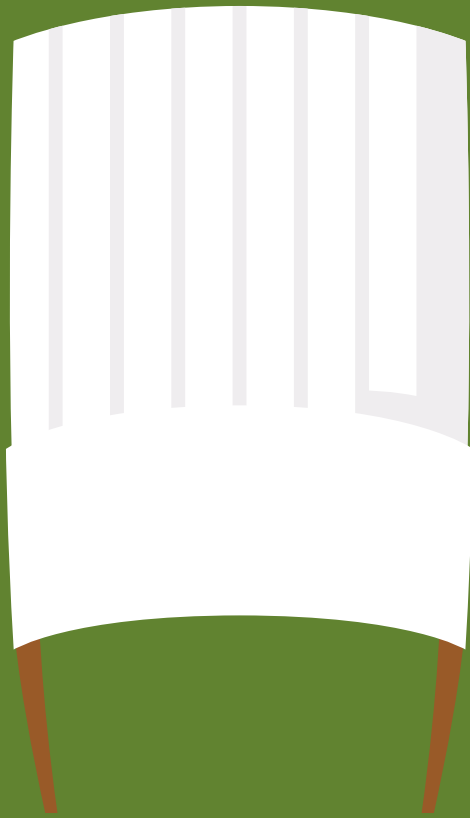




2015 학년도
청강문화산업대학교
푸드스쿨(3년제)
모집정원 300명

 청강문화산업대학교

조리전공
식품영양전공
외식경영전공
푸드스타일리스트전공

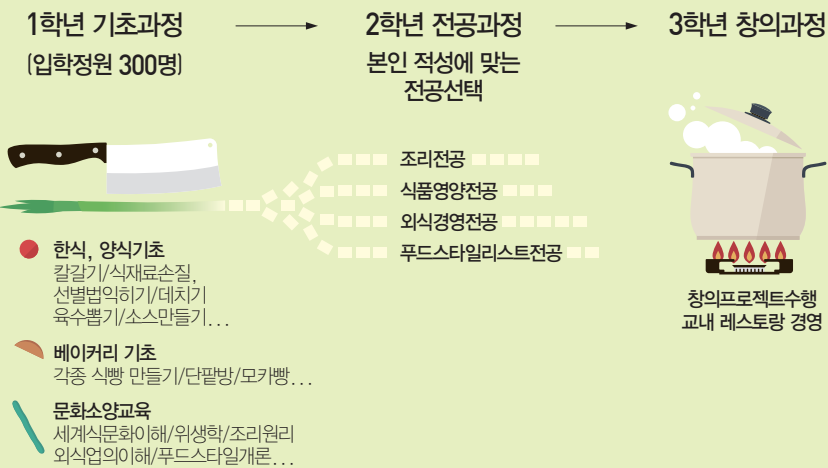
청강문화산업대학교 푸드스쿨, 뭐가 다를까?

다른 대학과 차별화된 청강문화산업대학교 푸드스쿨의
교육이 여러분의 꿈을 완성시켜 줍니다.



1 전공은 2학년에 선택, 청강푸드만의 독특한 전공선택제

푸드스쿨은 전공 상관없이 300명을 모집합니다. 1년간 공통기초 교육과 이론교육을 마친 후 2학년에 진급할 때 4가지 전공(조리, 식품영양, 외식경영, 푸드스타일리스트) 중에서 학생 본인의 적성에 맞는 전공을 스스로 선택합니다.



2 몰입식 집중 교육만이 해법이다

푸드스쿨에 입학한 모든 1학년 학생들은 기본적으로 매일 4시간씩 조리기초기술 (한식조리, 양식조리, 베이커리)을 1년간 총 480시간 공부합니다. 이것이 바로 청강 푸드스쿨에만 있는 독창적인 몰입식교육입니다.

· **일반 교육** : 한 과목을 1주일 간격으로 15주간 수업



· **몰입식 교육** : 한 과목을 매일 수업해서 5주안에 마스터



3 내가 직접 경영해 보는 나만의 레스토랑

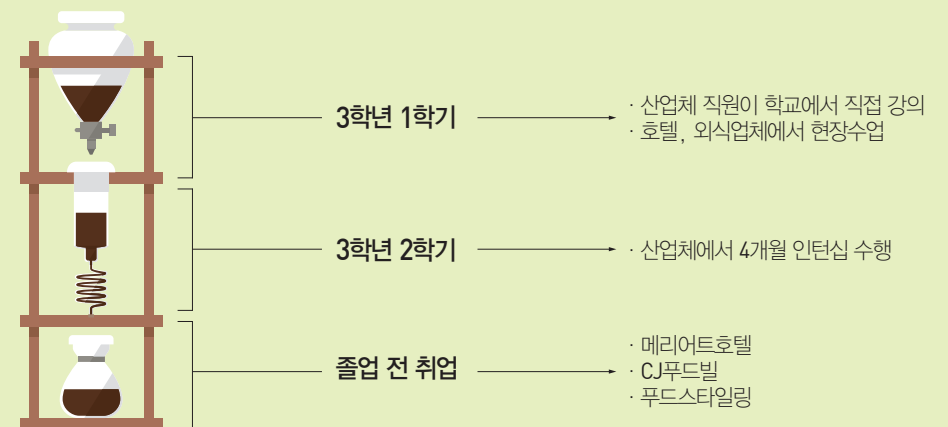
푸드스쿨에는 학생이 직접 경영하는 교내 레스토랑이 있습니다. 여러 전공의 학생들이 팀을 만들고, 스스로 메뉴를 기획하고, 음식을 만들고, 스타일하여 판매까지 하는 현장교육형 레스토랑입니다. 또한 파티를 기획하고 연출하는 창의 프로젝트, 매주 다양한 호텔급 요리를 선보이는 셰프데이, 광범위한 산업체 인턴십 프로그램을 통해 창의성과 탄탄한 실무능력을 키울 수 있습니다.



교내 창의 레스토랑 경영 수업

4 취업 고민 끝, 브랜드 클래스

취업이 걱정되시나요? 푸드스쿨은 학생들이 꿈꾸는 좋은 직장을 가질 수 있도록 산업체와 학교 수업이 연계된 취업 프로그램 “브랜드 클래스”를 운영하고 있습니다. 산업체별 특성에 따라 요구되는 능력을 갖추 수 있도록 각 산업체의 직원이 직접 학생들을 가르치는 맞춤형 교육을 실시한 후 산업체 인턴십을 거쳐 직원으로 취업하는 프로그램입니다. 메리어트반, CJ푸드빌반, 푸드스타일링반이 개설되어 있습니다.



5 내가 만든 모든 음식은 상품이 된다! 최고의 실습 수업

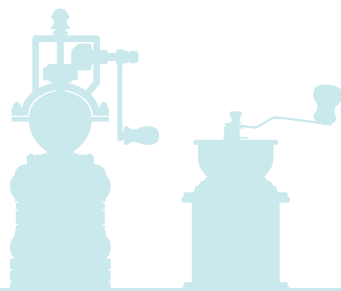
실습이 곧 실전이다! 숙련된 기술을 갖추기 위해 충분한 실습을 통해 나오는 수업 결과물은 상품으로 판매하고 판매된 수익금은 다시 실습비로 사용되기 때문에 고급 식재료를 사용할 수 있는 기초가 됩니다.

[수준 높은 실습에 따른 선(善)순환 효과]



청강문화산업대학교 푸드스쿨, 어떤 전공이 있을까요?

전공은 여러분의 미래입니다. 지금 선택하지 마세요.
청강 푸드스쿨에서 1년 동안 함께 찾아보고 결정하세요.



1 맛에 감동을 더하는 조리전공

식재료 본연의 맛과 풍미가 살아있는 창의적인 음식을 만들 수 있도록 탄탄한 조리기술과 경영능력을 배웁니다. 새로운 조리기술과 최신 트렌드에 대한 이해를 바탕으로 아름답고 건강한 음식을 만들 수 있는 오너셰프가 됩니다.

졸업 후 진로

특급호텔 및 레스토랑 셰프 / 프랜차이즈 외식업체 셰프 / 파티시에 / 블랑제 / 메뉴 기획 및 개발 전문가 / 쿠키 클래스 요리강사 / 케이터링 전문 셰프 등

주요 교과목

기초한국조리1·2 / 기초서양조리1·2 / 기초베이커리1·2 / 식품위생학 / 조리과학 / 한국궁중 요리상차림 / 프렌치취진 / 일본요리 / 디저트테크닉 / 차이나취진 / 이탈리아취진 / 한과테크닉 / 레스토랑OJT / 창의프로젝트 / 브랜드클래스

2 맛에 건강을 더하는 식품영양전공

웰빙을 추구하는 건강한 식생활 문화를 발전시키기 위하여 식품영양 전반에 관한 기초이론과 실무기술을 습득한 영양사, 식품의 품질관리와 가공제품을 개발할 수 있는 능력을 겸비한 식품산업기사가 됩니다. 또한 위생사와 식품성분분석과 연구개발의 업무에 종사할 수 있는 능력있는 전문기술인이 됩니다.

졸업 후 진로

보건영양사 / 단체급식, 상담, 임상 영양사 / 영양상담사 / 식품회사 제품개발 연구직 / 위생사 / 식품산업기사 / 품질 평가사 / 식습관 지도사 / 식품 품질 관리자 / HACCP전문가 / 위생직 공무원 등

주요 교과목

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



3 맛에 품격을 더하는 외식경영전공

외식경영 전문가는 평소 다양한 외식 문화를 접해보는 것을 좋아하는 사람이라면 누구든지 도전할 수 있습니다. 맛과 개성을 강조하는 현대 사회에서 외식 산업은 가장 유망한 진로 분야 중 하나입니다. 외식경영전공은 외식 및 식음료와 관련된 실무이론과 전문적인 업무처리 방식을 습득하여 외식경영 전문가로 성장할 수 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 등

주요 교과목

음료의 이해 / 커피의 이해 / 바리스타 실무 / 칵테일 스타일링 / 와인 소믈리에 / 서비스와 매너 / 레스토랑 서비스 / 레스토랑 오퍼레이션 / 외식 마케팅 / 외식업 재무회계 / 식음료 원가관리 / 레스토랑OJT / 창의프로젝트 / 브랜드클래스 / 호텔외식업의 이해

4 맛에 멋을 더하는 푸드스타일리스트전공

현대 사회는 모든 분야에서 디자인 감성을 요구합니다. 이러한 사회적 요구를 반영하여 다양한 감성 표현법을 통한 디자인 능력을 배양하며, 실무 중심의 교육으로 경쟁력 있는 푸드스타일리스트가 됩니다. 탄탄한 조리기술과 디자인 감각을 바탕으로 음식의 맛과 멋을 비주얼로 표현해 내는 역량을 갖춘 푸드 전문가로 성장합니다.

졸업 후 진로

매체촬영 푸드스타일리스트 / 방송, CF 푸드스타일리스트 / 파티 플래너 / 메뉴 개발자 / 쿠키클래스 요리강사 / 식품회사 스타일리스트 / 케이터링 전문 요리사 / 아동요리 지도사 / 브랜드 매니저 / 외식업체 마케터 등

주요 교과목

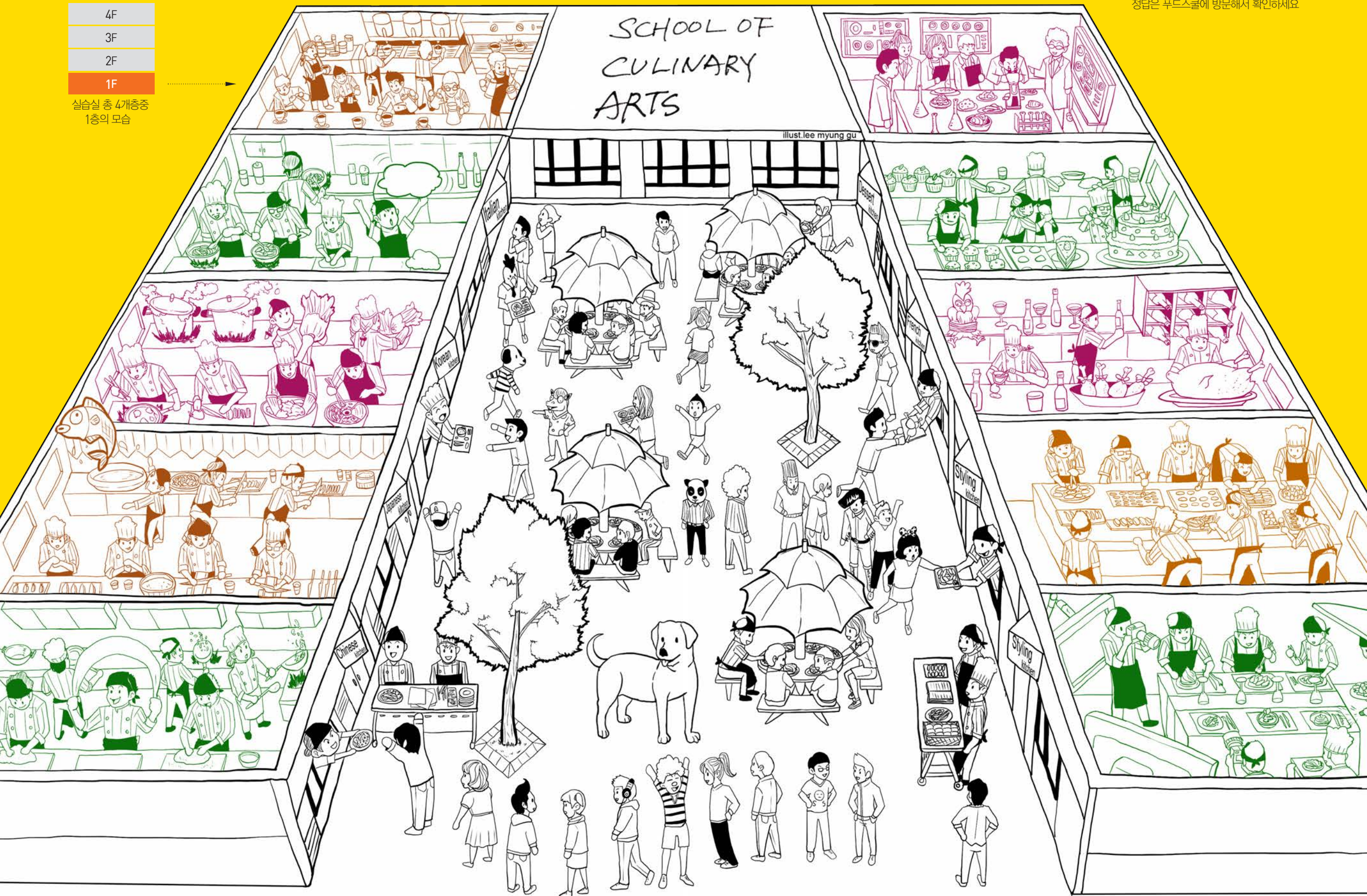
기초조형표현 / 푸드스타일링 개론 / 푸드스타일링 촬영 / 푸드스타일링 테크닉 / 플라워 스타일링 / 테이블 세팅 / 파티 플래닝 / 플레이트 디자인 / 이벤트 스타일링 / 디지털 이미지 활용 / 방송 푸드스타일링 / PBL 1,2 (레시피 스튜디오/한식 스타일링 프로젝트) / 레스토랑OJT / 창의프로젝트 / 브랜드클래스

만화로 보는 푸드스쿨 풍경

실습은 실전이라는 신념으로 수준 높은 요리를 만들어 본교 교직원 및 학생들을 대상으로 직접 판매 하고 있는 푸드스쿨의 풍경입니다.

4F
3F
2F
1F

실습실 총 4개층중
1층의 모습



- 숨은 그림 찾기**
- 1 바리스타 실습실은 어디일까요?
 - 2 영양사 실습은 어디에서 할까요?
 - 3 푸드스타일링실습은 어디서 할까요?
 - 4 핏자는 어디서 만들까요?
 - 5 푸드스쿨의 마스코트는 누구일까요?

정답은 푸드스쿨에 방문해서 확인하세요

푸드스쿨은 자신 있습니다 그래서 스쿨을 오픈합니다

Open School을 신청하세요

1 단체 신청

운영 기간 : 연 중 금요일

대상 : 고교생 및 교사

신청 방법 : openschool.ck.ac.kr 에서 신청

중식 포함

프로그램명	내용	인원	참가비	시간	강사명 (교수)
뉴욕커 브런치	오픈 샌드위치, 팬케익, 핫도그 등의 뉴욕식 아침 식사 만들기	20	9,000	90분	신재근
베이커리 마스터 : 케익	과일과 토핑 재료로 세상에 하나뿐인 개성 만점의 케익 만들기	20	12,000	90분	이영식
세계의 면요리 : 파스타	면요리의 종류와 유래 및 크림, 토마토를 이용한 파스타 실습과정	20	7,000	90분	노재승
나폴리식 피자	유럽인의 식문화와 유래를 이해하고 피자도우 반죽에서 토핑까지	20	9,000	90분	노재승
저칼로리 수제 햄버거	패스트푸드의 유래와 관련산업의 규모 및 수제 햄버거 실습	20	7,000	90분	복종대
커피의 향기에 빠지다	식음료의 문화를 이해하고, 커피 로스팅부터 핸드드립까지의 체험	20	5,000	90분	구경원
와인 마리아주	상황에 맞는 와인 선택법과 어울리는 음식 만들기	20	15,000	90분	황지희
리코타치즈 샐러드	레몬을 이용한 수제 치즈와 이를 활용한 리코타 치즈 샐러드 체험	35	7,000	50분	신재근

2 개인 신청

운영 기간 : 5월 이후 금요일

대상 : 고교생 및 교사

신청 방법 : 5월 이후 홈페이지에 신청, 총 15인 이상일 때 참여 가능(openschool.ck.ac.kr)

중식 포함

프로그램명	내용	인원	참가비	시간	강사명 (교수)
나만의 파스타 만들기	크림, 토마토등을 이용한 파스타 만들기	20	7,000	90분	노재승

아직도 고민중 이신가요?

푸드스쿨 교수님들 또한 지금의 자리에 오기까지 많은 고민과 도전,
열정이 필요 했습니다.여러분도 할수 있습니다



노재승 셰프

땀 흘려 얻게 되는 것, 그것이 꿈을 이룰 수 있는 지름길입니다.

운동선수가 꿈이었던 고교시절 다리를 다쳐 그 꿈을 이룰 수 없어 좌절하게 되었습니다. 군 취사병으로 복무하면서 미처 발견하지 못했던 조리분야에 적성을 찾게 되었고 제대 후 새로운 꿈을 찾아 대학에 진학, Hotel Imperial Palace Italian restaurant chef로 13년간 근무하며 겪은 경험을 학생들에게 전달하고 싶어 현재의 자리에 있게 되었습니다. 제가 긴 시간 Chef로 지내면서 배우고 느낀 것은 한순간에 이룬 것은 한순간에 사라지기 마련이지만 노력하고 땀 흘려 얻게 되는 것은 진정한 나의 것이 되고, 꿈을 이룰 수 있다는 것입니다. 그 길이 멋진 Chef가 되는 지름길입니다.



장재권
식품학박사

실무 지식을 아낌없이 나눠드리겠습니다.

해태제과 식품연구소에 입사하여 10년 8개월 동안 근무하면서 과자, 비스킷, 아이스크림, 음료류의 신제품 개발과 영양가 및 영양기능성성분 분석, 품질개선연구 등에 대한 전문적인 일을 수행했습니다. 실무지식의 대학교육에 대한 아쉬움을 느끼게 되면서 학생들에게 실용지식과 실기능력을 가르쳐야 한다는 열망으로 푸드스쿨에 오게 되었습니다. 식품영양전공은 영양사, 식품산업기사, 위생사와 같은 국가자격증을 취득할 수 있는 전공이며 영양사는 10대 미래유망직업군 중에 8위에 해당하는 유망한 직종입니다. 식품영양전공은 기업 의 실무에 특화된 전공으로 여러분의 꿈을 다양하게 실현할 수 있는 맞춤형 전공입니다.



양현교
호텔리어

자신이 좋아하는 것을 해야 꿈을 이룰 수 있습니다.

저는 호텔 및 외식업체에서 27년을 근무 했습니다. Intercontinental Hotel Seoul 식음료 부서 총괄팀장을 역임했습니다. '2010 G20 정상회의'와 '2012 핵안보정상회의' 때 Butler Service 운영팀장으로 참여 했던 일은 잊지 못할 경험으로 남아 있습니다. 고교시절 여러분과 같은 고민을 했습니다. 매일 반복되는 같은 일, 같은 사무실, 같은 사람... 이런 것보다 좀 더 활동적이고 변화되는 일이 없을까? 다른 문화권 사람들을 만나며 할 수 있는 일이 없을까? 하고 고민하던 끝에 호텔리어를 꿈꿨습니다. "내 성적에 맞춰 내 인생을 선택하지 말고 먼저 내 안에 나를 발견하라." 자신이 좋아하는 것을 해야만 열정을 가지고 지속해서 도전할 수 있습니다. 여러분의 꿈을 개척해 나가는 길에 동반자가 되겠습니다.



최혜림
푸드코디네이터

호기심이 많다면 분명 멋진 푸드스타일리스트가 될 수 있습니다.

고등학교시절 걸어서 학교를 오가던 나에게 집 주변의 낯은 답장은 더 없이 아름답게만 보였고 그것을 그려보고 싶다는 막연한 바람은 나를 고등학교 미술부로, 그리고 미술대학 진학으로 이끌었습니다. 도자기를 전공하면서 손으로 만드는 즐거움을 알게 되었으며, 독일 유학 후 광주 주요 디자인실장으로 일을 하면서 나의 창작생활은 요리와 테이블세팅, 푸드스타일링으로 이어졌습니다.

청소년기에 미래에 대한 불확실성은 자극히 자연스러운 일입니다. 여러분이 만약 주변의 사람이나 사물에 대하여 호기심이 많다면 분명 좋은 요리사, 더 나아가서는 멋진 푸드스타일리스트가 될 수 있다는 가능성을 가졌다는 증거입니다.

입학 안내

1 전형 일정

모집	접수기간	제출 서류 마감	면접 고사	합격자 발표	예치금 납부	등록금 납부	추가합격자 발표 및 등록
수시1차	09. 03(수) ~ 09. 27(토)	09. 29(월)	10.15(수)	10. 24(금)	12. 08(월) ~ 12.10(수)	2015. 01. 26(월) ~ 01. 28(수)	12.11(목) ~ 12.17(수) 21:00 까지 발표
수시2차	11. 04(화) ~ 11.18(화)	11.19(수)	12. 01(월)	12. 05(금)			
정시1차	12. 19(금) ~ 01. 02(금)	01. 05(월)	01.14(수)	01. 22(목)	—		01.28(수) ~ 02.16(월)
정시2차	02. 10(화) ~ 02. 14(토)	02. 16(월)	미 실시	02. 17(화)	—	02. 23(월)	02.23(월) ~ 02.26(목)

※ 우리 대학은 수시 지원 6회 제한에 해당되지 않음.

2 모집 인원 및 성적 반영

스쿨	전공	입학 정원	수시 1차							수시 2차				정시 1차						정시 2차
			정원내				정원외			정원내				정원내			정원외		정원내	
			일반	특별	실기	면접	농어촌	기초	대졸자	일반	특별	실기	면접	일반	특별	실기	면접	재직자	외국인	일반
애니메이션	애니메이션	160	10	5	40	30	7	3	4	10	1		10	1		52		3	1	1
만화콘텐츠	만화창작	160	5	2	30	43	7	3	4	5	1		13	1		59		3	1	1
게임콘텐츠	게임	160	35	10	30	40	7	3	4	10	5		20	6	3			3	1	1
푸드	푸드스쿨	300	118	20		35	9	3	4	66	10		20	28	2			3	4	1
패션	패션디자인	70	30	7		14	3	1	2	12	3			2	1			3	1	1
	스타일리스트	60	25	7		13	3	1	2	8	3			2	1			3	1	1
뮤지컬	뮤지컬스쿨	120	27	3	35	9	5	1	4	15	1			5		20	4	3	1	1
모바일	모바일통신	79	22	42			3	1	2	10	1			2	1			3	1	1
	스마트폰	40	23	2			2	1	2	10	1			2	1			3	1	1
	모바일보안	40	23	2			2	1	2	10	1			2	1			3	1	1
유아교육과		96	44	8			3	1	1	30	6			5	2				1	1
합 계		1,285	362	108	135	184	51	19	31	186	33	0	63	56	12	131	4	30	14	11
성적 반영	학생부 100%	●					●	●		●								●		●
	학생부 100% + 가산점		●							●					●					
	실기 100%			●								●				●				
	학생부 40% + 실기 60%			●									●							
	면접 100%				●								●							
	학생부 20% + 면접 80%				●								●					●		
	학생부 40% + 수능 60%												●							
수능 40% + 실기 60%																●				
전적대학성적 및 서류									●										●	

(●)는 수시1차 : 만화창작전공, 애니메이션전공, 게임전공 | 정시1차 : 만화창작전공, 애니메이션전공만 해당됨.

(●)는 수시1차 : 게임, 푸드스쿨, 무대미술전공. | 수시2차 : 게임, 푸드스쿨

3 면접전형 세부내용

가. 형식 : 자기소개서 및 관련 서류를 바탕으로 한 인터뷰

나. 인터뷰시간 : 1인당 10분 이내 (지원인원에 비례하여 전공별로 소폭 조정될 수 있음)

다. 면접전형을 위한 모든 자료는 아래에 제시된 원서접수 절차에 따라 제출

1) 관련서류

전공	전공별 관련서류	규격 제한	제출방법	
			온라인접수	본교접수
푸드 스쿨	① 자기소개서 ② 학업계획서 (조리, 식품영양, 외식경영, 푸드스타일링 분야)	없음	사이트 업로드	food@ ck.ac.kr

※ 양식은 입학홈페이지(<http://ipsi.ck.ac.kr>) 양식자료실에서 다운로드 받아 사용한다.

2) 면접전형 관련서류 제출방법

원서접수	제출방법	업로드규격	파일명 표기	제출처	
온라인 접수자	접수사이트 로그인 ⇒ 제출자료 업로드 ⇒ 원본자참 고사참여	ZIP압축하여 1개파일 업로드	전공 - 수험번호	www.uwayapply.com - 파일업로드 www.jinhakapply.com -파일업로드	
본교우편 접수자	본인 이메일 로그인 ⇒ 제출자료 첨부발송 ⇒ 원본자참 고사참여	ZIP압축하여 1개파일 업로드	전공 - 수험번호	푸드스쿨	food@ ck.ac.kr

가. 제출하지 않은 자료는 평가에 반영되지 않음.

나. 접수마감 기간내 미제출시, 제출서류미비로 전형대상에서 제외됨.

다. 면접고사 당일 가져온 원본은 면접 종료 후 반환됨.

라. 관련자료 업로드 및 메일발송은 제출서류 마감일 16시 도착분까지 유효.

4 전년도 성적

1) 2014학년도 수시모집

전공	수시 1차									수시 2차								
	일반			특별			면접			일반			특별			면접		
	모집	경쟁률	내신 등급	모집	경쟁률	내신 등급	모집	경쟁률	내신 등급	모집	경쟁률	내신 등급	모집	경쟁률	내신 등급	모집	경쟁률	내신 등급
푸드 스쿨	118	7.8	5	20	6.3	5	35	5.43	6	66	10.4	5	10	9.8	5	20	7.15	6
성적반영 방법(%)	학생부 100%			학생부 100% + 가산점			면접 80% + 학생부20%			학생부 100%			학생부 100% + 가산점			학생부 20% + 면접 80%		

2) 2014학년도 정시모집

전공	정시 1차								정시 2차		
	일반				특별				일반		
	모집	경쟁률	내신등급	수능환산	모집	경쟁률	내신등급		모집	경쟁률	내신등급
푸드 스쿨	28	11.0	7	32.9	2	7.5	6		1	103	4

1) 정시수능 점수: ((A과목 × 0.3) + (B과목 × 0.3) + (C과목 × 0.4))

2) 내신등급은 등록자의 최저 성적임

5 입시 Q&A

가. 내신이 중간 정도인데 어떤 전형이 유리한가요?

지원자님의 경우 가산점 가산조건에 해당되지 않을 경우, 수시1차 모집 일반전형을 지원해 보십시오. 전형 중 모집인원이 많은 전형의 경우 상대적으로 경쟁률이 낮으며 인원이 많으므로 추가합격 가능성도 높아집니다.

나. 전문계고교 출신지원자는 어떤 전형이 유리한가요?

자격증 소지자는 특별 전형 전문계 전형으로, 동일계열출신자일 경우 독자기준 전형으로 지원하시면 각각의 가산점이 주어집니다. 만일 두 조건 모두 해당이 안될 경우 일반전형으로 지원하십시오.

다. 일반전형 지원자격은 어떻게 되나요?

고등학교 졸업 이상의 학력(검정고시 포함일 경우 일반계/전문계 구분 없이 모두 지원이 가능합니다.

라. 2학년때 전공은 어떻게 나누나요?

1학년을 마친후 학생 본인이 원하는 전공을 지도교수님과 상담후 선택하게 됩니다.

마. 성적반영은 어떻게 되나요?

5개 학기중 최우수 한 학기 전 과목을 반영하여 선발합니다. 일반전형의 경우, 기본점수 625점이므로 실질반영 비율은 37.5%입니다.

바. 모집인원이 300명인데 입학 후 전공은 어떻게 되나요?

1학년 과정은 이론,기초실습,공동과정으로 수업을 받고 2학년 부터는 조리, 식품영양, 외식경영, 푸드스타일리스트 분야로 집중하여 과정을 이수하게 됩니다.

사. 면접고사는 어떻게 진행되나요?

조리, 식품영양, 외식경영, 푸드스타일링 분야의 지원동기, 학업의지, 진로적성 등 비교과를 활용한 전형으로 제출한 자기소개서와 학업 계획서를 바탕으로 10분 내외의 질의응답 인터뷰가 진행됩니다.

아. 일반전형, 특별전형도 면접고사가 있나요?

면접전형으로 지원한 지원자만 면접고사를 실시하며 일반/특별전형은 내신 100%를 반영하지만 면접전형은 내신을 20%+면접점수 80%를 반영하여 선발합니다

자. 수시1차 지원 후 2차 지원이 가능?

수시1차 불합격자의 경우 수시2차 지원이 가능하며 모집차수 모두 복수지원은 허용되지 않습니다.

장학제도 및 학자금

학생들의 학업 안정화를 위해 세세하게 계층화된 장학시스템을 바탕으로 장학금 지급이 필요한 대상자를 발굴하고 재원을 마련하여 성적, 특기, 경제적 형편, 소득 등 다양한 자격기준에 따라 누구나 장학혜택을 누릴 수 있도록 지원합니다.

그 결과, 전년도는 교내 장학금 35억 8천만원, 교외장학금 69억 4천만원으로 총 105억 2천만원 가량이 학생들에게 지급되었습니다.

1 교내장학금

2014학년도 지급기준			2013학년도 지급내역	
장학금 종류	지급대상자	장학금액	인원(총복포합)	금액(원)
신입생 성적우수장학	전체수석	재학기간 내 등록금 전액	1	4,199,000
	스쿨(학과)수석	학기 등록금 전액	6	12,719,000
	전공수석	학기 입학금 제외한 등록금 전액	10	21,397,500
	전공차석	학기 150만원	32	47,175,000
신입생 특기장학	특별전형 독자기준 지원자중 선발	장학위원회 결정에 의해 일정금액	2	6,187,000
재학생 성적우수장학	전공수석	학기 등록금 전액	72	148,367,500
	전공차석	학기 등록금의 70%	71	132,208,720
	전공차차석	학기 등록금의 50%	69	95,815,800
	전공성적우수	스쿨별 장학기준에 의해 차등지급	911	692,009,000
	오름장학	오름 폭에 따라 30~50만원 지급	249	74,165,000
스쿨집행장학	스쿨활동, 공모전 수상 및 어학 우수자 등	스쿨별 장학기준에 의해 지급	3,633	789,167,020
공로장학	학생회 간부	직책 및 평가에 의해 차등지급	64	63,043,000
근로장학	특정부서에서 근로를 제공하는 학생	시급 8,000원(2013년 6,000원에서 인상)	606	208,071,940
보훈장학	보훈청 교육비지원 대상본인 및 자녀	등록금 전액 지급(보훈청에서 일부지원)	23	47,012,000
교직원가족장학	재직자의 자녀 및 배우자	자녀 등록금 전액, 배우자 30% 지급	-	-
해외연수장학금	해외연수지원	장학위원회 결정에 의해 일정금액	2	6,100,000
전공심화과정장학	전공심화과정 입학자	학기 등록금의 30% 지급	196	207,974,180
형제자매장학	형제자매가 동시에 재학중인 경우	개인별 50만원	64	29,589,000
외국학생장학	외국인 학생으로 입학한 자	학기 등록금의 30% 지급	2	2,203,800
특별장학	총장 또는 교학처장 추천자	장학위원회 결정에 의해 일정금액	-	-
장애학생 및 다문화가정장학	장애 및 다문화가정 학생	학기 등록금의 30% 혹은 50만원 지급	16	7,680,000
가속사 장학금	가속사프로그램 참가자중 선발	평가에 의해 차등지급	37	4,884,000
새터민장학금	북한이탈주민	학기 등록금의 50% 지급	-	-
희망장학금	기초생활수급권자 및 차상위계층 (국가장학 지급승인자에 한함)	학기 등록금 전액	2,515	880,561,340

※ 장학금의 종류 | 대상 | 금액은 입학당해년도에 변동될 수 있습니다.

2 교외장학금

국가장학금 I 유형	국가장학금 II 유형	사랑드림(삼성) 장학금	희망사다리장학금
※ 국가에서 운영하는 한국장학재단에서는 가계소득에 따라 학기별 최소 337,500원, 최대 2,250,000원의 국가장학금 I 유형을지급하고 있습니다.			
교수장학금	총동문화장학금	의용소방대자녀 장학금	유니베라 UP 장학금
로타리클럽장학금	효양장학회	관할구청지원 장학금	관할시지원 장학금
			서울국제장학재단 장학금
			산학협정업체 장학금
			농어촌희망재단 장학금
			아프로에프지 장학회장학금

3 학자금 대출

한국장학재단을 이용하시면 농어촌자녀학자금(무이자), 취업 후 상환 학자금(연2.9%), 일반 상환 학자금(연2.9%)등 저리의 다양한 학자금대출을 이용하실 수 있습니다.

※ 국가장학금 신청 및 학자금대출 문의 : 한국장학재단 ☎1599-2000 (www.kosaf.go.kr)

기숙사

각 실에는 개인별 책상, 침대, 옷장, 스탠드, 책장, 옷장이 제공되며 교내 통화가 가능한 인터폰이 설치되어있습니다. 층별로 라운지, 샤워실, 세탁실, 주방, 세미나실, 휴게실, 전망 테라스 등 쾌적한 휴게시설이 마련되어 있습니다.

1 선발인원

2014년 기준

구 분 (2014년기준)	수용인원(명)	금액(한학기분)			형태	연락처	팩스
		사용료	식사비(선택)	합계			
청강학사(여자기숙사)	366	330,000	410,000(100%)	740,000	4인1실	031-639-5766	031-639-5727
			319,200(70%)	649,200			
비전학사(남자기숙사)	264		246,000(50%)	576,000			
			미선택	330,000		031-639-5739	

가. 신청방법 : 원서작성 시 신청

나. 선발방법 : 통학거리 (70%) + 입학성적 (30%)

다. 생활보호대상자, 국가유공자, 소년·소녀가장은 선발시 가산점 부여하며 지체장애자 우선선발

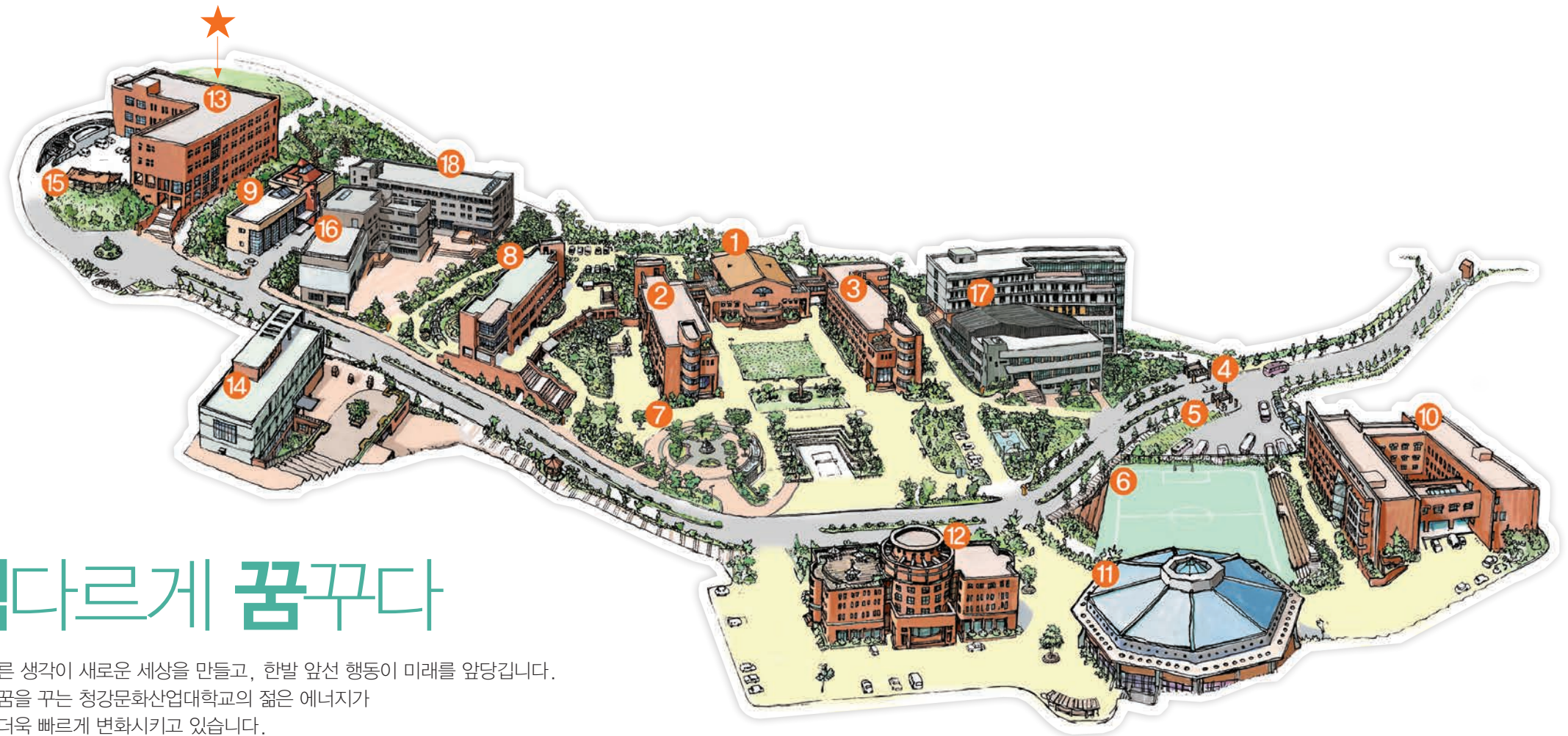
라. 사용료는 입학당해년도에 변동될 수 있습니다.

2 좋은습관 프로그램 & 서비스

학생들의 기숙사 생활동안 좋은 습관을 바탕으로 삶의 가치를 높일 수 있도록 다양한 프로그램을 운영하고 성취도에 따라 기숙사비 면제, 장학금 혜택 등을 부여합니다. (프로그램은 매학기별 변경)

프로그램분야	프로그램 및 강좌 (학기별 강좌교체)
인성 및 능력신장	영상강좌, 영어동아리, 재능 나눔, 그린데이, 인성특강, 멘토 프로그램
헬스케어	요가, 워킹, 배드민턴, 축구 및 농구 등 구기종목 강좌
학생문화	체육대회, 오픈하우스, 사생의 밤





색다르게 꿈꾸다

남과 다른 생각이 새로운 세상을 만들고, 한발 앞선 행동이 미래를 앞당깁니다.
색다른 꿈을 꾸는 청강문화산업대학교의 젊은 에너지가
세상을 더욱 빠르게 변화시키고 있습니다.

개교년도	1996년
건학이념	자연사랑, 인간사랑, 문화사랑
비전	문화산업의 발전을 선도하는 대표 최고 대학 Only One, Only the Best
학생수	3,599명 (2014년 4월 기준)
구분	7개 스쿨, 14개 전공, 1개 학과, 2개 학사학위 전공심화과정
학제	2년제, 3년제, 4년제 학사학위 전공심화과정

문화산업계에서 인정받는, 교육 역량이 우수한 상위권 대학

- 전문대학 기관평가인증 획득 (유효기간 : 2013. 1. 25 ~ 2018. 1. 24)
- 6년 연속 "전문대학 교육역량 강화사업" 선정 (교육부, 2008~2013)
- 유아교육과 교원양성기관평가 최우수 A등급 획득(2013)
- 문화산업계열 대학 유일, 2010~2012년 연속 사업결과 '우수' 선정
- 산업체경력없는학사학위 전공심화과정 인가 (공연예술학과 40명, 만화애니게임학과 90명)
- "국가인적자원개발소사업사업 교육기관" 선정 (고용노동부, 2008~2014)
- "산학협력 선도 전문대학 육성사업 LINC" 선정 (교육부, 2012~2016)
- 3년 연속 "청년취업아카데미" 선정 (고용노동부, 2011~2013) / 수도권 전문대학 유일
- 7년 연속 "글로벌 현장학습사업" 선정 (교육부, 2007~2013)
- 9년 연속 "산학연협력지원사업" 선정 [중소기업청, 2005~2013] / 9년간 54개 과제 수행
- "중소기업 기술사관 육성사업" 선정 (중소기업청, 2009~2013)
- 인재개발 우수기관(Best-HRD) 인증 (교육부 · 안전행정부, 2010~2013)
- "학교기업지원사업 - 학교기업 CCRC" 선정 (교육부, 2009~2015)
- 2년연속 창업교육 패키지사업 주관대학 선정 (중소기업청, 2011~2012)
- 콘텐츠 융합형교육 프로그램 선정 (문화체육관광부, 한국콘텐츠진흥원, 2012~2013) / 전문대학 유일

Chungkang college of cultural industries Campus Map

① 현재관 (1관)	② 현재관 (2관)	③ 현재관 (3관)	④ 정 문	⑤ 통학버스 승차장
⑥ 대운동장	⑦ 청현뜰	⑧ 인간사랑관	⑨ 뮤지컬하우스	⑩ 청강학사 (여학생기숙사)
⑪ 에듀플렉스(체육관)	⑫ 청강홀 (대학본부/만화역사박물관/청강역사관 비촌)	⑬ 문화사랑관(푸드스쿨)	⑭ 어울림관	
⑮ 전통가마	⑯ 공작소	⑰ 창작마을 (CCRC) / 비전학사 (남학생기숙사)	⑱ 아람관 (청강모바일아카데미)	

스쿨버스 · 이외의 대중교통은 홈페이지 [교통안내]를 참고하십시오. · 스쿨버스 운행지역은 입학당해년도에 변동될 수 있습니다.

소요시간	서울권	구리/광주권	안산권	용인권	이천/여주권	수원권	평택/안성권	인천/안양
30분 이내	천호역	광주	안산중앙역	동백	오천	신갈	죽산	인천
40분 이내	잠실역	곤지암	상록수역	용인	덕평	영통	백암	부천
50분 이내	양재역	하남		양지	여주	수원역	안성	송내
60분 이내	하계	구리		성남모란역	부발		평택	안양
70분 이내	영등포			미금	이천			평촌
				죽전				고천
				수지				

[H food.ck.ac.kr
T 031-639-4522~8
F 031-639-5929
E food@ck.ac.kr]

 청강문화산업대학교

