



문화관광대학

한식조리학과

Dept. of Korean Cuisine

홈페이지

<https://www.jj.ac.kr/food>

전화번호

063-220-2768 / 063-220-2762

★ 학과 소개

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 슈퍼스타 양성'에 주력하고 있습니다.

★ 지도교수님이 주는 전공 Tip

- 외국어 능력을 키우세요: 한식 세계화로 인한 글로벌 취업 현상이 넓어지고 있습니다. 각자 자신 있는 외국어 1가지씩 마스터하세요.
- 동아리 활동을 권장합니다: 학과 내외 다양한 동아리 활동은 각종 경진대회 참여 및 그룹 활동 경험에 많은 도움이 됩니다.
- 자격증 취득을 권장합니다: 학과와 취업지원실의 비교과 프로그램을 통해 자신의 진로에 맞는 전공자격증 및 컴퓨터 활용자격증 취득은 취업에 도움이 됩니다.

★ 취업우수사례

기업/기관	학번 및 성명	기업/기관	학번 및 성명	기업/기관	학번 및 성명
재외공관 (대사관/영사관)	• 13학번 이○○ • 17학번 류○○ • 19학번 황○○, 박○○	페어몬트 호텔	• 19학번 심○○, 이○○, 김○○ • 12학번 이○○	대학원진학	• 15학번 박○○ • 17학번 엄○○ • 18학번 이○○ • 19학번 심○○
조리교사	• 16학번 이○○ • 17학번 임○○	풀무원	12학번 이○○	서울 다이닝	17학번 박○○
대두식품	• 11학번 김○○ • 17학번 김○○	요석궁	16학번 김○○, 이○○	안씨막걸리	17학번 원○○

★ 관련 사이트

구분	사이트명 및 주소
직무/채용	• 직무기술(조리사, FS, FD, 식자재구매, 식품연구, 상품개발 등) https://www.samsungwelstory.com/recruit/preview.html • 한식진흥원(한식관련 채용안내) http://recruit.incruit.com/hansik/
자격증/교육	• 한국산업인력공단(한식, 양식, 일식, 중식, 식품(산업)기사, 위생사 등 자격증) http://www.q-net.or.kr • 한국식품정보원(식품관련 교육과정) http://foodi.com/edu/schedule/application.php

★ 커리어 로드맵

진로 분야	주요 직무					기타 직무	
	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	<p>• 중등 조리교원 조리교직 이수 후 중등 교원 임용고시에 합격 시 전국 조리 고교 및 실업계 고교 및 실업계 고교 조리과정교사 업무</p>	
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
자격증	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사, 떡 제조기능사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사, 떡 제조기능사	위생사, 식품(산업)기사, 한식, 양식조리기능사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사, 떡 제조기능사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사, 떡 제조기능사		
주요 진출기관/기업	재외공관 관저조리사 및 해외 한식당	분야별 레스토랑	식품회사, 외식기업 식품 연구원	요리연구가 조리강사	레스토랑		

★ 비교과 프로그램 Step

구분	1학년	2학년	3학년	4~5학년	취업지원관 선생님이 추천하는 한식조리학과 학생들을 위한 추천 프로그램
진로탐색 및 설계	씩수	꿈수	땀수	집단 심리상담 프로그램	<p>진로해시태그, 현직자와 함께하는 직무이해교육, 기업&직무분석반, 청년취업역량 프로그램 (청취력), 청년층 직업지도 프로그램 (CAP@)</p>
	진로마블프로그램, 청년층직업지도프로그램(CAP@), JJ직무멘토링Day		Dream-JOB 멘토링		
진로 해시태그					
직무역량 강화	컴퓨터활용능력 2급		컴퓨터활용능력 1급		<p>진로해시태그, 현직자와 함께하는 직무이해교육, 기업&직무분석반, 청년취업역량 프로그램 (청취력), 청년층 직업지도 프로그램 (CAP@)</p>
	ACP 자격증반(포토샵/일러스트, 인디자인, 프리미어프로), GTQ 1급 포토샵, 일러스트레이터			코딩지도사, 빅데이터(GAIQ)	
			메타버스 크리에이터		
ADsp(데이터분석 준전문가 과정), SMAT(서비스경영자격), 드론 자격 교육					
구직역량 강화	[기초] 자기소개서 교육, [기초] 면접 이미지메이킹 교육, 직무이해 교육		[실전] 자기소개서 교육, [실전] 면접 교육, [실전] 기업/직무 분석반, 청년취업역량프로그램(청취력)		
산업현장 연계	기업탐방		채용박람회 및 설명회		
				Dream-JOB 인재풀	
자기주도적 경력개발 역량강화	대학일자리플러스센터 서포터즈			Dream-JOB 스터디, 도내 기업 모니터링단	
	직무중심 취업동아리				