외식조리학과



조리와 외식경영에 관심이 있나요?

○ 학과(부)사무실 위치 J관 332호 **조 문의** 042-520-5723 **厚 홈페이지** https://food.pcu.ac.kr



학과 소개

- 조리, 경영, 위생, 영양, 유통 분야의 학문적 지식을 바탕으로 창조적 조리실무 능력 및 외식경영 능력을 갖춘 외식산업전문가 양성
- IPP장기현장실습 및 일학습병행제를 통한 현장중심형 실무인재양성

졸업 시 취득자격증

국가자격증

- 조리산업기사, 조리기능사(한식, 양식, 일식, 중식, 복어), 제과기능사, 제빵기능사, 떡제조기능사, 조주기능사
- 위생사, 식품산업기사, 식품기사, 식품가공기능사, 식품품질관리사
- CS리더스관리사. 유통관리사. 물류관리사. 품질경영기사

민간자격증

외식경영관리사 1·2급. 브랜드관리사, 바리스타자격증, 와인소믈리에, 푸드코디네이터

졸업 후 취업 분야(진로)

조리 전문가	국내외 호텔, 대기업 외식 및 급식업체, 기내식 조리사 및 개발자, 파티시에, 조리교육기관 강사, 조리연구가, 푸드스타일리스트
외식산업관리자	대기업 외식 및 급식업체 관리자, 위생사, 메뉴개발 및 컨설턴트, 소믈리에, 바리스타, 외식프랜차이즈 슈퍼바이저, 영양조리 상담사
식품품질 및 유통전문가	유통관리사, 물류관리사, 품질관리사, 식재마케터, 전자상거래 MD, 농산물품질관리사
기타	외식·영양·조리 관련 창업, 대학원 진학, 식품관련분야 정부기관 공무원, 산업체 식품연구소 연구원, 식문화 연구원, 다이어트 프로그래머, 푸드컨텐츠 디렉터

졸업 후 취업 기업

- 롯데호텔, 웨스틴조선호텔, 신라호텔, JW메리어트호텔, 그랜드인터콘티넨탈호텔, 그랜드하얏트호텔
- 삼성웰스토리, 아워홈, 풀무원, 신세계푸드, CJ프레시웨이, GS리테일, 한화FS사업본부, 현대그린푸드, 대상, 동원홈푸드, 해태, 이랜드, SPC그룹, 아모제푸드, 본푸드, 피자헛, 스타벅스, 할리스커피
- 식품의약품안전처, 구청 위생과, HSC품질관리원, 어린이 급식지원센터, 한국메디컬푸드

주요 전공 교육과정

이론 및 실습