



문화관광대학  
**한식조리학과**  
 Dept. of Korean Cuisine

- #한식조리
- #한국전통음식
- #글로벌한식수퍼스타

Homepage



SNS



★ 학과 소개

문의 063) 220-2768 / 2762

한식조리학과는 전통음식문화를 보존·계승·발전시키며 동서양의 음식문화 및 식품에 관한 지식을 함양하고 나아가 한국음식의 세계화에 주도적 역할을 담당할 인재양성을 목표로 합니다. 한국전통음식과 동서양의 전문 조리 기술 및 지식, 식문화 및 경영능력, 외국어 소통능력과 글로벌 마인드 등을 함양하고자 다양한 전공교과목을 비롯한 글로벌 한식마스터 교육프로그램, 전공취업체험 등을 운영함으로써 '글로벌 한식 수퍼스타 양성'에 주력하고 있습니다.

★ 지도교수님이 주는 우리 학과 취업준비 Tip

• 한식조리학과는 정규교과 수업 외 다양한 비교과 취업 교육프로그램을 운영하여 재학생들이 실무중심 취업 지원 프로그램(글로벌 해외 취업프로그램, 해외 진출 한식조리사 양성교육 등)을 통해 국내외 산업체 취업에 필요한 실무능력을 배양하고, 취업 현장에 필요한 인재로 성장하기 위한 체계적인 취업 준비를 할 수 있습니다.

★ 선도학생 커리어패스

구분	1학년	2학년	3학년	4~5학년
수상	• 교내 최우수상			
동아리	학과 동아리 커피나무	학과 동아리 커피나무	학과 홍보단	학과 홍보단
비교과	• JFM 신입생 멘토링 • 학습전략 워크숍 - 코넬노트 활용법	• Together 직무능력 향상 특강 • Together 전공분야 취업지원 특강	• 한식진흥원 해외진출 한식조리사 양성교육 • LINC+ 글로벌 취업실무역량강화 프로그램	• 컴퓨터 일반(고급 컴활1급 실기) 실무 활용 교육
자격증	• 한식조리기능사 • 양식조리기능사	• 중식조리기능사 • 떡제조기능사	• 일식조리기능사 • 조주기능사	• 컴퓨터활용능력 2급 • 위생사
STAR T	• 좋은친구 또래상담 카운슬링센터 프로그램 참여 • 목표 직무 설정 PG&커리어 로드맵	• 한식조리학과 임원 활동 • 문화예술체험 활동	• 해외문화예술체험 활동 • 진로해시태그 프로그램	• 대한민국 국제요리&제과 경연대회 입상 • 대학청년 전통음식 전승교육 청춘숙수 / 장 및 김치 과정 수료
봉사	• 사회봉사 및 해외봉사 참여			
외국어	• TOEIC, TEPS, JPT, HSK 공인어학 시험 응시 • 공인 외국어 능력 시험 성적 제출			

★ 커리어 로드맵

진로 분야	주요 직무					기타 직무 / 신 직업	
	해외진출 한식조리사	외식기업 및 한식당 조리사	식품회사 및 외식기업 품질/생산관리, 연구개발	요리 교육기관 강사 및 요리연구가	레스토랑 창업 컨설턴트		
주요 직무 한 줄 소개	재외공관 관저조리사 및 해외 한식당의 연회담당조리 및 한식홍보행사 업무	레스토랑의 컨셉과 고객 니즈에 맞는 메뉴작성 및 조리, 고객응대, 매장업무관리	식품회사와 외식기업의 생산, 품질관리 및 제품/메뉴개발 업무	조리교육을 목적으로 하는 기관의 요리 수업 및 연구 업무	레스토랑 창업을 위한 메뉴개발 및 주방관리, 매장 관리 컨설팅 업무	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>중등 조리교원</b> 조리교직 이수 후 중등 교원 임용고시에 합격 시 전국 조리 고교 및 실업계 고교 및 실업계 고교 조리과정교사 업무</li> </ul>	
학과	필수 교과목	한국조리, 한국음식문화와콘텐츠, K-FOOD디자인, 식품학, 영양학, 조리과학, 궁중음식실습, 한식스타일링, 졸업작품					
	진로 분야별 추천 교과목	기초조리실무 외국조리 제과제빵실습 일본조리실습 중국조리실습 병과와음료실습 향토음식실습 외식서비스영어	외국조리 중국조리실습 단체급식 기초조리실무 한식당창업및경영 한식당메뉴개발 외식서비스영어	식품위생 식품가공 실험조리 식품상품개발 외국조리 일본조리실습 외식서비스영어	기초조리실무 외국조리 병과와음료실습 중국조리실습 옛음식책연구및실습 향토음식실습 전통주와와인실습 한식당메뉴개발실습		기초조리실무 외국조리 중국조리실습 일본조리실습 한식당창업및경영 한식당메뉴개발 외식서비스영어 향토음식실습
	비교과	해외진출조리사 한식조리사양성교육	한식메뉴 R/D교육	식품 R/D 교육 관능평가교육 HACCP교육 식품포장 및 유통기한 교육	한식메뉴 R/D교육 관능평가교육 HACCP교육		관능평가교육 HACCP교육 식품포장 및 유통기한 교육
직무 관련 자격증	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사, 떡제조기능사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사, 떡제조기능사	위생사, 식품(산업)기사, 한식, 양식조리기능사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사, 떡제조기능사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사, 떡제조기능사		
관련 대외활동 추천	국내외 학기제계절제 산업체 현장실습	국내외 학기제계절제 산업체 현장실습	식품회사, 식품연구원 등 현장실습	국내외 학기제계절제 산업체 현장실습	국내외 학기제계절제 산업체 현장실습		

★ 취업우수사례

기업/기관	성명	기업/기관	성명	기업/기관	성명
재외공관(대사관/영사관)	황○수, 박○솔, 최○석	풀무원	이○승, 박○연, 최○일	불래	박○성
조리교사	이○빈, 임○호	페어몬트 호텔	심○린, 이○이, 김○영	강강술래	정○영, 서○은
대두식품	김○빈, 김○석	요석궁	김○훈, 이○영	대학원 진학	박○형, 고○연, 강○민, 정○은