

SCHOOL OF CULINARY ARTS

푸드스쿨



조리전공



식품영양전공



외식경영전공



푸드스타일리스트전공

2014학년도

청강문화산업대학교

푸드스쿨 소개

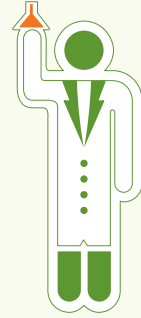
청강문화산업대학교 푸드스쿨, 뭐가 다를까?

색다른 교육방법으로 주목받다

푸드스쿨은 단순한 기술교육을 넘어 창의적인 교육을 통하여 인성과 창의성을 갖춘 인재 양성을 목표로 합니다.



조리전공



식품영양전공



외식경영전공



푸드스타일리스트전공



입학정원 300 - 전공선택제 Food & 4Ways

푸드스쿨은 전공 상관없이 300명을 모집합니다. 1년간 공통기초 교육을 마친 후 4가지 전공(조리, 식품영양, 외식경영, 푸드스타일리스트)중에서 여러분의 적성에 맞는 전공을 선택할 수 있습니다.



조리실력 탄탄, 몰입식 교육

푸드스쿨에 입학한 모든 학생들은 매주 16시간씩 5주 단위의 집중식 기초조리(양식, 한식, 베이커리) 수업을 통하여 탄탄한 조리 기술을 갖게 됩니다.



내가 직접 경영해 보는 레스토랑

현장실무능력을 키우기 위해 학생 스스로 메뉴를 기획하고 경영에 참여하는 교내 레스토랑을 운영합니다. 또한 파티를 기획하고 연출하는 창의 프로젝트, 세프데이, 다양한 산업체 인턴십 프로그램을 통하여 창의성과 탄탄한 실무능력을 배양할 수 있습니다.



매리어트 호텔, CJ 푸드빌 브랜드 클래스

취업이 걱정되신다고요? 푸드스쿨에 오시면 취업은 걱정 안하셔도 됩니다. 푸드스쿨은 학생들이 꿈꾸는 좋은 직장을 가질 수 있도록 양질의 취업처와 학교 수업이 연계된 취업 프로그램 '브랜드 클래스'를 운영합니다. 현재 매리어트 호텔, CJ 푸드빌 클래스가 운영되고 있습니다.



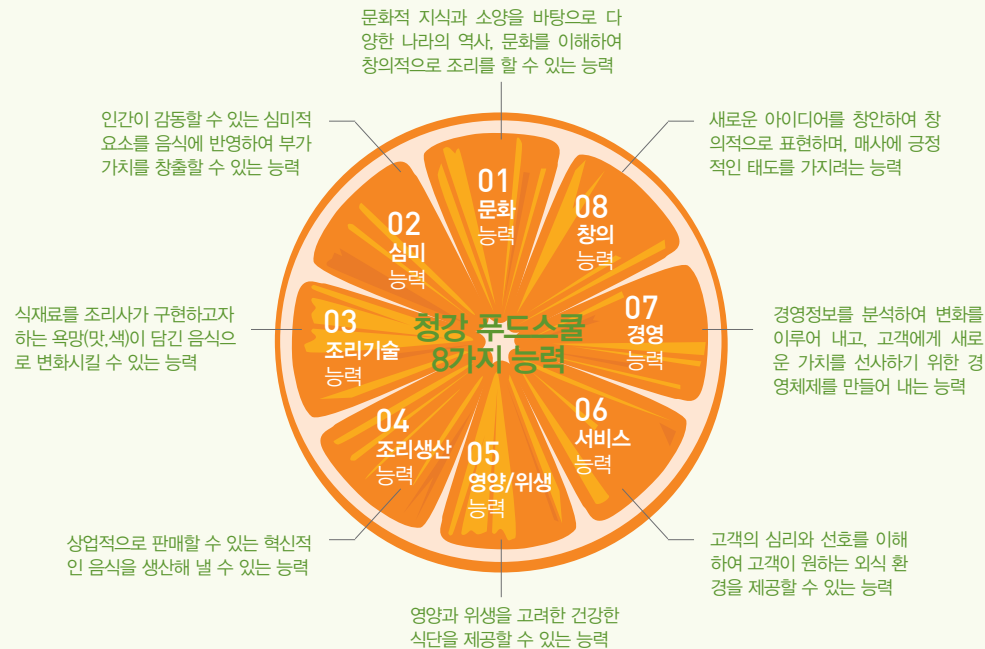
소수 정예의 최고의 실습 수업

푸드스쿨은 조리를 위한 최첨단 시스템을 갖춘 한식·양식·일식·중식 조리실, 베이커리 실습실, 푸드스타일링실 등 다양한 24개의 실습실을 갖추고 있으며, 20명 단위의 소수 정예로 조리실습이 이루어져 1:1로 집중 지도를 받을 수 있습니다.

진짜 능력?

청강 푸드스쿨에 오시면 푸드분야의 전문가가 되기 위한 진짜 능력을 얻을 수 있습니다

푸드분야에서 창의적이고 혁신적인 인재가 되기 위한 진짜 능력들...



푸드스쿨은 8대 역량[Competency]을 기반으로 한 교육과정을 통하여 여러분 내면에 감춰져 있는 능력을 찾아내고 개발하여 보다 더 높은 세계로 나아갈 수 있는 진정한 푸드 전문가가 될 수 있습니다.

Only One, Only the Best를 위한 푸드스쿨의 교육방법

1학년

| 기초 과정 |
기초조리교육
문화소양교육

2학년

| 전공 과정 |
조리 | 식품영양 | 외식경영 | 푸드스타일리스트전공
전공 전문지식 교육

3학년

| 창의 과정 |
전공심화교육 +
레스토랑 OJT | 창의 프로젝트 | 산업체 인턴십 | 브랜드 클래스

1. 문화소양교육

세계의 문화를 이해하는 것은 창의적 푸드 전문
가로서 갖춰야 할 필수적인 소양입니다.
푸드스쿨의 모든 학생은 세계 음식문화를 이해
하고 나만의 감성과 감각이 담긴 푸드 컨셉을 기
획할 수 있는 역량을 습득하게 됩니다.

2. 기초조리 교육

조리에 대한 기본적인 지식과 기술은 푸드산업
분야에서 공통적으로 요구하는 역량입니다.
푸드 전문가로서의 자세, 조리과학 그리고 기본
적인 조리 테크닉까지 습득하기 때문에 탄탄한
기초를 다질 수 있습니다.

3. 레스토랑 OJT

현장에서 이루어지는 레스토랑의 전 업무 과정
을 교내 레스토랑을 통해 직접 경험하기 때문에
직업에 대해 올바르게 이해할 수 있고, 현장 실
무 능력이 크게 향상될 수 있습니다.

4. 창의 프로젝트

각 전공별 학생으로 구성된 창의 프로젝트 수업은 학생
들이 직접 기획, 실행, 평가의 과정을 체험함으로써 오
너셰프가 갖춰야 할 8가지 능력을 실현할 수 있는 프로
그램입니다.

5. 산업체 인턴십

푸드산업 분야에서 가장 유망하고 경쟁력있는 산업체들
과 인턴십 교육 협력을 맺고 있습니다. 산업체 인턴십을
통해 현장 실무 능력을 완성시키고, 졸업 후 바로 현장에
투입될 수 있는 능력을 키울 수 있습니다.

6. 브랜드 클래스

학생들이 꿈꾸는 좋은 직장을 가질 수 있도록 양질의 취
업처와 학교 수업이 연계되어 진행되는 수업입니다. 산
업체에서 요구하는 부분을 익힐 수 있는 맞춤형 교육 실
시 후 산업체의 인턴십을 거쳐 정식 직원으로 취업하는
프로그램으로 현재 매리어트호텔 클래스, CJ 푸드빌 클
래스를 운영하고 있습니다.



배우고, 또 배우고 싶은 곳

최첨단 설비의 24개의 실습실

소수 정예로 이루어지는 1:1 집중 실습

조리를 위한 최첨단 시스템을 갖춘 한식·양식·일식·중식 조리실, 베이커리 실습실을 갖추고 있어 블록식으로 운영되는 기초조리 수업은 물론 창의적인 조리 수업이 이루어집니다.



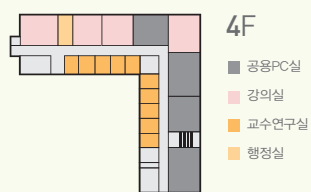
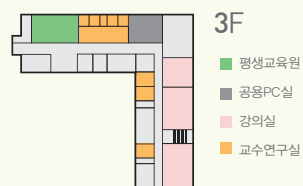
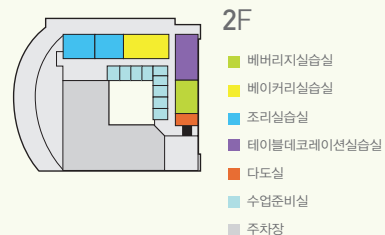
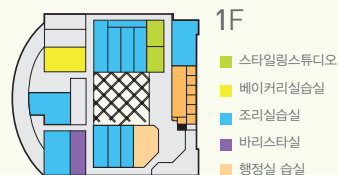
다양한 컨셉을 표현할 수 있는 푸드스타일링 스튜디오와 전문 촬영 장비를 구비한 푸드스타일링 촬영실을 갖추고 있으며, 테이블 코디네이션과 플라워 디자인 등 다양한 스타일링 실습을 할 수 있는 테이블세팅 실습실은 식공간 연출을 할 수 있는 최적의 실습실입니다.



커피 생두를 로스팅할 수 있는 최첨단 설비와 핸드 드립 커피와 에스프레소를 기본으로 하는 커피메뉴를 생산할 수 있는 바리스타 실습실, 식음료 실습실에서는 전문적인 서비스 교육이 구현됩니다.



실험에 필요한 기자재를 보유하고 있는 식품성분 분석실, 영양성분 분석실 등에서는 식품영양 전공 실습이 이루어지고 있습니다.



푸드스쿨 전공 소개

Food & 4 Ways

푸드분야에서 가장 유망하고 경쟁력있는 4가지 길이 여러분을 기다리고 있습니다.

Food & 4 Ways

조리전공
식품영양전공
외식경영전공
푸드스타일리스트전공

맛에 감동을 더하는

조리전공

식재료 본연의 맛과 풍미가 살아있는 창의적인 음식을 만들 수 있는 탄탄한 조리기술과 경영능력을 교육합니다. 새로운 조리기술과 최근 트렌드를 인지할 수 있는 능력을 배양하여 아름답고 건강한 음식을 만들 수 있는 오너셰프를 양성합니다.

졸업 후 진로

특급호텔 및 레스토랑 셰프 / 프랜차이즈 외식업체 셰프 / 파티시에 / 불량제 / 메뉴 기획 및 개발 전문가 / 쿠킹 클래스 요리 강사 / 케이터링 전문 셰프

주요 교과목

기초한국조리1·2 / 기초서양조리1·2 / 기초베이커리1·2 / 식품위생학 / 조리과학 / 한국궁중요리상차림 / 프렌치취진 / 일본요리 / 디저트테크닉 / 차이나취진 / 이탈리아취진 / 한과테크닉



푸드스쿨 전공 소개

Food & 4 Ways

푸드분야에서 가장 유망하고 경쟁력있는 4가지 길이 여러분을 기다리고 있습니다.

Food & 4 Ways

조리전공
식품영양전공
외식경영전공
푸드스타일리스트전공

맛에 건강을 더하는 식품영양전공

현대의 '웰빙'을 추구하는 건강한 식생활문화를 발전시키기 위하여 식품영양 전반에 관한 기초이론과 실무기술을 습득한 영양사, 식품의 품질관리와 가공제품을 개발할 수 있는 능력을 겸비한 식품산업기사를 양성하고 있습니다. 또한 위생사(HACCP)와 식품성분분석과 연구개발의 업무에 종사할 수 있는 능력있는 전문기술인을 양성합니다.

졸업 후 진로

보건영양사 / 단체급식 · 상담 · 임상 영양사 / 영양상담사 / 식품회사 제품개발 연구직 / 위생사 / 식품산업기사 / 품질 평가사 / 식품관 지도사 / 식품 품질 관리자 / HACCP 전문가 / 위생직 공무원 / 실기교사

주요 교과목

식품학 / 영양학 / 생애주기영양학 / 식품가공학 / 슬로우푸드발효학실험 / 조리과학 / 식품화학 / 식품미생물학 / 식품분석실험 / 식품위생학 / 식품위생학실험 / 식사요법 / 식사요법특론 / 단체급식관리 / 단체급식특론 / 생화학 / 생리학 / 영양교육 / 영양사현장실습



푸드스쿨 전공 소개

Food & 4 Ways

푸드분야에서 가장 유망하고 경쟁력있는 4가지 길이 여러분을 기다리고 있습니다.

Food & 4 Ways

조리전공
식품영양전공
외식경영전공
푸드스타일리스트전공

맛에 품격을 더하는

외식경영전공

맛과 개성을 강조하는 외식 트렌드에 따라 현대사회에서 외식 산업은 가장 유망한 진로 분야 중 하나입니다. 외식경영 전문가는 평소 다양한 외식 문화를 접해보는 것을 좋아하는 사람이라면 누구든지 도전할 수 있습니다. 외식경영 전공은 외식 및 식음료와 관련된 실무이론과 전문적인 업무처리 방식을 습득하여 외식경영 전문가로 성장할 수 있도록 하는 데에 교육의 목적을 두고 있습니다.

졸업 후 진로

호텔 레스토랑 매니저 / 프랜차이즈 레스토랑 · 카페 매니저 / 창업 컨설팅 전문가 / 레스토랑 컨설턴트 / 와인 소믈리에 / 카페 바리스타/ 티 마스터 / 커피 및 와인 유통업체 / 카페 창업

주요 교과목

외식업의 이해 / 음료의 이해 / 커피의 이해 / 바리스타 실무 / 칵테일 스타일링 / 와인 소믈리에 / 서비스와 매너 / 레스토랑 서비스 / 레스토랑 오퍼레이션 / 외식 마케팅 / 외식업 재무회계 / 식음료 원가관리 / 외식경영 PBL 1,2



푸드스쿨 전공 소개

Food & 4 Ways

푸드분야에서 가장 유망하고 경쟁력있는 4가지 길이 여러분을 기다리고 있습니다.

Food & 4 Ways

조리전공
식품영양전공
외식경영전공
푸드스타일리스트전공

맛에 멋을 더하는

푸드스타일리스트 전공

현대 사회는 모든 분야에서 디자인 감성을 요구합니다. 푸드스타일리스트 전공은 이러한 사회적 요구를 반영하여 다양한 감성 표현법을 통하여 디자인 능력을 배양하며, 실무 중심의 교육으로 경쟁력 있는 푸드스타일리스트를 양성합니다. 탄탄한 조리기술과 디자인 감각을 바탕으로 음식의 맛과 멋을 비주얼로 표현해 내는 역량을 갖춘 푸드 전문가로 성장할 수 있도록 하는 것에 교육의 목적을 두고 있습니다.

졸업 후 진로

매체촬영 푸드스타일리스트 / 방송 · CF 푸드스타일리스트 / 파티 플래너 / 메뉴 개발자 / 쿠킹클래스 요리 강사 / 식품회사 스타일리스트 / 케이터링 전문 요리사 / 아동요리 지도사 / 브랜드 매니저 / 외식업체 마케터 등

주요 교과목

기초조형표현 / 푸드스타일링 개론 / 푸드스타일링 촬영 / 푸드스타일링 테크닉 / 플라워 스타일링 / 테이블 세팅 / 파티 플래닝 / 플레이트 디자인 / 이벤트 스타일링 / 디지털 이미지 활용 / 방송 푸드스타일링 / PBL 1,2 (레시피 스튜디오/한식 스타일링 프로젝트)



푸드스쿨 교수 소개

최연배 교수(푸드스쿨 부원장)

KAIST 박사
㈜정식품 중앙연구소 책임연구원
식품(산업)기사 자격시험 관리위원

황지희 교수

성신여대 식품영양학과 박사
日本 大阪 あべの Tsuji 조리학고 졸업
해외 한식당 컨설턴트

신재근 교수

세종대학교 조리외식경영학과 박사수료
Holmes Colleges Australia Diploma of Hotel Management 졸업
Hotel Imperial Palace 앙식당 Cafe Amiga Chef

이영식 교수

초당대학교 석사
Hotel Walkerhill W Pastry Chef
제과기능사 심사위원

김현숙 교수

이화여자대학교 불어불문학과 졸업
스위스 글리옹 호텔관광경영대학 Diploma
일본 알랭 듀카스 그룹 레스토랑 컨설턴트

이상준 교수

서울대학교 식품공학과 박사수료
한국아쿠르트 중앙연구소 책임연구원
식품기술사

안장우 교수

서울대학교 식품공학과 박사
동서식품(주) 기술연구소 선임연구원
식품(산업)기사 자격시험 관리위원

장재권 교수

연세대학교 식품생물공학과 박사
해태제과연구소 과장
식품(산업)기사 자격시험 책임관리위원

구경원 교수

경기대학교 관광경영학과 박사
Hotel Ritz-Carlton Seoul 근무
바리스타 자격시험 책임관리위원

윤필현 교수

중앙대학교 일반대학원 경영학과 박사
롯데마트 경영전략팀 경영전략 담당
SPC그룹 파리크라상 경영기획, 교육 담당

양현교 교수

세종대학교 호텔관광경영학과 박사
Grand Hotel Intercontinental Seoul 식음운영팀장
G20 정상회의 Butler Service 운영팀장

정효진 교수

건국대학교 대학원 와인학 석사
Le Cordon Bleu (Paris) Cuisine 과정 수료
Food Studio 'Maison Cuisine' 푸드스타일리스트 활동

최혜림 교수

이화여자대학교 미술대학원 도예과 졸업
독일 국립 니더라인 미술대학 산업도자기 전공(Diploma)
제)광주주 도자문화연구소 디자인 책임연구원 근무

윤성은 교수

고려대학교 생명산업과학과 화훼장식전공 박사
현대백화점그룹, 현대홈쇼핑 디스플레이어
한국디자인진흥원 심의위원, 평가위원

이항렬 교수

홍익대학교 미술대학원 도예전공 석사
2001 세계도자기엑스포 프로듀서 역임
경기도 기능경기대회 심사위원 역임

신철 교수

단국대학교 도예과 석사
개인전 15회(뉴욕브록클린 박물관 소장)
이천시 명장 심사위원

김은경 교수

동국대학교 영어교육과 박사
미국 뉴저지릿커스주립대 석사
고려대학교 강사

노재승 교수

경희대학교 조리외식경영학 석사
조리 국가대표
Hotel Imperial Palace Italian restaurant chef

윤철호 교수

日本 大阪 あべの Tsuji 조리학고 졸업
日本 大阪 あべの Tsuji 기술연구소 연구원
부산 스시 Owner Chef

임성연 교수

세종대학교 외식경영학과 박사수료
Le Cordon Bleu Patisserie 과정 수료
파리크라상 식품개발 연구소 근무

이화진 교수

명지대학교 식품영양학과 학사
미국 CIA NY본교 Culinary Arts 졸업
3 michelin star Restaurant Daniel 근무

한혜영 교수

세종대학교 조리외식경영학 박사과정
한상궁식문화 연구원 대표
조리기능장



푸드스쿨이 궁금하시다고요? Open School Day를 신청하세요.

푸드로 떠나는 스쿨여행

운영기간 : 년 중

화 · 수 · 목 : 14:00~16:00

금 : 10:00~12:00 / 14:00~16:00

대상 : 중, 고등학생 및 성인 (교사)

인원 : 반별 20명 (최대 50명, 최소 10명)

참가비 : 프로그램 당 학생 7,000원, 성인 9,000원

프로그램 내용

구분	프로그램명	대상	내용
베이커리	상큼촉촉 마들렌 만들기	학생,성인	프랑스의 대표 과자인 가리비 조개껍질 모양의 레몬 마들렌 만들기
	부풀어 머핀	학생,성인	초코칩,아몬드 등의 다양한 재료를 넣은 머핀 만들기
쿠킹	나만의 파스타 만들기	학생,성인	크림, 토마토 등 맛있는 파스타 만들기
	지글지글 오코노미야끼 만들기	학생,성인	일본식 지짐이인 오코노미야끼 만들기
	CKFC 햄버거 만들기	학생,성인	수제햄버거 만들기
베버리지 (음료)	커피의 향기에 빠지다	학생,성인	커피로스팅부터 핸드드립까지
	와인공감	성인	와인의 이해, 와인라벨보는법, 와인에 맞는 치즈 고르는 법 배우기



신청 및 문의

청강문화산업대학교 푸드스쿨 Tel : 031-639-4522 E-mail : food@ck.ac.kr



청강문화산업대학교

(467-744) 경기도 이천시 마장면 청강가창로 162 청강문화산업대학교 푸드스쿨
홈페이지 <http://food.ck.ac.kr> 대표전화 031.639.4522 팩스 031.639.5929
푸드스쿨 입학상담 Tel : 031-639-4522-4528 E-mail : food@ck.ac.kr