

Hospitality 산업에 기여하는  
조리 · 외식산업의 중추적 인재

# 조리산업학과

Department of Culinary Art Management



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



## ‘선취업 후진학’, 조리산업학과

조리산업학과는 조리 및 외식산업 인력의 후 진학 선도대학으로써, 조리 및 외식 분야의 중추적 전문 인력 양성을 목표로 합니다. 특성 화고등학교를 졸업하고 3년 이상 산업체 실무 경력이 있는 재직자 에 한하여 입학할 수 있는 ‘선취업 후진학’ 학과로서 2015년 첫 신 입생이 입학한 학과입니다. 이론과 실무를 연계한 커리큘럼과 재직 자 맞춤형 콘텐츠를 구축함으로써, 전문적인 교육 콘텐츠를 확보하 고 있습니다.

## 미래의 조리 및 외식 분야 전문 경영자 양성

조리산업학과는 조리 및 식음료 및 외식산업 분야의 경영에 관한 실천적, 실용적 학문 탐구를 통하여 미래의 전문 경영자로서 자질 과 역량을 배양하고, 실무적, 학문적 지식의 축적을 통한 조리 및 외식 분야의 전문 인력을 양성하는데 그 목적을 두고 있습니다. 국 내외 Hospitality 전문 인력 배출과 조리, 외식, 식음료에 대한 이론 과 실무 및 경영 능력을 갖춘 전문인 양성, 21세기 Hospitality 산업 에서 중추적인 역할을 담당하게 될 글로벌 리더 양성과 같은 목표 를 바탕으로 전공에 관한 관심과 흥미, 도전정신, 창의적인 문제 해 결 능력, 협동심, 성실성 등의 핵심역량을 추구합니다.

조리산업학과의 인재상은 다음과 같습니다.

첫째. 고도의 전문적인 지식과 서비스 정신이 겸비된 현장 실무 적 합형 인재

둘째. 투철한 직업관과 성실함을 가지고 동료들을 리드할 수 있는 인재

셋째. 창의적인 아이디어와 도전정신으로 현대산업을 선도할 수 있 는 미래의 전문 경영자

## 이론과 실무를 연계한 커리큘럼

실무 경험이 풍부한 조리·외식 분야의 전문가들로 구성된 교수 진의 교육을 통하여, 조리실무론과 영양학 및 식품학, 식음료관리 론, 외식경영론 등 조리 및 외식경영에 필요한 기초 지식을 학습합 니다. 식품가공관리, 메뉴관리론, 서비스경영론, 외식소비자행동론, 경영통계학 등의 심화 과목을 교육하고, 한국조리와 서양조리, 중

국조리, 일본조리 및 제과제빵 등의 조리 실습과 조리 이론을 학습합니다. 이론과 실무를 연계한 커리큘럼으로 구성되어 있으며, 재직자 맞춤형 교육 콘텐츠를 통해 성인 학습자의 여건을 고려한 탄력적 교육과정을 운영하고 있습니다. 세부적인 교육과정은 다음과 같습니다.

- 1학년 : 조리실무론, 외식경영론, 식품학개론, 식음료관리론, 식생활과문화
- 2학년 : 조리학개론, 제과제빵개론, 외식서비스마케팅, 서양조리실습, 한국조리실습, 영양학개론
- 3학년 : 외식소비자행동론, 제빵이론 및 실습, 식품가공 및 저장관리, 조리실무영어, 식재료 구매관리론, 메뉴관리론, 외식프랜차이즈경영론, 식품위생관리
- 4학년 : 창업요리실습, 외식시장조사론, 외식마케팅관리, 품질경영 및 유통관리, 동양조리실습, 외식창업론



## 실기적 능력 배양을 위한 다양한 프로그램

조리산업학과의 날 행사와 선후배가 모여 메뉴를 개발하거나, 명장 분들과 함께 요리를 개발하는 선후배 합동 프로그램, 다양한 경진 대회 등의 특별한 프로그램이 있습니다. 실기적 능력의 배양을 위해 재학 중 다양한 요리경진대회의 참여를 학과 차원에서 독려하고 있으며, 이외에도 논문공모전, 해외 연수 참여 등을 통해 이론적 능력을 고취하는 데 도움을 주고 있습니다.

## 졸업 후, Hospitality 관련 전문가로 거듭나다

조리기능사, 제과제빵기능사, 조주기능사, 조리산업기사, 유통관리사, 위생사 등 조리과 관련된 다양한 자격증 취득할 수 있도록 학과 차원에서 독려하며 학생들의 진로 모색에 도움을 주고 있습니다. 졸업한 학생들은 국내외 특급 호텔, 파인 다이닝 레스토랑, 기타 외식업체 및 단체급식의 조리사, 식품 제조 업체, 식품 가공 업체 및 그 외 식품 관련 연구소의 R&D 연구원 등 다양한 분야에서 역량을 발휘하며, 공공기관의 Hospitality 관련 부서 및 연구소, 대학원 진학 등 모든 분야로의 진출 및 사회 전반의 Hospitality 관련 전문가로 거듭나고 있습니다.



### 조리산업학과에 진학하기 위해 필요한 역량은 어떤 것이 있나요?

조리산업학과에서는 전문적인 지식과 서비스 정신이 겸비된 현장 실무 적합형 인재, 투철한 직업관과 성실함을 가지고 동료들을 리드할 수 있는 인재, 창의적인 아이디어와 도전정신으로 현대산업을 선도할 수 있는 미래의 전문 경영자를 양성하고자 합니다. 그러기 위해서는 전공에 대한 관심과 흥미, 도전 정신, 창의적 문제해결 능력과 협동심, 우수한 외국어 능력이 필요합니다.