

K-Culture 계열 호텔조리과

01 모집 개요

접수 일정

수시1차 2022.09.13.(화) ~ 2022.10.06.(목)

수시2차 2022.11.07.(월) ~ 2022.11.21.(월)

정 시 2022.12.29.(목) ~ 2023.01.12.(목)

호텔조리과 모집인원 : 60명

구분	입학정원	일반전형	정원내 특별전형	
			자체기준	특기자
수시 1차	37	34	3	-
수시 2차	22	21	1	-
정시	1	1	-	-



김포대학교 학생처

031-999-4703~7

학과장

031-999-4716

교수

031-999-4711

교수

031-999-4667

교수

031-999-4280

02 호텔조리과는 어떤 학과일까?

학과소개

혁신교육으로 미래의 글로벌 전문조리 인재를 양성하는 학과로 한식, 양식, 일식, 중식, 제과 제빵을 중심으로 실무위주의 수업과 캡스톤디자인의 창의적인 수업을 통해 직무능력을 성공적으로 수행할 수 있는 창의 융합형 조리인재 육성을 목표로 성장하고 있는 학과이다.

교육목표 및 전략

산학협력을 통한
외식산업계가 요구하는
직무교육 특화

학생들의 선호도가
높은 산업체의
네트워크 구축

차별화된 교육과정으로
특화된 학과

해외 취업처와 연계를 통한
글로벌 취업률 제고

03 호텔조리과 교수 소개



송승헌 학과장

- 서울 힐튼호텔 일식조리부장 G20정상국빈 만찬 담당
- 대한민국국제요리대회심사위원
- 철도공사(코레일)외식업체 선정 평가위원



조성호 교수

- 서울 웨스틴조선호텔 양식조리부장
- 서울 롯데 양식조리팀장
- 한국직업능력개발원평가위원
- 대한민국국제요리대회 심사위원



김포대학교
KIMPO UNIVERSITY



김은미 교수

- 한국조리학회 편집이사
- 한국제과제빵교수협의회부회장
- 국가평생교육진흥원 학점은행제 평가위원
- 김포시 식품진흥기금 운영위원



김준희 교수

- 대한민국 조리기능장
- 대한민국한국조리(향토음식부분) 명인
- 산업인력관리공단조리기능장, 조리기능사 시험감독관

04 호텔조리과에 입학하면 어떤 점이 좋을까?

교육과정 및 특성화

- 강점요소**
- 2년제 전문학사와 4년제 학사 학위를 함께 취득할 수 있는 학위과정을 운영
 - 해외취업, 해외 현장실습, 해외연수 등이 강점인 학과
 - NCS 국가직무능력표준에 맞는 개인별 맞춤형 교육과정
- 기회요소**
- 한식, 양식, 일식, 중식, 베이커리 등 실무교육이 중심이 된 현장전문가와 지속적인 멘토링을 받을 수 있음
 - 유명특급호텔, CJ, 한화, 유명레스토랑/프렌차이즈 취업
 - 해외취업을 적극 장려하여 많은 학생들이 해외에서 일할 수 있는 기회를 부여함.

05 호텔조리과를 졸업하면 어떤 점이 좋을까?

학과 졸업 후 주요 직무분야

호텔조리과 학생들은 졸업 후 호텔, 전문레스토랑 조리사로 취업을 우선 하며, 기타창업, 크리에이터, 해외취업, 직업학교 강사, 대학원 진학 등 여러 방면으로 진출할 수 있다.

졸업생 주요 취업처

- **국내취업** : 특급호텔조리사, 대기업 단체급식업체, 지자체 학교급식, 기업메뉴개발, 유명 외식업체 셰프, 제과업체 파티쉐, 국내 R&D 전문가, 국내 외식컨설턴트, F&B 전문가(바리스타, 소믈리에)
- **해외취업** : 해외 (일본, 미국, 홍콩, 호주, 싱가포르) 특급호텔조리사, 외식업체, 유명 레스토랑 셰프, 국내외 메뉴 R&D 전문가, 국내외 외식컨설턴트, K-FOOD관련 해외취업
- **강사** : 대학 강사, 직업학교 강사, 백화점, 관공서 연계 외식 관련 강사와 테이블&푸드코디네이터
- **대학진학** : 호텔조리과를 졸업한 후 동 대학 4년제 호텔조리학과 학사편입 특전, 타 대학 4년제 편입, 서울 시내 유명 외식관련 대학원 진학, 유럽, 미국, 홍콩, 일본 유학

06 호텔조리과에서는 어떤 수업을 들을까?

구분	1학기	2학기
1학년	고객관계의사소통, 식품재료학, 기초조리실습 기초한식조리실습, 프랑스요리실습	직원상호 대인관계, 식품위생 및 법규, 호텔연회실습 궁중조리실습, 제빵실습, 일식조리실습
2학년	영양학, 현장실습, 떡·한과조리실습, 제과실습 테이블&푸드코디네이트	외식경영 문제해결, 중식조리실습, 캡스톤디자인 응용제과제빵실습, 이태리요리실습

07 호텔조리과 졸업생 인터뷰



호텔조리과 18학번 이오음

졸업생으로 김포대 호텔조리과 자랑을 한다면?

김포대학교 호텔조리과는 작년에도 취업률이 70%를 훌쩍 넘어 전국 전문대학 취업률 톱 클래스 학과입니다. 전체 교수님이 서울소재 특급호텔 출신이기 때문에 매년 힐튼, 메리어트, 엠베서더, 롯데, 인터콘티넨탈, 워커히, 웨라톤호텔 등 국내 굴지의 서울소재 특급호텔에 취업을 많이 시키기로 유명합니다. 일본, 미국, 싱가포르 등 해외취업으로 많이 진출했고 특히 일본에 취업을 많이 합니다.

