 JJ espresso(커피) 동아리 학과 맞춤형 교육(조주, 바리스타)	Hands On Steps(기업 견학) 취업역량강화 프로그램 재학생 직무능력 향상 특강	LINC3.0 창업강좌 운영 리빙랩 프로젝트(메뉴개발) 재학생 직무능력 향상 특강	I:AM(마케팅) 동아리 리빙랩 프로젝트(마케팅) 학과 홍보단	
자격증	조리기능사(한식, 일식, 양식, 중식, 복어, 제과, 제빵), 케이크 자격증, 초콜릿 자격증, 위생사	바리스타 1급, 2급 소믈리에 자격증 조주기능사	컴퓨터활용능력 1급, 2급 CS Leaders(관리사) 외식경영관리사 유통관리사, 물류관리사	외식경영관리사 조리기능사, 조주기능사 바리스타 1급, 2급	조리기능사, 조주기능사 바리스타 1급, 2급 컬러리스트 기사 GRO 포토샵 자격증	
주요 진출기관/기업	국내·외 호텔 Chef 국내·외 호텔 Patisserie 요리 강사 등	국내·외 호텔 바텐더 프랜차이즈 바리스타, 음료개발, 기획 등	프랜차이즈 슈퍼바이저 외식경영 컨설턴트 외식 R/D 등	레스토랑, 베이커리, 카페, 식자재 유통업, 연구소, 식품 관련 국가기관 식품기업 메뉴개발팀 등	식품 관련 대기업 마케팅팀 푸드 광고 스튜디오 광고 회사 에이전시 프리랜서 등	

★ 비교과 프로그램 Step

구분	1학년	2학년	3학년	4~5학년	취업지원관 선생님이 추천하는 외식산업학과 학생들을 위한 추천 프로그램
진로탐색 및 설계	씩수	꿈수	땀수	집단 심리상담 프로그램	
	진로마블프로그램, 청년층직업지도프로그램(CAP@), JJ직무멘토링Day		Dream-JOB 멘토링		
	진로 해시태그				
직무역량 강화	컴퓨터활용능력 2급		컴퓨터활용능력 1급		
	ACP 자격증반(포토샵/일러스트, 인디자인, 프리미어프로), GTQ 1급 포토샵, 일러스트레이터		코딩지도사, 빅데이터(GAIQ)		
			메타버스 크리에이터		
구직역량 강화	ADsp(데이터분석 준전문가 과정), SMAT(서비스경영자격), 드론 자격 교육				
	[기초] 자기소개서 교육, [기초] 면접 이미지메이킹 교육, 직무이해 교육		[실전] 자기소개서 교육, [실전] 면접 교육, [실전] 기업/직무 분석반, 청년취업역량프로그램(청취력)		
산업현장 연계	기업탐방		채용박람회 및 설명회		
자기주도적 경력개발 역량강화	대학일자리플러스센터 서포터즈			Dream-JOB 인재풀 Dream-JOB 스터디, 도내 기업 모니터링단	
	직무중심 취업동아리				