



2016 학년도  
청강문화산업대학교  
푸드스쿨(3년제)  
모집정원 300명

 청강문화산업대학교

조리전공  
식품영양전공  
외식경영전공  
푸드스타일리스트전공

# 청강문화산업대학교 푸드스쿨, 뭐가 다를까?

여러분의 꿈을 1년 동안 충분히 탐색해보세요.  
푸드분야에서 유망하고 경쟁력 있는 4가지 전공이 여러분을 기다리고 있습니다.



## 01 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.

1학년 기초과정  
(입학정원 300명)

2학년 전공과정  
본인 적성에 맞는  
전공선택

3학년 창의과정



● **한식, 양식기초**  
칼갈기/식재료손질, 선별법익히기/데치기, 육수끓이기/소스만들기...

● **베이커리 기초**  
각종 식빵 만들기/단팥빵/모카빵...

● **문화소양교육**  
세계식문화이해/위생학/조리원리, 외식업이해/푸드스타일개론...

- 조리전공
- 식품영양전공
- 외식경영전공
- 푸드스타일리스트전공



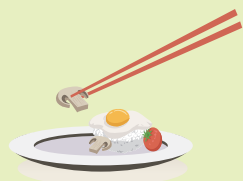
창의프로젝트수행  
교내 레스토랑 경영

## 02 청강 푸드스쿨 'Food & 4Ways'

청강푸드스쿨은 여러분을 푸드산업에서 경쟁력 있는 4가지 길로 안내합니다.



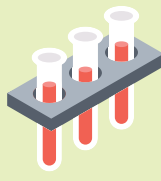
입으로 느끼는  
조리전공



눈으로 보는  
푸드스타일리스트전공



눈으로 느끼는  
외식경영전공



몸으로 느끼는  
식품영양전공

## 03 내가 직접 경영해 보는 나만의 레스토랑

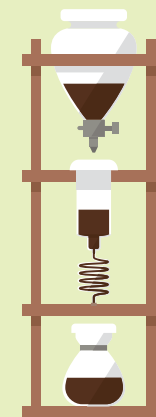
푸드스쿨에는 학생이 직접 경영하는 교내 레스토랑이 있습니다. 여러 전공의 학생들이 팀을 만들고, 스스로 메뉴를 기획하고, 음식을 만들고, 스타일하여 판매까지 하는 현장교육형 레스토랑입니다. 또한 파티를 기획하고 연출하는 창의 프로젝트, 매주 다양한 호텔급 요리를 선보이는 세프데이, 광범위한 산업체 인턴십 프로그램을 통해 창의성과 탄탄한 실무능력을 키울 수 있습니다.



교내 창의 레스토랑 경영 수업

## 04 취업고민 끝, 메리어트호텔 & CJ 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 갖출 수 있도록 각 산업체의 직원이 직접 학생들을 가르치는 맞춤형 교육을 실시한 후 산업체 인턴십을 거쳐 직원으로 취업하는 프로그램입니다. 메리어트반, CJ푸드빌반, 푸드스타일링반이 개설되어 있습니다.



3학년 1학기

- 산업체 직원이 학교에서 직접 강의
- 호텔, 외식업체에서 현장수업

3학년 2학기

- 산업체에서 4개월 인턴십 수행

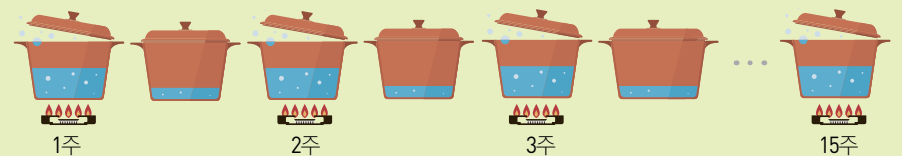
졸업 전 취업

- 메리어트호텔
- CJ푸드빌
- 푸드스타일링

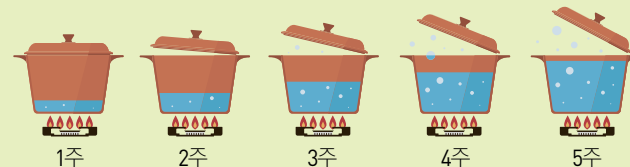
## 05 몰입식 집중 교육

푸드스쿨에 입학한 모든 1학년 학생들은 기본적으로 매일 4시간씩 한식조리, 양식조리, 베이커리를 1년간 총 480시간 공부합니다. 이것이 바로 청강 푸드스쿨에만 있는 독창적인 몰입식 교육입니다.

- **일반 교육** : 고등학교 시간표처럼 한주에 여러 과목을 가르치는 것  
(예, 월요일 5교시 국어, 화요일 3교시 영어, 수요일 1교시 수학)

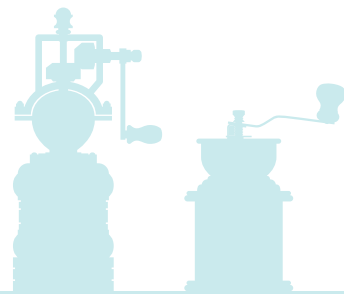


- **몰입식 교육** : 한달 단위로 1과목을 집중해서 수업  
(예, 3월: 기초한식조리, 4월: 기초양식조리, 5월: 기초베이커리)



# 청강문화산업대학교 푸드스쿨, 어떤 전공이 있을까요?

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



## 01 맛에 감동을 더하는 조리전공

식재료 본연의 맛과 품미가 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 / 쿠킹 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

## 02 맛에 건강을 더하는 식품영양전공

웰빙을 추구하는 건강한 식생활 문화를 발전시키기 위하여 식품영양 전반에 관한 기초이론과 실무기술을 습득하여 기능성식단 및 영양상담능력을 갖춘 다재다능한 영양사, 식품의 품질관리와 가공제품을 개발할 수 있는 능력을 겸비한 식품산업기사와 위생사, 식품성분분석과 연구개발의 업무에 종사할 수 있는 능력 있는 전문기술인을 양성합니다.

### 졸업 후 진로

단체급식, 상담, 보건, 학교, 병원 영양사 / 영양상담사 / 기능성식단전문가 / 다이어트컨설턴트 / 식품회사 제품개발연구직 / 위생사 / 식품산업기사 / 식품품질관리사 / HACCP전문가 / 위생직공무원 등

### 주요 교과목

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



## 03 맛에 품격을 더하는 외식경영전공

맛과 개성을 강조하는 현대 사회에서 외식 산업은 가장 유망한 진로 분야 중 하나입니다. 외식경영 전문가는 평소 다양한 외식 문화를 접해보는 것을 좋아하는 사람이라면 누구든지 도전할 수 있습니다. 외식경영전공 학생들은 호텔 및 외식업의 식음료와 관련된 실무지식과 전문적인 경영능력을 습득하여 호텔 및 외식 분야의 전문가로 성장할 수 있습니다.

### 졸업 후 진로

국내 및 해외 호텔 / 대기업 외식업체 / 프랜차이즈 레스토랑 / 카페 / 와인 소믈리에 / 카페 바리스타 / 카페 창업 / 외식업 창업 / 커피 및 와인 유통업체 등

### 주요 교과목

음료의 이해 / 커피의 이해 / 바리스타 실무 / 커피 로스팅 / 칵테일 스타일링 / 와인 소믈리에 / 호텔외식업의 이해 / 글로벌 호텔 비즈니스 / 호텔실무영어 / 레스토랑 실무영어 / 레스토랑 영어회화 / 인터뷰 영어 / 레스토랑 서비스 / 이미지 메이킹 / 외식 마케팅 / 프로모션과 매출활성화 / 외식 프랜차이즈 경영 / 외식 창업론 / 외식업 사례 연구 / 식음료 원가관리 / 레스토랑OJT / 창의 프로젝트 / 브랜드클래스

## 04 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 / 레스토랑 셰프 / 쿠킹클래스 요리 강사 / 식품회사 스타일리스트 / 케이터링 전문 요리사 / 아동요리 지도사 / 브랜드 매니저 / 외식업체 마케터 등

### 주요 교과목

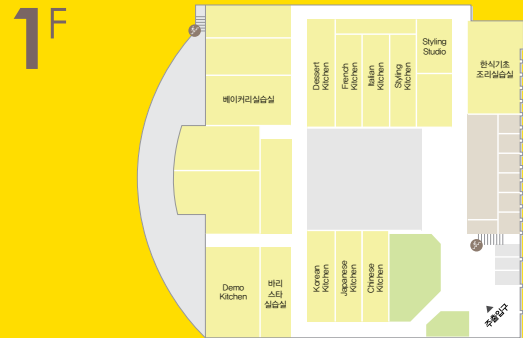
기초조형표현 / 푸드스타일링 개론 / 푸드스타일링 테크닉 / 플라워 스타일링 / 테이블 세팅 / 디지털 이미지 활용 / English for Cooking / 스타일링 워크샵 / 이벤트 스타일링 / 푸드스타일링 촬영 / 푸드스타일링 캡스톤디자인 / 한식 스타일링 / 플레이트 스타일링 / 식공간 스타일링 / 아트푸드 공작소 / 기프트푸드스타일링 / 스타일링 포트폴리오

# 만화로 보는 푸드스쿨 풍경

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

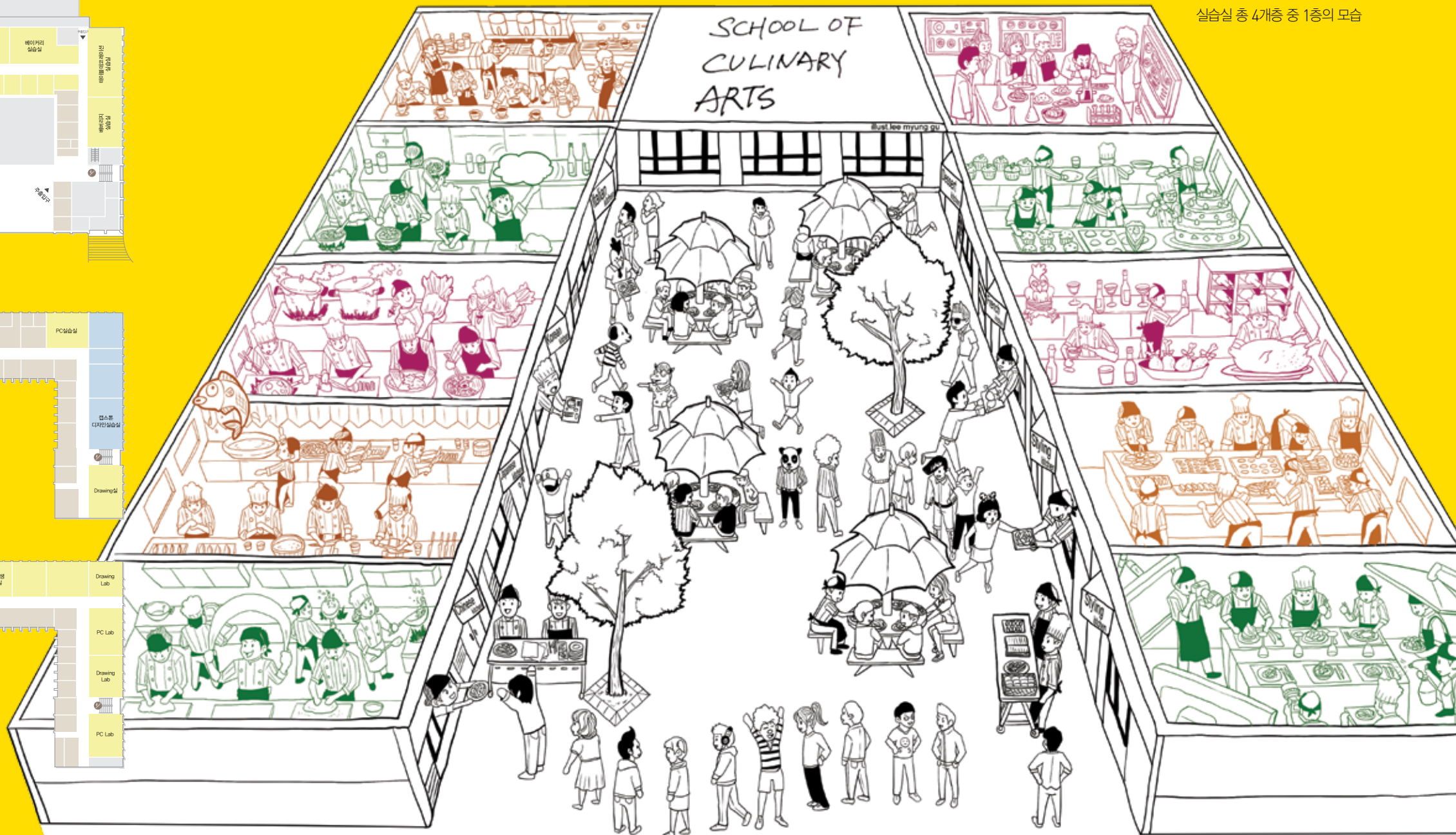
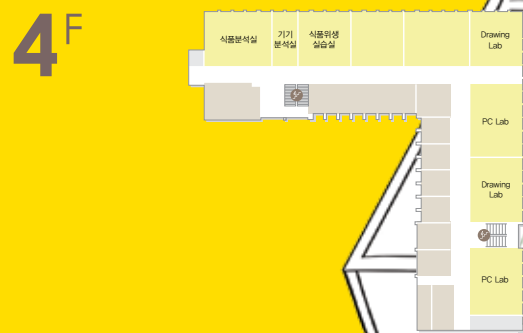
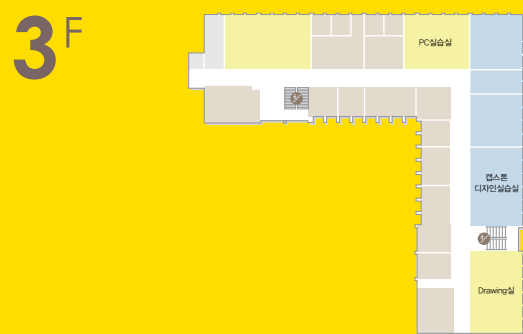
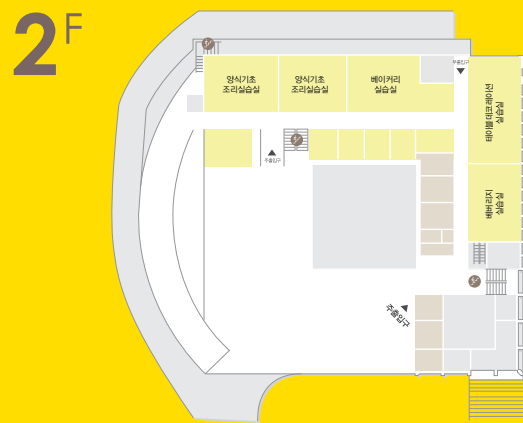
- 숨은 그림 찾기**
- 1 바리스타 실습실은 어디일까요?
  - 2 영양사 실습은 어디에서 할까요?
  - 3 푸드스타일링실습은 어디서 할까요?
  - 4 찻자는 어디서 만들까요?

정답은 푸드스쿨에 방문해서 확인하세요



- 실습실
- 교수실
- 강의실
- 행정실

- 1F\_** Dessert Kitchen / French Kitchen / Italian Kitchen / Styling Kitchen / Styling Studio / 베이커리실습실 / 바리스타실습실 / Demo Kitchen / Korean Kitchen / Japanese Kitchen / Chinese Kitchen / 한식기초조리실습실 / 창의프로젝트실습실
- 2F\_** 양식기초조리실습실 1,2 / 베이커리실습실 / 테이블 데코레이션 실습실 / 베버리지 실습실
- 3F\_** 캡스톤디자인실습실 1,2,3,4 / PC실습실 1,2 / Drawing실
- 4F\_** 식품분석실 / 기기분석실 / 식품위생실습실 / Drawing Lab 1,2 / PC Lab 1,2 / 일반강의실



실습실 총 4개층 중 1층의 모습



# 교육인프라

감성적인 27개의 현장감 있는 실습실은 학업을 한층 더 즐겁게 만듭니다



# 푸드스쿨 Now



# 여러분의 미래를 확인하세요.

푸드스쿨 졸업 동문은 어디서, 어떤 모습으로 성장해 있을까요?  
바로 여러분의 미래입니다.



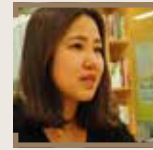
현상욱 | 푸드스쿨 04학번, 현) 정식당 셰프  
**스타셰프를 향한 한걸음, 한걸음**

졸업 후, 미국 중남부 미시시피주에 있는 카지노 호텔에서 인턴십과 프랜차이즈 레스토랑 '메종기외'를 거쳐, 현재는 미슐랭가이드 별 두 개를 2년 연속으로 받은 정식당에서 수셰프로 근무하고 있습니다. 요즘 TV에 나오는 스타 셰프들은 어디서 떨어진 게 아니고 아주 오랜 시간이 분야에서 남들은 모르는 고생을 이겨낸 사람들이예요. 하지만 본인이라고 싶은 일을 하면서 살면 그게 행복한 인생이라고 생각합니다. 성공에는 고통이 따른다는 건 잊지 말아야 합니다.



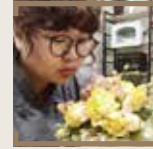
오시운 | 푸드스쿨 04학번, 현) 청강문화산업대학교 푸드스쿨교수  
**호텔 파티웨에서 교수까지...**

졸업후 리조칼튼 서울호텔에서 인턴십을 거쳐, W-Seoul Walkerhill Hotel 베이커리파트에서 8년간의 근무 후 현재는 청강문화산업대학교 제과제빵 교수로 근무하고 있습니다. 어떠한 일을 하는게 중요한게 아니고 내가 지금 하고 있는 일에 최선을 다한다면 그만큼 가치와 대가가 자신에게 돌아오는 것 같습니다. 처음 시작은 누구나 똑같습니다. 하지만 먼저 앞서 나가는 건 얼마만큼 성실히 꾸준히 하느냐에 따라 많이 달라진다는걸 현재 학생들을 가르치며 더욱더 느끼고 있습니다.



동보배 | 푸드스쿨 04학번, 현)푸드스타일리스트(프리랜서)  
**푸드스타일리스트, 끊임없이 같고 닮아야 하는 감각 필요**

케이터링업체에서의 어시스트 경험과 C홈쇼핑업체에서 디스플레이어로 일한 경험을 바탕으로 현재 프리랜서 푸드스타일리스트로 일하고 있습니다. 푸드스타일리스트 일을 하려면 감각이 정말 중요해요. 하지만 많이 보고 많이 배우면 감각을 타고난 사람을 뛰어넘을 수 있다고 생각해요. 푸드스타일리스트는 트렌드를 파악해서 현재 뭐가 유행하고 뭐가 이슈가 되는지 많이 알아야 됩니다. 푸드스타일리스트라는 직업, 결구성은 마냥 화려해보이지만 끊임없이 공부해야 하는 직업입니다. 하지만 작업결과물이 만족스럽게 나오고 저의 작업 때문에 매출이 올랐다는 말을 들으면 정말 뿌듯합니다.



최현아 | 푸드스쿨 04학번, 현)디저트 스타일리스트, 베이킹 클래스 '단비' 대표, 푸드스쿨 디지털테크닉 외래교수 출강  
**좋은 재료는 거짓말하지 않아요, 오랜 경력도 마찬가지죠.**

28세라는 이른 나이에 창업하여 현재 케이크 디자이너로, 디저트 강사로, 케이크 쇼핑몰 대표로 활동하고 있습니다. 풍부한 경험과 테크닉이 뒷받침 안되면 맛있는 디저트는 만들어 낼 수 없어요. 오랜 경험은 최상의 맛으로 보답하죠. 그러려면 때로는 묵묵히 견디고, 스스로를 다그쳐야 할 때도 많이 있어요. '경력'을 거꾸로 하면 역경이 되죠. 어려운 길이라고 포기하지 말고 견디다보면 절대 시간이 아깝지 않다는 점 잊지 마세요.



전하림 | 푸드스쿨 02학번, 현) 신세계푸드 을지대 점장  
**영양사가 천직**

졸업 후 신세계푸드에 입사하였습니다. 여주대학교 급식점으로 발령받아 5년 근무하는 기간 동안 점장으로 승진하였습니다. 신세계푸드는 대기업이며 사원복지도 좋아서 아이를 키우면서도 일할 수 있어서 영양사라는 이 직업에 정말 만족하고 있습니다. 현재는 을지대 급식점 점장으로 발령받아 3년차에 접어들고 있습니다. 입사 3년7개월 때 대학교 출신들에게 지지 않으려고 나름 열심히 했던 경험이 평생에서 소중한 자산이 되었습니다. 고객을 먼저 생각하며 열심히 하면 꼭 그에 따른 보람과 보답이 온다는 것을 경험으로 체득하였고 졸업한 학교에 대한 보람과 함께 행복한 직장생활을 하고 있습니다.



김성우 | 푸드스쿨 04학번, 현) (주)SY 프랜차이즈 대표이사  
**행복한 세상을 만드는 기업인이 되자**

학교에 입학하여 학비를 벌고자 치킨전문점을 시작하게 된 것이 창업의 첫 발걸음이었습니다. 학교에서 배웠던 식품과 관련된 지식과 창업으로 고생하였던 경험이 밑거름되어 차별화된 아이 템을 얻게 되었고, 현재 전국 12개 가맹점의 '고지사계와 70개 가맹점의 '엘리펀' 등의 외식업 프랜차이즈 회사의 대표가 되었습니다. 또한 학교에서의 인건비 부담을 통하여 틈틈이 직원들과 함께 이웃나눔을 실천하면서 행복한 세상을 만드는 기업인을 목표로 하고 있습니다. 후배님들께 당부하고 싶은 것은 학교 수업이 있을 때, 미루지 말고 바로 실천하라는 것입니다. 비록 실패하여도 배우는 귀중한 신경형이 향후 성장의 원동력이 될 것이라는 것입니다.



김혜민 | 푸드스쿨 08학번, 현) JW Marriott Dongdaemun Square Seoul  
**글로벌 감각을 갖춘 호텔리어**

대학 때 미국 Florida에 있는 Sheraton Hotel 에서 1년간 인턴십을 마치고 Ritz-Carlton Seoul, Park Hyatt Seoul을 거쳐 현재는 JW Marriott Dongdaemun Square Seoul에서 근무하고 있습니다. 대학 때 해외인턴십을 목표로 열심히 준비했던 기업이 남니다. 우리 대학에서는 해외로 진출하는 것을 적극 지원해 주었고, 그때 토익특강, 영어캠프 등 다양한 어학 프로그램을 활용하였습니다. 미국 체인호텔에서 근무하다 보면 많은 외국인 고객을 만나게 됩니다. 항상 진정성 있는 마음으로 고객에 필요로 하는 부분을 도와드리면 매우 고마워하고 본국에 돌아가서 "Thank's letter" 를 보내주시는 분들이 많습니다. 호텔리어로 근무하면서 가장 보람있는 일이고 또 힘이 되고 있습니다. 외국인과 적극적으로 소통할 수 있는 글로벌 감각 또한 호텔리어가 갖추어야 할 기본입니다.



문남주 | 푸드스쿨 10학번, 현) Best Western International(Worldwide Sales Marketing, Korea & Japan)  
**사람 만나는 일이 기뻐 도전이다.**

대학 때 Holiday Resort & Spa Guam에서 1년간 인턴십을 마치고 Best Western Premier Gangnam Hotel을 거쳐 현재는 Best Western International 본사 소속 판매지원팀으로 근무하고 있습니다. 글로벌 호텔에서도 활력이나 스펙보다는 성실함, 상황 대처능력, 그리고 표정에서 들어오는 사람 읽기가 중요합니다. 저는 40살이 되기 전에 출제배원이 되는 것이 목표입니다. 이유를 잘 설명할 순 없지만 제 일이 너무 좋고, 특히 출근할 때 호텔 로비에 들어서면 '와 내가 이런 곳에서 일하고 있구나'라는 자부심도 있습니다. 또 새로운 사람들을 계속해서 만나는 일이 좋은데, 어디 가서 얻을 수 없는 특별한 배움을 얻을 수 있기 때문입니다.



# 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 교내장학금 36억 9천, 교외장학금 81억 6천으로 총 118억 5천만여원이 학생들에게 지급되었습니다.**

## 1 교내장학금

2015학년도 지급기준			2014학년도 지급내역	
장학금 종류	지급대상자	장학금액	지급건수	금액(원)
신입생 성적우수장학	전체수석	재학기간 내 등록금 전액	1	4,199,000
	스쿨(학과)수석	학기 등록금 전액	16	34,116,500
	입학성적우수	학기 150만원	33	47,175,000
신입생 특기장학	장학규정에 근거해 선발	장학위원회 결정에 의해 일정금액	2	2,000,000
재학생 성적우수장학	전공수석	학기 등록금 전액	67	131,126,200
	전공차석	학기 등록금의 70%	64	113,235,750
	전공차차석	학기 등록금의 50%	64	89,324,350
	전공성적우수	스쿨별 장학기준에 의해 차등지급	420	595,874,940
	오름장학	오름 폭에 따라 30~50만원 지급	420	124,167,500
스쿨집행장학	스쿨활동, 공모전 수상 및 여학 우수자 등	스쿨별 장학기준에 의해 지급	3,059	811,853,500
공로장학	학생회 간부	직책 및 평가에 의해 차등지급	67	62,280,100
근로장학	특정부서에서 근로를 제공하는 학생	시급 8,000원	1,068	138,876,860
보훈장학	보훈청 교육비지원 대상본인 및 자녀	등록금 전액 지급(보훈청에서 일부지원)	15	28,848,000
교직원가족장학	재직자의 자녀 및 배우자	자녀 등록금 전액, 배우자 30% 지급	4	13,626,000
해외연수장학금	해외연수지원	장학위원회 결정에 의해 일정금액	4	2,050,000
전공심화과정장학	전공심화과정 입학자	학기 등록금의 30% 지급	238	267,298,500
형제자매장학	형제자매가 동시에 재학중인 경우	개인별 50만원	41	20,012,000
외국학생장학	외국인 학생으로 입학한 자	학기 등록금의 30% 지급	-	-
특별장학	총장 또는 교학처장 추천자	장학위원회 결정에 의해 일정금액	4	4,924,000
장애학생 및 다문화가정장학	장애 및 다문화가정 학생	학기 등록금의 30% 혹은 50만원 지급	8	3,755,000
기숙사장학금	기숙사프로그램 참가자중 선발	평가에 의해 차등지급	14	2,300,000
새터민장학금	북한이탈주민	학기 등록금의 50% 지급	-	-
희망장학금	기초생활수급권자 및 차상위계층 (국가장학 지급승인자에 한함)	학기 등록금 전액	1,129	1,200,098,800

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

※ 상세내용은 대학홈페이지 [대학생활]-[장학제도]를 참조바랍니다.

## 2 교외장학금

국가장학금 I 유형	국가장학금 II 유형	사랑드림(상성) 장학금	희망사다리장학금
------------	-------------	--------------	----------

※ 국가에서 운영하는 한국장학재단에서는 가계소득에 따라 학기별 최소 337,500원, 최대 2,400,000원의 국가장학금 I 유형을 지급하고 있습니다. 예비대학생들은 반드시 국가장학금을 신청해주시기 바랍니다. 11월 하순부터 1차 신청기간이 시작될 예정입니다.

교수장학금	총동문회장학금	의용소방대자녀 장학금	유니베라 UP 장학금	서울국제장학재단 장학금	농어촌희망재단 장학금
로타리클럽장학금	효양장학회	관할구청지원 장학금	관할시지원 장학금	산학협정업체 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 설치되어 있습니다. 종별로 라운지, 샤워실, 세탁실, 주방, 세미나실, 휴게실, 전망 테라스 등 쾌적한 휴게시설이 마련되어 있습니다.

## 1 선발인원

구분 (2015년기준)	수용인원 (명)	금액(한학기분)			형태	연락처	팩스
		사용료	식사비(선택)	합계			
청강학사(여자기숙사)	366	425,000	390,000(100%)	815,000	4인1실	031-639-5739, 4570	031-639-5727
			308,000(70%)	733,000			
비전학사(남자기숙사)	264		234,000(50%)	659,000		031-639-5739	
			미선택	425,000			

가. 신청방법 : 원서작성 시 신청

나. 선발방법 : 통학거리 (70%) + 입학성적 (30%)

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

라. 기숙사 추가모집은 기숙사홈페이지 참조 (12월 중순 / 2월 초순)

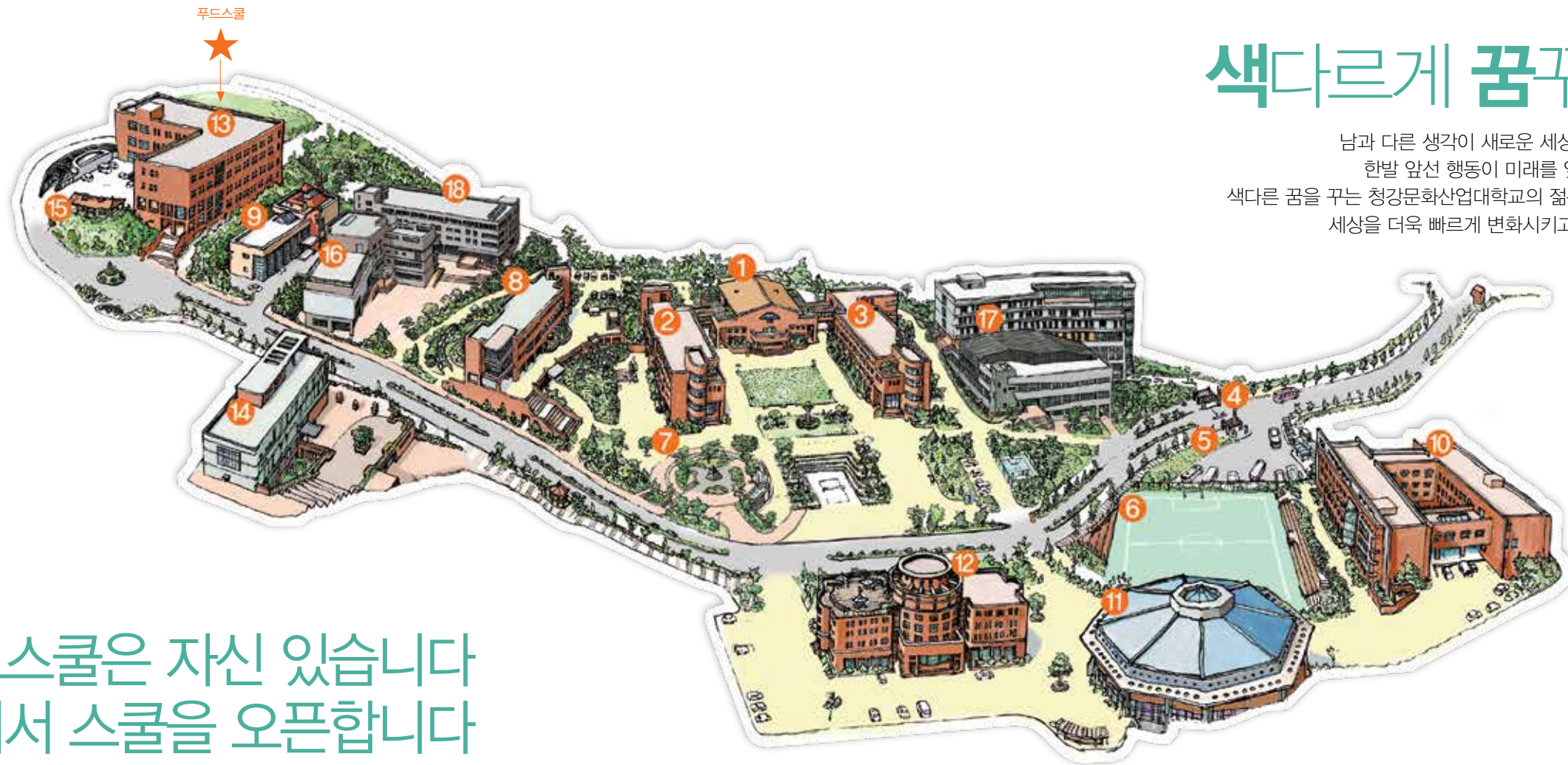
※ 금액은 입학당해년도에 변동될 수 있습니다.

## 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	재능나눔마켓, 프리마켓, 전공 및 취미활동 동아리, 스터디룸 운영
헬스케어	요가, 워킹, 배드민턴, 축구 및 농구
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.

## 푸드스쿨은 자신 있습니다 그래서 스쿨을 오픈합니다

Open School을 신청하세요

대상 : 고교생  
신청 방법 : openschool.ck.ac.kr에서 신청  
교육일시 : 입시홈페이지 [오픈스쿨]참조

분야	프로그램명	내용	인원	참가비	시간	교수명
푸드 스쿨 (중식포함)	뉴욕커 브런치	오픈 샌드위치, 팬케익, 핫도그 등의 뉴욕식 아침 식사 만들기	20	9,000	90분	쉐프 최양욱
	베이커리 마스터과정 : 케익	과일과 토핑 재료로 세상에 하나뿐인 개성 만점의 케익 만들기	20	12,000	90분	쉐프 이영식
	세계의 면요리과정 : 파스타	면요리의 종류와 유래 및 크림, 토마토를 이용한 파스타 실습과정	20	7,000	90분	쉐프 노재승
	나폴리식 피자과정	유럽인의 식문화와 유래를 이해하고 피자 도구 반죽에서 토핑까지	20	9,000	90분	쉐프 노재승
	저칼로리 수제 햄버거 과정	패스트푸드의 유래와 관련 산업의 규모 및 수제 햄버거 실습	20	7,000	90분	쉐프 북종대
	커피의 향기에 빠지다	커피 로스팅부터 핸드드립까지의 체험	20	5,000	90분	바리스타 구경원
	와인 마리아주 과정	상황에 맞는 와인 선별법과 어울리는 음식 만들기	20	15,000	90분	쉐프 황지희
	리코타치즈 과정	레몬을 이용한 수제치즈와 이를 활용한 리코타 치즈 샐러드 체험	35	7,000	50분	쉐프 최양욱

\* 참가비는 실습재료 및 다과, 해피테스트를 이용한 시상등의 방식으로 교육생에게 전액 환원됩니다.

## 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 청현들
- 8 인간사랑관
- 9 뮤지컬하우스
- 10 청강학사 (여학생기숙사)
- 11 에듀플렉스(체육관)
- 12 청강홀 (대학본부/만화역사박물관/청강역사관 비춤)
- 13 문화사랑관
- 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/광주	용인/성남	수원	이천/여주	평택/안성	인천/부천	안양/안산
30분 이내	천호역	남양주덕소	기흥	수원역	여주	평택	인천	안산중앙역
40분 이내	잠실역	구리	동백	법원사거리	부발	안성	부천	상록수역
50분 이내	양재역	하남	용인	영통	이천	죽산	송내	안양
60분 이내	하계역	광주	양지	신갈	오천	백암		평촌
70분 이내	영등포	곤지암	모란역		덕평			고천
			미금역					
			죽전역					
			수지					
			광교					



H food.ck.ac.kr  
T 031-639-4522~6  
F 031-639-5929  
E food@ck.ac.kr

 청강문화산업대학교

