K-푸드의 미래를 열어가는 호텔 및 외식산업 글로벌 조리 전문가

호텔조리과

2년제

T.031.740.1326
http://hca.shingu.ac.kr

학과 소개

호텔조리 글로벌 전문 인재 양성의 새로운 중심

신구대학교 호텔조리과는 단순한 조리 기술을 넘어 호텔·외식산업을 이끌어갈 비즈니스 통찰력과 관리 역량을 갖춘 실무형 전문가 배출을 목표로 합니다.
신구대학교 호텔조리과는 조리 교육은 물론 식재료, 영양, 맛, 식문화, 식품위생에 대한 심도 깊은 이론 교육을 통해 외식산업분야의 트렌드를 선도할 수 있는 전문인재를 양성합니다. 풍부한 현장 경험을 지닌 교수진 지도 아래 최신식 조리 및 외식서비스 실습장에서 이루어지는 밀도 높은 실습 교육은 우리 학과의 자랑입니다. 또한 국내외 유수의 호텔, 외식, 단체급식 기업과의 실습 연계 과정으로 학생들이 실전 감각을 키워 졸업 후 현장에서 바로 활약할 수 있는 경쟁력 있는 글로벌 인재로 성장하도록 지원합니다.

학과장 인터뷰

맛으로 디자인하는 K-푸드의 미래에 여러분을 초대합니다

김 원 경 | 호텔조리과 학과장

반갑습니다.!신구대학교 호텔조리과는 변화하는 외식산업의 흐름에 발맞춘 미래형 조리 인재를 양성하고자 2026년 힘찬 첫 발을 내딛게 되었습니다. K-푸드로 세계를 사로잡는 미래를 꿈꾸는 여러분을 신구대학교에서 새롭게 출발하는 호텔조리과로 초대합니다.
최근 호텔·외식산업은 단순한 조리를 넘어 문화와 예술, 서비스 및 글로벌 감각이 요구되는 고부가가치 산업으로 성장하고 있습니다. 이에 본 학과는 국내외 호텔 및 외식 현장에서 실질적인 경쟁력을 갖춘 인재를 키우기 위해, 이론과 실무를 균형있게 갖출 수 있는 교육 인프라를 구축하였습니다.
신설 학과라는 점은 오히려 우리에게 큰 기회입니다. 유연한 교육 설계, 1:1 진로 맞춤 설계 및 취업 지원 등은 학생 여러분이 빠르게 성장할 수 있는 기반이 될 것입니다. 뿐만 아니라, 국내 유수 호텔 및 외식 브랜드와의 산학협력을 통해 인턴십, 취업 연계, 자격증 취득까지 체계적으로 지원할 예정입니다.
신구대학교 호텔조리과에 지원하는 여러분, 우리는 여러분의 글로벌 무대에서 여러분의 꿈을 실현할 수 있는 든든한 출발점이 되어드리겠습니다. 신구대학교 호텔조리과에서 여러분의 꿈과 열정을 설계하고 함께 성장해 나가길 기대합니다.

커리큘럼 및 취득 자격·면허

커리큘럼

기초 이론	미식학, 글로벌 식문화, 조리과학, 식품재료학, 영양과 건강, 위생 및 안전관리실무
조리실무	기초: 기초조리실습, 한국조리, 양식조리, 중식조리, 아시안요리, 프랑스&이태리요리, 베이킹마스터, 모던디저트 심화: 호텔연회실습, 호텔조리스킬업, 와인&푸드페어링, 메뉴기획 캡스톤디자인, 푸드코디콘텐츠크리에이팅, 현장실습
경영이론	호텔경영론, 외식산업트렌드, 호텔외식원가관리, F&B 서비스 실무

취득 자격 및 면허

- 조리기능사
- 조리산업기사
- 소스마스터
- 제빵기능사
- 제과기능사
- 와인소믈리에
- 조주기능사

다양한 분야의 취업!

▶ 풍부한 취업분야, 폭넓은 선택

취업진로

- **호텔/리조트**
  - 조리부서, 식음료부서
- **외식업체/레스토랑**
  - 전문 레스토랑, 외식업체, 개인 창업
- **단체급식/케이터링**
  - 조리부서, 연회부서
- **식품관련 산업**
  - 식품유통, 식품 MD, 식품 연구/개발
- **교육**
  - 학원 및 문화센터 전문 강사
- **기타**
  - 조리직 공무원, 식공간 연출가, 푸드 콘텐츠 크리에이터

실무중심교육의 실습실 소개

레스토랑실습실
(실습관 203호)

레스토랑 실습, 와인&푸드페어링, F&B 서비스실무 교과목 등을 현장감 있게 실습할 수 있는 레스토랑 홀 분위기의 고품격 공간

호텔조리실습실
(실습관 B201호)

총 9개의 조리대가 구비된 레스토랑 키친 기능을 갖춘 실습실

제과&디저트 실습실
(실습관 304호)

데크오븐, 콘벡션오븐, 급속냉각기, 다수의 스탠드믹서 등을 갖춘 베이킹과 디저트 실습에 최적화된 공간

조리과학실습실
(실습관 401호)

한식, 양식 조리 기능사 대비 개별 실습이 가능하며. 조리과학 실습을 위한 기기가 구비되어 있는 실습실

단체급식 실습실
(실습관 403호)

단체급식 현장과 동일한 다량조리 기기 사용 실습 및 HACCP 원칙 적용 실습이 가능하도록 전처리실, 조리실, 세척실 등으로 구성된 실습실

Q&A
무엇이든 물어보세요

Q1

조리전문가가 되려면 어떤 기술과 지식이 필요한가요?

- 다양한 요리 장르(한식, 양식, 중식, 일식 등)에 대한 기본 조리 기술
- 식재료 및 맛, 식문화, 조리과학에 대한 이해
- 메뉴 개발 능력
- 디저트 및 식음료 페어링
- 위생 및 안전관리 능력
- 외식경영 전반에 대한 이해
- 의사소통 및 리더쉽
- 외식 산업 트렌드 이해

Q2

신구대학교 호텔조리과의 강점은?

- 호텔 조리에 특화된 조리 교육과정과 식품과 조리의 기초 이론 및 호텔 경영관리를 아우르는 교과과정
- 다양한 실습실을 활용한 현장 실전형 실습교육
- 실무 경험이 풍부한 교수진
- 국내외 호텔, 외식, 단체 급식 기업과의 실습 연계
- 1:1 맞춤형 학생 지도
- 성적우수장학금 이외에도 교내· 외 다양한 장학기금을 통한 장학금 지원

Q3

나의 역량을 키워주는 학교의 지원제도는?

- 해외어학연수, 해외인턴쉽, 글로벌 챌린지 프로그램 등을 통한 글로벌 역량 강화 지원
- 다양한 비교과 프로그램을 활용하여 전공과목으로 다룰 수 없는 전문가 소양 강화 지원
- 학생성공동아리, 진로·취업 컨설팅, 학과맞춤형 취업 지원 프로그램을 통한 취업 역량 강화 지원