글로벌 시대의 외식산업에서 필요로 하는

부천대학교 호텔외식조리학과



입학안내

- 학과 홈페이지 https://dept.bc.ac.kr/hotel-culinary-arts
- 학과 위치 본캠퍼스 예지관 2층
- 학과 전화번호 032-610-0810

▲ 호텔외식조리학과 홈페이지 바로가기

▲ 입학 홈페이지 바로가기

호텔외식조리학과 프로그램 학습 성과(Program Outcome)

- P01 호텔외식조리학과의 Vision은 재학생과 졸업생들이 성공적인 삶을 누리게 하는 것이다.
- P02 사회 변화에 대처하고 미래를 준비할 수 있도록 차별화된 조리전문기술인재를 양성한다.
- P03 조리 핵심 능력인 '맛을 내는 전문 능력'을 갖춘 '맛 전문가' 역할을 수행한다.
- P04 푸드플레이팅을 교육하여 '멋 전문가'를 양성하고, 음식에 문화가치를 창출한다.
- P05 현장 밀착형 교육 프로그램 운영으로 산업체에서 빠른 적응과 전문가 역할을 수행한다.
- P06 주방에서 '맛과 멋' 개발에 필요한 전문가 역할을 수행한다.
- P07 지역사회 푸드산업을 견인하는 식품산업 및 푸드 R&D분야 전문가 역할을 수행한다.
- P08 레스토랑을 운영하는 오너셰프로서 홀과 주방을 이끄는 리더십을 발휘한다.
- P09 지역사회에 봉사하는 조리 전문가로서 역할을 담당할 수 있음을 인지하고 지역사회 발전에 기여한다.





2년제

글로벌 시대의 외식산업에서 필요로 하는

호텔외식 조리학과

Hotel Culinary Arts

4년제 학사학위(전공심화) 과정 운영

부천대학교 BUCHEON UNIVERSITY
경기도 부천시 신흥로 56번길 25
본캠퍼스 예지관 2층 / 032-610-0810

글로벌 시대의 외식산업에서 필요로 하는

부천대학교 호텔외식조리학과

학과소개

호텔외식조리학과는 2011년 재학생과 졸업생들의 SUCCESS를 최우선 목표로 학과를 개설하였으며, SUCCESS 핵심 가치를 달성하기 위해 조리직무의 핵심을 '맛과 멋'으로 선정하고 '맛 전문가'와 '멋 전문가'양성을 해오고 있다.
전문학사 졸업 후 높은 수준의 고숙련 전문가 양성 요구에 맞추어 학사학위 전공심화과정을 개설하고 '맛과 멋 전문 개발자'교육과정을 운영하고 있다.

교육목표

창의와 인성을 바탕으로 조리전문지식과 숙련된 조리 기능을 습득하고 평생학습 역량을 겸비하여 사회에 공헌하고 미래를 준비할 수 있는 '맛과 멋 전문 조리사 양성'과 '맛과 멋 전문 조리개발자 양성'을 위한 실무교육을 목표로 함

인재양성유형

맛과 멋 전문조리사

호텔이나 레스토랑 주방에서 '맛과 멋' 전문 조리사로서 음식을 만드는 일을 직업으로 하며, 경력을 쌓은 후에는 총주방장과 오너셰프, 교수, 푸드디렉터로서 높은 수준의 사회적 영향력을 미칠 수 있는 직업

제과·제빵사

생산 계획에 따라 빵·과자류(떡, 초콜릿 포함)에 필요한 식재료를 구매, 관리, 전처리하여 빵류, 과자류, 초콜릿류, 캔디류, 떡류 등을 식재료의 고유의 맛을 살리도록 제조하고, 이를 이용한 공예(빵공예, 설탕공예, 초콜릿공예)를 제조하여 제품의 부가가치를 높이며, 제품의 맛과 영양성분을 점검하고 제조 기구와 기기 및 작업장을 정리하고 경영하는 직무

맛과 멋 전문 조리개발자

호텔 단체 급식소, 음식점에서 음식을 만들면서 메뉴개발을 담당하는 직업

교육과정

1학년

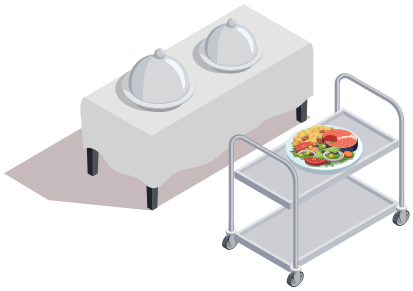
- 공중보건실무
- 식품과 식품영양 실무
- 기초외식경영 문서작성
- 조리용어와 스토리텔링
- 위생학과 법규 실무
- 조리과학 및 실험조리
- 디자인과 푸드플레이팅
- 궁중요리실습
- 맛 조리기술체계론
- 한식조리
- 양식조리
- 중국조리
- 제과실습
- 제빵실습
- 기초일본조리
- 의사소통능력
- 기초외국어 능력1, 2(영어)
- 대인관계능력

2학년

- 호텔조리 실무영어
- 외식산업경영 및 창업
- 기초외식경영 문서작성
- 조리용어와 스토리텔링
- 세계식문화와 와인실습
- 고급일본조리
- 한식웰빙요리 실습
- 호텔연회기획 및 실무
- 향토시절 음식실습
- 조리외식 주문식교육
- 디저트 실습
- 파스타실습
- 소스와 양념 체계론
- 바리스타실습
- 현장실습
- 캡스톤디자인







어떤 자격증을 취득하고 어떤 일을 할 수 있나요?

취득자격증과 졸업 후 진출 분야

취득자격증

조리기능사 자격증 (한식, 양식, 일식, 중식, 복어조리) • 조리산업기사 자격증 (한식, 양식, 일식, 중식, 복어조리)
제과제빵사 • 식품제조기사 • 와인관리조리사 • 바리스타 • 떡 제조사 • 푸드플레이팅 디자이너 • 음식 평가사

졸업 후 진로

호텔 국내·외 호텔조리사 등

병원(조리사) 대학병원 전문 조리사 등

제과제빵 제과·제빵 전문점의 제과사 및 관리자 등

외식업체 식음료 서비스 경영인 외식업체 메뉴개발자 • 프렌차이즈 레스토랑 관리자 및 조리사 • 푸드스타일리스트 요리학원 강사 • 레스토랑 창업자 등

급식 관련 업체 단체급식·케이터링 업체 전문 조리사 등

해외취업 중국 • 일본 • 미국 • 프랑스 • 베트남 등