

조리과학과

Dept. of Culinary Science

교육목표

21세기 미래형 외식산업을 주도할 실무, 지식융합형 인재양성을 목표로 세계 각국의 다양한 외식조리를 실습하며, 글로벌화 된 교육 프로그램을 통해 외식경영 및 외식산업 분야의 실무지식을 갖춘 전문 인재를 양성한다.



교과과정 (지방대학 특성화사업 특성화학과 지정에 따른 전문가 양성 전공트랙)

	이론전문가 양성	조리실기전문가 양성		교육전문가 양성
조리입문	식품위생	조리입문 기초조리실무	제과제빵 조리과학	현장실습 국내·해외 인턴십
호텔조리	단체급식	일본조리 중국조리	외국조리 연회조리	현장실습 국내·해외 인턴십
음식전시 기획	음식전시기획론	메뉴디자인 푸드스타일링	작품기획 색채디자인	현장실습 국내·해외 인턴십
글로벌 한식	한국식품재료학	한국조리 전통조리	한식 디지털 한국음식문화개발	현장실습 국내·해외 인턴십
외식창업	외식경영 및 관리	창업메뉴개발 I 창업메뉴개발 II	외식창업실무 식음료실습	현장실습 국내·해외 인턴십
조리교사 (교직)	조리교과교육론 조리교과교재 및 연구법 조리교과논리논술	교육실습		

- 산학협력선도대학육성사업단(LINC사업) 지원 산학연계 교과 운영 :
 - 캡스톤디자인 교과목, ■ 스튜디오 교과목
- 교직 교과 운영 : ■ 교직 전공 교과목
- 2014 지방대 특성화 사업선정에 따른 연계전공(서비스경영학) 운영 :
 - 서비스경영, 이미지디자인, 프리젠테이션실무, 스피치와 토론, 관광스토리텔링, 중화권관광트랜드, 영어교과목 2개, 중국어교과목 3개 등

학과소개

■ 학과 동아리 운영현황

- 음식남녀 : 조리봉사
- 빵타지아 : 제과제빵
- Food explore : 맛집탐방
- 하오츠 : 중국음식 실무
- Rencon : 창작메뉴개발
- C&S ENTERTAINMENT : 요리대회 및 공모전, 창업
- 글로벌 한식 : 한국음식 실무

■ 실습실습실 소개

한식 및 외국조리 실습실, 식음료 및 커피 실습실, 제과제빵 실습실, 일식 및 중식 실습실, 식공간연출실, 관능검사실에서 실기전문가 양성

■ 산학연계프로그램

호텔신라, 라마다제주호텔, 롯데호텔, 인터콘티넨탈호텔, 하얏트 리젠시호텔, 아웃백스테이크하우스, 불고기브라더스, 궁중병과 연구원, 파인힐스컨트리클럽, 남도한정식 해우리 등 호텔 및 다수의 외식업체와 연계하여 산학협력프로그램 실시

■ 정부 특성화 사업 추진 현황

- 교육부 지방대학 특성화사업 선정 (CK-1)
 - 한국형 복합리조트인재사업단 (5년간 44.5억)
- 교육부 사회맞춤형 산학협력선도대학 (LINC+) 특성화학과 지정



입/학/상/담

학과장 | 이승익 교수 (062) 940-5416

• E-mail : silee@honam.ac.kr

입학담당 | 김성수 교수 (062) 940-5419

• E-mail : kss@honam.ac.kr

학과사무실 | 조교 (062) 940-5647

학과교수소개

성명	전공과목	연락처
김원수 교수	조리과학	(062) 940-5415
이선호 교수	서양조리	(062) 940-5418
이승익 교수	일본조리	(062) 940-5416
최상호 교수	제과제빵	(062) 940-5417
김영균 교수	한국조리	(062) 940-5426
이무형 교수	중식조리	(062) 940-5427
김성수 교수	작품기획	(062) 940-5419
이상진 교수	기초조리	(062) 940-5429
이승철 교수	외식산업 및 통계	(062) 940-5598

진로 및 취업

■ 취업현황

- 호텔
 - 워커히호텔, W-서울워커히호텔, 메리어트호텔, 리츠칼튼호텔, 하얏트호텔, 해비치호텔, 엠블호텔, 노보텔 호텔, 제주그랜드호텔, M스테이호텔, 제주신라호텔, 피닉스아일랜드 등
- 외식·식품 기업
 - CJ푸드빌, 아워홈외식사업부, 워커히외식사업부, 아웃백 스테이크 하우스, 놀부, 제너시스BBQ, SPC, 스타벅스, ㈜아워홈, CJ프레시웨이, 풀무원, ㈜ECMD, 현대푸드 시스템, 동원홈푸드, 리푸드시스템, 이랜드외식사업부, 삼성웰스토리 등
- 대학교
 - 전임교수 : 호남대학교
 - 겸임·외래교수 : 경기대, 한국관광대, 광주여자대학교, 영동대, 동원대, 군장대, 조선이공대, 서정대, 서영대 등

■ 창업현황

- (주)누리봄, 하니비카페, Y웨딩컨벤션, 대창식품, 더원푸드시스템, 솔담, 랑팡초이제과점, 달콤제과점, 최윤자전통음식, 삼채뜨락, 이화정, 고다미, 순천요리학원, 키즈맘쿠잉스튜디오, 남가정, 매그놀리아키친, 에스트리아, 광주요리학원, 생활요리학원 등

2017학년도 입시결과

구분	수 시				정 시	
	일반전형	학생부교과 전형				
		일반고	논어촌	특성화	기초/차상위	일반전형
모집	40	20		3	3	3
지원	165	105		31	8	5
경쟁률	4.1	5.3		10.3	2.7	1.7
성적1	5.50	5.13		4.58	5.99	124.0
성적2	5.81	6.39		6.87	6.49	97.8

* 성적1: 최초합격자 평균 / 성적2: 최종등록자 평균 [수시: 학생부 석차등급 / 정시: 수능 백분위]