

K-Food의 세계화를 주도하는 조리,  
식품과 디자인 경영 융합 인재 양성

# 조리&푸드디자인학과

Department of Culinary Arts & Food Design  
Management

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





---

## Hospitality 산업의 창의 · 융합 · 실천 인재 양성

조리&푸드디자인학과는 조리 · 외식 산업의 급속한 성장과 더불어 조리 및 식품과 관련된 디자인 경영 능력을 종합적으로 겸비한 창의 · 융합 · 실천 인재 양성을 목표로 합니다. 조리과 푸드 디자인 경영에 필요한 다양한 이론과 실무능력을 배양시켜 국내외 호텔과 레스토랑, 외식 및 식품 분야, 유통 분야 등 Hospitality산업의 여러 분야에서 중추적인 역할을 담당할 글로벌 리더를 양성하는데 교육의 목적을 두고 있습니다. Owner Chef 및 조리, 외식경영, 유통 및 식품 전문가를 양성하는 우리나라 최고의 조리&푸드 디자인 관련 학과로, 조리과 식품 관련 학문적 지식과 경영 지식을 통합적으로 습득할 수 있는 교육 환경을 제공하며 다양한 실습수업도 진행하고 있습니다.

---

## 조리 및 식품 디자인경영 이론과 실습 · 실무 연계

조리&푸드디자인학과에서는 식재료와 조리 과정에 대한 이론적인 이해부터 식품위생 · 품질관리, 조리 능력, 식생활 문화, 레스토랑 창업 및 경영, 서비스 경영 등 조리 · 식품에 대한 전반적인 이론 및 실무 역량을 통합적으로 습득할 수 있습니다. 또한, 조리 · 식품 업계의 최신 동향을 반영하여 4년마다 교과 과정을 전면 개편하고 있습니다. 1학년 교과 과정을 통해 조리에 대한 기초적인 이론, 실습과 경영 기반을 다지고 2학년부터 본격적으로 조리 · 식품 및 레스토랑 경영 및 관리 등 다양한 지식을 배웁니다. 3학년과 4학년 때는 조리 및 식품 디자인 경영 지식 역량을 강화하고 실전 및 응용 지식까지 습득함으로써 이론과 실무를 겸비한 조리&푸드디자인 전문가로 거듭나게 됩니다. 추가로 교과 과정의 실습 이외에도 학생들이 운영하는 다양한 조리 · 식품 관련 동아리 활동은 전공 역량을 극대화할 수 있는 좋은 기반이 됩니다. 조리&푸드 디자인 학과는 학생들이 학교에서 배운 지식이 습득되고 활용되며 발전할 수 있도록 다양한 국내외 해외 업체와의 업무 협약을 통해 현장 실습 등 글로벌 전문 인재로 거듭날 수 있는 기회를 제공합니다.

---

## 경희대 최대의 음식 축제 The World Food Festival(FF)

The World Food Festival(FF)은 경희대학교 및 호텔관광대학 최대의 음식 축제로, 1988년 이래 30년이 넘는 역사를 이어온 조리&푸드디자인학과의 자랑이자 전통입니다. 선배·후배·동기 간 우정을 쌓고 협력과 화합을 배우는 학생들의 즐거운 축제이며, 레스토랑, 베이커리, Beer, 이벤트 등 개최하는 행사도 매우 다양합니다. 학교에서 배운 메뉴 개발, 조리, 레스토랑 창업 및 운영관리, 경영 전략, 품질관리까지 다양한 전공 지식과 실무 능력을 적극적으로 활용할 수 있는 잊지 못할 특별한 경험을 할 수 있습니다. FF를 통해 우리 학생들은 조리와 서비스에 대한 열정과 지식을 공유하고, 미래의 조리·외식 경영 전문인으로 성장하는 기반을 다지게 됩니다.



## 조리 · 식품 · 유통 · 교직 등 다양한 분야로의 진출

조리&푸드디자인학과의 학생들은 4년의 교과 과정을 통해 호텔, 교직, 언론계 및 방송 분야, 행정공무원, 조리 및 외식사업 관련 기업체, 기내식사업체, 식품유통, 서비스기업, 제과 제빵 산업체 등 다양한 진로로 진출할 수 있습니다. 조리&푸드디자인학과는 조리, 식품 디자인 경영에 대한 깊은 연구를 위한 대학원 진학도 용이하며, 현재까지 100여명 이상의 동문 교수 및 교사를 배출하였습니다. 조리&푸드디자인학과는 경희대학교 호텔관광대학 학과 중에서도 강의와 연구 실적이 우수한 학과로, 외국의 우수한 대학과 산업체와의 학술교류 및 인턴십도 적극 추진하고 있습니다. 또한, 경희대학교 호텔관광대학 전공 중 교직 이수가 가능한 학과로 교직 관련 이론 수업 및 예비 교원의 역량 강화를 위해 현직 교사를 초빙하여 주기적인 특강과 간담회를 진행하고 있습니다. 최근에는 매년 임용 고시에 합격자를 배출하는 등 많은 졸업생들이 국내 대표적인 조리관련 고등학교에서 교사로 활동하고 있습니다.



### 조리&푸드디자인학과 학생들은 실무 취업에 어떠한 국내와 해외 특점이 있나요?

조리&푸드디자인학과에서는 매 학기 국내 및 아시아, 북미, 유럽의 호텔·조리·식품·유통 관련 기업으로부터 직접 채용 홍보 요청을 받아 학생들에게 다양한 취업 정보를 제공하고 있습니다. 또한, 조리와 식품 관련 창업 교육 및 컨설팅 지원 사업, 장학생 선발, 공모전 참여 등의 기회를 제공합니다. 더불어 실무 역량을 강화할 수 있는 국내 현직자 및 해외 교육 기관 참여 특강도 학기마다 진행되어 글로벌 시대에 맞는 세계적 수준의 조리&푸드디자인 인재로 거듭날 수 있습니다.