

조리&식품과 서비스 경영 학문을
포괄하는 통합 인재 양성

조리·서비스경영학과

Department of Culinary Art & Foodservice
Management



<https://hot.khu.ac.kr/>



Hospitality 산업에서 중추적 역할을 담당할 리더

조리·서비스경영학과는 조리·외식산업의 급속한 성장과 더불어 조리와 관련된 학문적 지식과 조리실무 및 서비스경영능력을 겸비한 조리·외식·서비스경영 분야의 전문인 양성을 목표로 합니다. 조리·서비스 경영에 필요한 전문 지식과 실무능력을 배양시켜 국내외 호텔과 레스토랑, 외식 및 식품 분야, 유통 분야 등 Hospitality 산업의 여러 방면에서 중추적인 역할을 담당할 글로벌 리더를 양성하는데 교육의 목적을 두고 있습니다. Owner Chef 및 외식경영 전문가를 양성하는 우리나라 최고의 조리·서비스경영 관련 학과입니다. 1학년 동안 조리·서비스경영, 호텔경영, 외식경영, 컨벤션경영학의 기초 지식을 배운 후 2학년 때 전공을 결정하게 됩니다. 조리과 식품 관련 학문적 지식과 서비스경영 지식을 통합적으로 습득할 수 있는 교육 환경을 제공하며, 다양한 실습수업도 진행하고 있습니다.

조리·서비스· 외식에 대한 전반적인 이론 및 실무

조리·서비스경영학과에서는 식재료와 조리과정에 대한 이론적인 이해부터 식품위생·품질관리, 조리 능력, 식생활문화, 레스토랑 창업 및 경영, 서비스 경영 등 조리·서비스·외식에 대한 전반적인 이론 및 실무 역량을 통합적으로 습득할 수 있습니다. 또한, 조리·외식 업계의 최신 동향을 반영하여 4년마다 교과 과정을 전면 개편하고 있습니다. 1학년은 Hospitality 기초 및 교양과목으로 산업에 대한 전반적인 이해와 더불어 조리외식경영의 기초를 확립하고, 2학년년부터 본격적으로 조리 및 서비스경영 기본 마인드를 배웁니다. 3학년과 4학년 때는 조리 및 서비스경영 지식 역량을 강화하고 실전 및 응용지식까지 습득하여 전문적 인재로 거듭나게 됩니다. 조리·서비스경영학과의 특징이자 강점인 실습수업은 제과제빵, 한국조리, 서양조리, 궁중음식 및 한과, 창업 조리 등 다양한 조리분야를 아울러 진행됩니다.

경희대 최대의 음식 축제 The World Food Festival(FF)

The World Food Festival(FF)은 경희대학교 및 호텔관광대학 최대의 음식축제로, 1988년 이래 30년이 넘는 역사를 이어온 조리·서비스경영학과의 자랑이자 전통입니다. 선배·후배·동기 간 우정을 쌓고 협력과 화합을 배우는 학생들의 즐거운 축제이며, 레스토랑, 베이커리, Beer, 이벤트 등 개최하는 행사도 다양합니다. FF를 통해 우리 학생들은 조리와 서비스에 대한 열정과 지식을 공유하고, 미래의 조리외식 전문인으로 성장하는 기반을 다지며, 동시에 대학 생활에서 잊지 못할 특별한 경험을 할 수 있습니다.

조리·서비스경영학과 만의 차별화된 입시제도

매년 Hospitality경영학부에 입학하는 148명의 신입생 중 네오르네상스전형을 통하여 15명의 신입생을 별도로 선발합니다. 학교생활기록부와 자기소개서, 면접을 통해 미래의 전문 조리·서비스·외식경영인으로 성장할 잠재력을 갖춘 인재를 발탁하고 1학년부터 전공 지식을 습득할 기회를 제공합니다.



조리기능장, 제과기능장에서 나아가 진로 확대

조리·서비스경영학과는 많은 조리기능장과 제과기능장 취득자를 배출한 경험을 토대로 4년의 교과과정을 통해 호텔, 교직, 언론계 및 방송 분야, 행정공무원, 조리 및 외식사업 관련 기업체, 기내식 사업체, 식품유통, 서비스기업, 제과 제빵 산업체 등으로 진로를 더욱 확대하였습니다. 또한, Hospitality경영학부에서 교직 이수를 인정하는 유일한 학과로 최근에는 매년 임용고시에 합격자를 배출하고 있습니다. 조리과학과 외식경영에 대한 깊은 연구를 위한 대학원 진학이 용이한 학과로, 현재까지 100여 명의 동문 교수 및 교사를 배출하였습니다. 경희대학교 호텔관광대학 학과 중에서도 강의와 연구 실적 우수학과로, 외국의 우수한 대학들과의 교류도 적극 추진하고 있습니다. 우리 학과의 대표적인 졸업자로는 99학번 권우중(2017~2019 미슐랭 2스타)동문, 스와니예(SOIGNE), Dear Wild의 오너셰프인 이준(2002학번)동문, 호텔롯데 상무이사(총조리장)를 역임하시고 현재 우송대학교 교수로 계신 이병우(81학번)동문 등이 있습니다.



코로나19시대, 실습수업 방향은 어떻게 되나요?

모든 실습수업은 철저한 방역 수칙의 준수와 교강사, 실습 조교의 지도 아래 모두 대면 수업으로 진행됩니다. 매 학기 한식, 양식, 제과, 제빵, 궁중요리, 한과, 창업 조리 등의 다양한 과목의 실습수업이 개설되며, 18명 이하의 소수 인원만 수강을 허용하여 여유롭고 쾌적한 환경에서 실습수업이 진행됩니다.