



청강문화산업대학교

SCHOOL OF CULINARY ARTS

푸드스쿨



조리전공



식품영양전공



외식경영전공



푸드스타일
리빙전공

2013학년도

청강문화산업대학교

푸드스쿨

스쿨소개

내 사랑 'Food'

다음과 같은 증상이 있다면, 여러분은 이미 오래 전부터 '푸드'를 사랑하는 증상이 있는 것입니다.



‘푸드’에 대한 선부른 사랑

앞으로 나는 ‘푸드’ 분야에서 직업을 가져도 괜찮을까?

내 미래를 맡겨도 될까?

아래와 같은 오해만 없다면, 청강 푸드스쿨은 자신 있게

푸드를 더욱 더 사랑하라고 권해드립니다.

전문적인 기능을 배우는데 굳이 학위를 취득하기 위해 대학에 갈 필요가 있나... 라는 생각을 한다.

조리기능사, 바리스타, 영양사와 같은 자격증만 따게 되면 내가 하고 싶은 일을 할 수 있을 것이라는 생각을 한다.



선부른 사랑(오해)

평소 드나들던 외식업체 주방장 또는 집안에서 음식을 만드시는 어머니의 모습을 떠올리며 ‘저 정도라면 나도 할 수 있겠지...’ 라는 만만한 생각으로 푸드에 입문한다.

진짜 능력이란?

기능과 기술만으로는 진정한 전문가가 될 수 없습니다.
청강 푸드스쿨은 여러분의 내면에 감춰진 능력을 찾아내고 개발하여 보다 더 높은 목표를 달성하고, 보다 더 높은 세계로 나아갈 수 있도록 하기 위하여 '8가지 능력'을 습득할 수 있는 융복합교육을 실시하고 있습니다.



청강 푸드스쿨 8가지 능력

청강 푸드스쿨에 오시면 푸드분야에서 전문가가 되기 위한 진짜 능력을 습득할 수 있습니다.

문화적 지식과 소양을 바탕으로 다양한 나라의 역사, 문화를 이해하여 창의적으로 조리를 할 수 있는 능력

인간이 감동할 수 있는 심미적 요소를 음식에 반영하여 부가 가치를 창출할 수 있는 능력



식재료를 조리사가 구현하고자 하는 욕망(맛,색)이 담긴 음식으로 변화시킬 수 있는 능력

새로운 아이디어를 창안하여 창의적으로 표현하며, 매사에 긍정적인 태도를 가지는 능력

경영정보를 분석하여 변화를 이루어 내고, 고객에게 새로운 가치를 선사하기 위한 경영체제를 만들어 내는 능력

고객의 심리와 선호를 이해하여 고객이 원하는 외식 환경을 제공할 수 있는 능력

영양과 위생을 고려한 건강한 식단을 제공할 수 있는 능력

상업적으로 판매할 수 있는 혁신적인 음식을 생산해 낼 수 있는 능력

Only One, Only the Best

이렇게 교육한다!

현장실무교육(산업체인턴십)

국내외 다양한 산업체에서 연중 인턴십을 할 수 있는 교육과정을 운영함으로써 졸업 후 바로 실무를 담당할 수 있는 능력을 배양합니다.

창의레스토랑프로젝트 교육

조리, 식품영양, 외식경영, 푸드스타일리스트 분야가 협력하여 팀을 구성하고, 실제로 상업적 판매를 하는 레스토랑을 운영하는 획기적인 수업방식입니다. 이를 통해 창의적인 메뉴를 개발하고, 영양과 맛을 더한 음식을 생산하며, 고급 서비스를 제공할 수 있는 능력을 키웁니다.



후마니타스 교육

후마니타스(humanitas)는 라틴어로 '인간성'을 뜻합니다. 진정한 전문가는 기술과 기능뿐만 아니라 후마니타스를 갖춘 인재입니다.

공통기초 교육

전공을 선택하기 전에 푸드 스쿨의 모든 학생들이 푸드와 관련된 문화적 소양과 기본 조리능력을 충분히 습득하게 됩니다.

전공심화 교육(4ways, 4개 전공)

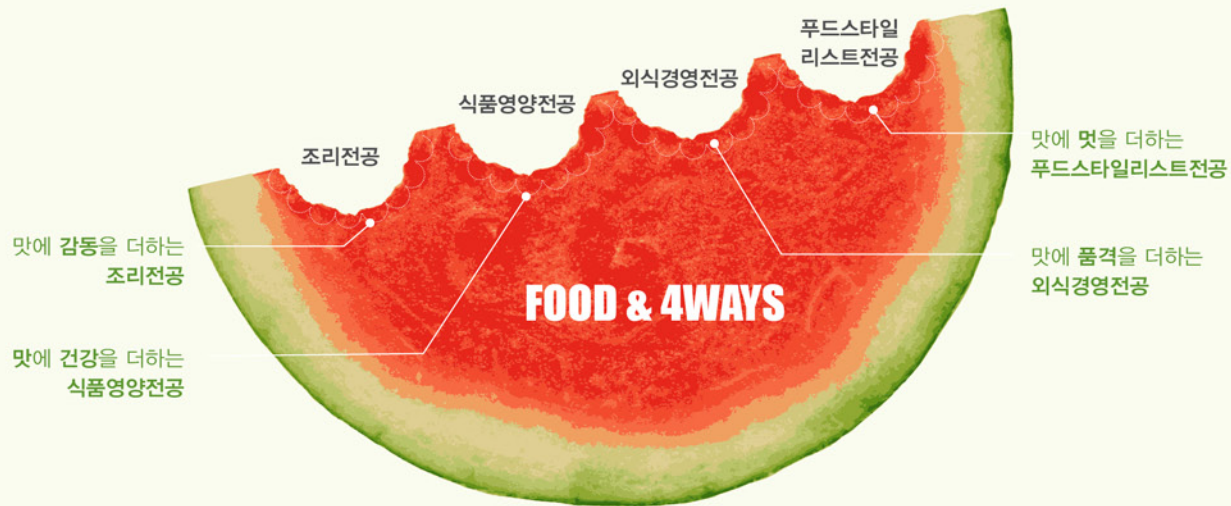
조리, 식품영양, 외식경영, 푸드스타일리스트 중에서 1개의 전공을 선택하여 집중 교육을 받게 됩니다.

청강 푸드스쿨 'Food & 4Ways'

청강 푸드스쿨은 공통기초 교육을 마치고 나서
4가지 전공 (조리전공, 식품영양전공, 외식경영전공,
푸드스타일리스트전공) 중에서 여러분의 적성에
맞는 전공을 선택할 수 있습니다.

4가지 맛, 남다른 교육

푸드분야에서 가장 유망하고 경쟁력 있는
4가지 길이 여러분을 기다리고 있습니다.



푸드스쿨 전공 소개



Food & 4 Ways

조리전공

식품영양전공

외식경영전공

푸드스타일리스트전공

맛에 감동을 더하는 조리전공

식재료 본연의 맛과 풍미를 각 나라에서 사용하는 다양한 식재료의 특성에 따라 상품화가 가능한 창의적인 음식을 만들 수 있는 숙련된 조리기술과 경영능력을 교육합니다. 새로운 조리 기술과 최근 트렌드를 인지할 수 있는 능력을 배양하고 아름답고 건강한 음식을 통하여 지속가능한 인류의 건강에 이바지 할 수 있는 국제 감각을 겸비한 오너 셰프를 양성합니다.

졸업 후 진로

전문 레스토랑 셰프 / 특급호텔 셰프 / 프랜차이즈 외식업체 / 파티시에 / 블랑제 / 메뉴기획 및 개발전문가 / 파티푸드전문가
쿠�� 클래스 요리강사 / 케이터링 / 홈쇼핑 푸드 디렉터

주요 교과목

레스토랑 프로젝트 / 웨스턴퀴진 / 한국 조리 실습 / 매크로비오틱 / 가이세키요 리 / 와인마리아주 / 이탈리아퀴진
가드망제 / 창작메뉴개발 / 컨템퍼러리퀴진 / 파티푸드 / 베이커리 / 카페디저트 / 원플레이트메뉴개발 / 식품재료학

푸드스쿨 전공 소개



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 영양사와 위생사(HACCP)를 양성하고 있습니다. 또한 식품의 품질관리와 가공제품을 개발할 수 있는 능력을 겸비한 식품산업기사, 식품분석과 연구개발의 업무에 종사할 수 있는 능력있는 전문기술인을 양성합니다.

졸업 후 진로

보건영양사 / 단체급식, 상담, 임상 영양사 / 품질 평가사 / 식습관 지도사 / 위생사 / 슬로우푸드 전문가 / 식품회사 제품 개발 연구직 / 식품 품질 관리자 / HACCP 전문가 / 기능성식품업체 / 위생직 공무원 / 식품산업기사 / 실기교사

주요 교과목

식품학 / 영양학 / 생애주기영양학 / 식품가공학 / 식품가공학 실험 / 슬로우푸드 제조실습 / 조리원리 / 식품화학 / 식품미생물학 / 식품미생물학실험 / 식품품질관리실습 / 식품위생학 / 식품위생학실험 / 신제품개발 실무 / HACCP 이론과 실제 / 식사요법 / 단체급식관리 / 단체급식경영학 / 생화학 / 생리학 / 위생학 / 영양교육 / 영양사현장실습

푸드스쿨 전공 소개



Food & 4 Ways

조리전공

식품영양전공

외식경영전공

푸드스타일리스트전공

맛에 품격을 더하는

외식경영전공

멋과 개성을 강조하는 외식 트렌드의 등장에 따라 외식산업이 국가경제에서 차지하는 비중은 급격히 확대되고 있습니다. 외식산업은 현대 사회에서 가장 유망한 진로분야 중 하나입니다. 외식경영 전문가는 평소 다양한 외식문화를 접해보는 것을 좋아하는 사람이라면 누구든지 도전할 수 있습니다. 외식경영 전공은 외식 및 식음료와 관련된 실무이론과 전문적인 업무처리 방식을 습득하여 졸업생들이 외식경영 전문가로 성장할 수 있도록 하는데 교육의 목적을 두고 있습니다.

졸업 후 진로

호텔레스토랑 매니저 / 체인레스토랑 매니저 / 프랜차이즈 카페 매니저 / 창업 컨설팅업체 / 카페 창업 / 레스토랑 컨설턴트
호텔리어 / 연회기획자 / 파티플래너 / 와인 소믈리에 / 커피 바리스타 / 티 마스터 / 바텐더 / 커피 및 와인 유통업체 / 유통업체

주요 교과목

외식문화탐방 / 외식서비스와 매너 / 음료의 이해 / 외식경영 / 커피탐구 / 칵테일스타일링 / 에스프레소&카푸치노
인스토어머천다이징 / 외식메뉴기획 / 와인탐구 / 외식창업 / 실무영어회화 / 카페포트폴리오

푸드스쿨 전공 소개



Food & 4 Ways

조리전공

식용영상전공

외식경영전공

푸드스타일리스트전공

맛에 멋을 더하는

푸드스타일리스트 전공

조리기술과 디자인 감각을 바탕으로 음식의 맛과 멋을 비주얼로 표현해내는 푸드스타일리스트로서의 역량을 키우기 위하여 색채 및 디자인 원리, 그릇의 이해, 플레이트디자인, 테이블 세팅 및 식 공간 연출, 잡지촬영을 위한 푸드스타일링 특수테크닉, 영상매체홍보를 위한 푸드스타일링기법 등의 스타일링분야에 대한 역량을 갖춘 전문인으로 양성합니다.

졸업 후 진로

매체 촬영 푸드스타일리스트 / 방송 푸드스타일리스트 / 파티 스타일리스트 / 파티 메뉴 개발자 / 쿠킹 클래스 요리교사
식품회사 및 케이터링 회사 스타일리스트 / 푸드스타일링 회사 창업

주요 교과목

디자인과 미각스타일링 / 푸드스타일링테크닉 / 테이블세팅 / 파티플래닝 / 플레이트디자인 / 방송푸드스타일링 / 예코메뉴개발 등



경기도 이천시 마장면 청강로 162
청강문화산업대학교 푸드스쿨 467-744
홈페이지 <http://food.ck.ac.kr>
대표전화 031-639-4522
팩스 031-639-5929



청강문화산업대학교

SCHOOL OF CULINARY ARTS

푸드스쿨



2013학년도

청강문화산업대학교

푸드스쿨

모집요강

Food & 4 Ways

조리전공

식품영양전공

외식경영전공

푸드스타일리스트전공

1. 대학소개

연혁 | 1996-2012

1996년 설립된 국내 최초의 문화산업특성화 대학교로 문화산업분야의 인재를 육성하고, 문화산업을 선도하고자 하는 비전을 가진 대학교입니다. 미래를 예측하고 기꺼이 변화를 주도하는 능동성을 갖추고 있으며 산업 현장과의 단단한 연계를 통해 전문성을 갖춘 인재를 양성하여 왔습니다. 교육이 현장이고 현장이 교육이 되는 융합형 교육을 실시하는 청강은 재학생들이 미래를 향해 화려하게 꿈을 펼칠 수 있도록 최선을 다할 것입니다.

성과 및 실적

문화산업분야의 인정받는 대학으로 정부의 다양한 교육지원사업을 지원 받아 교육과정에 반영해오고 있습니다.

- “전문대학 교육역량 강화사업” 선정
- “전문대학 대표브랜드 사업 지원대학” 선정
- “산학협력 선도 전문대학 육성사업 LINC” 선정
- “전문대학 해외인턴십 지원사업 대학” 선정
- “인재개발 우수기관(Best-HRD) 인증
- “예비기술창업지원사업” 선정
- “창조캠퍼스” 선정
- “학교기업지원사업” 선정 외 다수(대학홈페이지 참조)

친환경 캠퍼스

다람쥐, 딱따구리, 꽃과 나무가 함께하는 친환경 속에서 자유롭게 상상하고, 자기만의 공부를 할 수 있도록 환경을 만들어가고 있습니다.



2. 교육환경 및 일반조건 기숙사

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



1) 선발인원

신청방법 : 원서작성시 신청

선발방법 : 통학거리 (70%) + 입학성적 (30%)

생활보호대상자, 국가유공자, 소년, 소녀가장은 선발시 가산점 부여하며 지체장애자 우선선발

구분	인원	한 학기 금액	형태	연락처
여자기숙사	366	655,000원 (평일 조/석식 포함)	4인 1실	031-639-5766
남자기숙사	264			031-639-5739

2) 좋은습관 프로그램 & 서비스

프로그램	프로그램 및 강좌 (학기별 강좌교체)
능력신장	영상강좌, 독서장려프로그램, 영어동아리, 멘토프로그램, 인성특강
헬스케어	요가, 워킹, 축구 및 농구등 구기종목 강좌
인성 및 종교	선행 바이러스카드, 봉사활동 프로그램, QT(성경)프로그램

좋은 습관을 바탕으로 삶의 가치를 높일 수 있도록 다양한 프로그램을 운영하고 성취도에 따라 기숙사비 면제, 장학금 혜택 등을 부여합니다.

통학버스 등/하교의 편의를 위해 지역별 통학버스를 운영하고 있습니다.

소요시간	서울권	구리/광주권	안산권	용인권
30분 이내	천호역	광주	안산중앙역	동백
40분 이내	잠실역	곤지암	상록수역	용인
50분 이내	양재역	하남		양지
60분 이내	하계	구리		성남모란역
70분 이내	영등포			미금
	신도림			죽전
				수지

이천/여주권	수원권	평택/안성권	인천권
오천	신갈	죽산	인천
덕평	영통	백암	부천
여주	수원역	안성	송내
부발		평택	안양
이천			평촌
			고천

국제교류프로그램

해외취업 및 인턴십을 위한 흥미진진한 교육 프로그램을 통해 세계를 향한 꿈을 지원합니다.

글로벌 현장실습 | 프로젝트실무와 현지 적응교육을 통한 경력 및 진로설계 지원 프로그램

이천 영어마을 캠프 | 방학기간을 활용한 합숙형 영어집중교육 프로그램

글로벌 엘리트 클래스 | 해외 취업 및 외국어 능력향상을 위한 인텐시브 글로벌 프로그램

Tutoring Office Hour | 원어민 교수님의 언어별 개인지도 프로그램

시청각 외국어 | 미디어 및 영상매체를 이용한 교육프로그램

글로벌 존 | 어학을 생활화하기 위한 지원을 위한 프로그램

청강 문화 캐러반 | 저개발국가 및 제 3세계 국가에서의 생활 및 봉사학습 체험지원 프로그램(예정)

청강 글로벌 챌린저 | 전공분야의 문화, 교육, 산업 탐방을 통한 국제감각 향상 지원 프로그램

교환학생 프로그램 | 학점교환을 체결한 외국대학 및 교육기관과 상호교류하는 제도

※ **자매결연현황** : E.E.S.A, 상해 예술종합학교, 만화애니메이션 전문학교, Neusoft 대학,
L'Avenir 국제 K.H College, 문화복장대학, 경덕진 도자대학

취업지원프로그램

내가 좋아하는 일이 직업이 되어야 합니다. 구직학생의 적성과 소질 개발프로그램 및 지속발전 가능한 업종 및 직종선택을 위한 가이드 등 전공 특성에 맞는 취업지원프로그램을 년중 지원하고 있습니다.

직장체험 프로그램 | 진로탐색과 경력형성 기회를 제공하여 노동시장으로 원활한 이행 지원

입사서류클리닉 | 취업준비생이 작성한 이력서, 자기소개서 등의 입사서류를 수정, 보완하는 서비스

CK취업성공프로그램 | 여타의 이유로 취업의지가 부족한 학생들에게 취업의지를 갖추게 하는 교양 선택 과목

취업상담 | 진로와 취업에 대한 고민을 겪고 있는 학생들에게 집중상담 지원

청년취업인턴제 | 미취업 졸업생들에게 민간기업의 인턴기회를 제공함으로써 직장 경력과 함께 정규직 전환 기회 제공

취업정보센터 Site운영 | 취업정보센터에서 진행되는 각종 프로그램을 취업정보를 확인할 수 있는 서비스

졸업생 취업통계 | 기 졸업자의 취업통계를 분석하여 졸업예정자 취업지원을 위한 자료로 활용

자격증 취득 지원 | 일반 사무능력 향상을 위한 자격증 취득 지원 프로그램

푸드스쿨 특성화 지원 프로그램

전공 선택전 푸드 스쿨의 모든 학생들이 푸드와 관련된 문화적 소양과 감각향상을 위해 매학기별 다양한 특성화 지원프로그램을 통해 진로에 대한 자신감과 학업의지를 갖도록 지원하고 있습니다.

- 1) 분야별 전문가로 구성된 풍부한 교수진의 진로상담
- 2) 국내외 교외학습프로그램 운영 (기업, 명장, 해외박람회, 식품기업견학, 식문화탐방)
- 3) 현장실습을 위한 레스토랑 <컬tura>운영
- 4) 전공동아리 및 창작지원프로그램등 전공관련 다양한 학생문화지원
- 5) 명장 & 셰프 특강
- 6) 글로벌 취업지원전략프로그램 운영
- 7) 인턴십 및 현장실습 지원
- 8) 자격증 취득을 위한 교과과정

장학금 및 학자금 대출 ※ 이외 다수의 장학제도가 있으니 상세내용은 대학홈페이지 [대학생활]-[장학제도]를 참조 하십시오.

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 45억원이 학생들에게 지급되었습니다. (2011년 대학 공시자료 : 1인 평균 128만원)

1. 교내장학금

신입생 성적우수장학 / 형제자매장학 / 누리장학 / 특별장학 / 재학생 성적우수장학 / 보훈장학 / 신입생 특기장학
공로장학 / 근로장학 / 교직원가족장학 / 장애학생 도우미장학

2. 교외장학

동문장학 / 산학협력장학금 / 유니베라UP장학금 / 플러스마운틴 / 전문대우수학생장학금 / 제천소방서 / 형애장학 / 스킨유치장학금 / 쌍용곰두리장학 / ㈜동방 / 삼원장학재단 / 이천시민장학 / 교수장학금 / 기업(관)장학금 / 농촌희망재단장학
서울국제장학재단 / 국제로타리장학 / 국제로타리장학 / 장애학생도우미장학 / 과천시애향장학회 / 하나은행장학 / 우리식품
제조협업인협회 / 케이플러스 / 국가장학금 I / II 유형 / KT경기남장학금 / 본술김종한장학 / 철원소방서 / 사랑드림장학금

모집요강

1. 전형일정

모집시기	접수기간	제출서류 마감	면접고사	합격자 발표	예치금 납부	등록금 납부	추가합격자 발표 및 등록
수시1차	09.06(목)-10.05(금)	10.8(월)	10.17(수)	10.25(목)	12.12(수)-12.14(금)	2013 2.4(월)-2.6(수)	12.14(금)-12.20(목) 21:00까지
수시2차	10.29(월)-11.23(금)	11.26(월)	12.03(월)	12.07(금)			
정시1차	12.24(월)-01.16(수)	1.17(목)	미실시	02.01(금)	-		2.6(수)-2.16(수)
정시2차	01.17(목)-02.18(월)	2.19(화)	미실시	02.20(수)	-	2.21(목)	2.21(목)-3.4(월) 16:00까지

※ 본 일정은 2013학년도 전형 예정안이므로 교과학기술부 일정변경계획에 따라 변경될 수 있습니다.

3. 성적반영방법

(1) 학교생활기록부 성적 반영

반영 과목 수시1차	학년별 반영(%)			활용 지표
	1학년	2학년	3학년 (1학기)	
전과목	최우수 1개 학기 자동반영			과목별 등급환산

(2) 대학수학능력시험 성적반영 방법

활용지표	반영교과 및 비율						
백분위	언어	수리	외국어	과탐	사탐	직탐	제2외국어/한자
	우수한 상위 2개 과목			우수한 상위 1개 과목			
	30% : 30%			40%			

4. 지원자격 및 제출서류

※ <담임교사 관련학과 확인서>는 생활기록부 기재시 미제출

전형	지원자격	관련서류			
		입학 원서	생활 기록부	기타	
일반전형	고등학교 졸업(예정)자	○	○	-	
특별 전형	전문전형	○	○	-	
	독자전형	일반계 고교 1년 이상 직업과정 이수(예정)자	○	○	① 직업과정 이수확인서
		국가보훈대상자	○	○	① 대상자 발행증명서 ② 직계가족일 경우 가족관계 입증 서류
		어학성적 우수자	○	○	① 어학성적증명서 사본
		대회 및 공모전 수상자	○	○	① 수상실적확인서 ② 상장사본
		관련학과 출신자	○	○	① 담임교사 관련학과 확인서
면접전형	고등학교 졸업(예정)자	○	○	① 자기소개서 ② 학업계획서	

5. 면접전형 면접고사 (면접전형 지원자만 시행)

1) 면접고사 개요

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 제출하며 **면접고사 당일 원본을 반드시 휴대한다.**

2) 전공별 관련서류 ※ 양식은 입학홈페이지(<http://psick.ac.kr>) 양식자료실에서 다운로드 받아 사용한다.

전공	전공별 관련서류	포트폴리오	규격 제한	제출 방법
푸드스쿨	① 자기소개서 ② 학업계획서 (조리, 식품영양, 외식경영, 푸드스타일링 분야)	없음	없음	사이트 업로드

[별표1] 특별전형 독자기준 지원자격 ※ '특별전형 독자기준'으로 지원한 경우만 가산점 및 우선입학 인정

스쿨	모집단위	종류	가산점	자격기준
전체스쿨	전체	공통기준	50점	어학성적우수자(TEPS450점, TOEIC550점, ESPT3급, PELT3급, G-TELP2등급42점, TOEFL(PBT450점, CBT137점, IBT55점), TOSEL(A)397점, TESL104점, IELT4.5이상, JPT415(N4) JLPT3급, 니켄450점이상, HSK3급, CPT300점, BCT2급이상)
			20점	보훈대상자
푸드스쿨	푸드스쿨	공모전 수상자	우선입학	2010~2012년도 개최 전국규모 조리, 식품, 제과제빵 관련분야 경진대회 3위 이내 수상자
			30점	2010~2012년도 개최 전국규모 조리, 식품, 제과제빵 관련분야 경진대회 입선이상 수상자
		30점	디자인, 푸드, 조리, 식품, 관광, 제과제빵, 경영 관련학과 출신자	

[별표2] 특별전형 전문계전형 자격증 가산점 ※ '특별전형 전문계'로 지원할 경우만 자격증 가산점 부여 하며 최대 5개까지 30점까지 인정

가산점	20점	15점	5점
자격종목	국가기술자격 기술사·기능장·기사, 국가전문자격	국가기술자격 산업기사	국가기술자격 기능사·전문사무·기초사무, 대한상공회의소·한국콘텐츠진흥원 국가기술자격종목, Ⅱ국제관련 자격종목, 국가공인 민간자격종목

6. 2012학년도 수시모집 컷트라인

구분	수시 1차						수시 2차					
	일반			특별			일반			특별		
	등록	평균	최저	등록	평균	최저	등록	평균	최저	등록	평균	최저
카페&베이커리전공	24	836 (5)	773 (6)	9	827 (5)	750 (6)	14	855 (4)	814 (5)	8	867 (4)	842 (5)
푸드스타일리스트전공	42	839 (5)	766 (6)	19	889 (4)	795 (5)	18	856 (4)	795 (5)	6	877 (4)	836 (5)
식품영양전공	22	821 (5)	758 (6)	5	846 (5)	755 (6)	22	816 (5)	750 (6)	6	853 (4)	786 (5)

7. 입학상담

스쿨	전공	입시상담 전화	스쿨홈페이지
푸드스쿨	푸드스쿨 (조리 식품영양 외식경영 푸드스타일리스트)	031-639-4521~5	http://food.ck.ac.kr

8. 입시 Q/A

<p>Q 내신이 중간 정도인데 어떤 전형이 유리한가요?</p>	<p>Q 전문계고교 출신지원자는 어떤 전형이 유리한가요?</p>
<p>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.</p>	<p>자격증 소지자는 특별 전형 전문계 전형으로, 동일계열출신자일 경우 독자기준 전형으로 지원하시면 각각의 가산점이 주어집니다. 만일 두 요건 모두 해당이 안될 경우 일반전형으로 지원하십시오.</p>
<p>Q 일반전형 지원자격은 어떻게 되나요?</p>	<p>Q 푸드스쿨은 2013학년도에 신규모집인가요?</p>
<p>고등학교 졸업 이상의 학력(검정고시 포함)일 경우 일반계/전문계 구분 없이 모두 지원이 가능합니다.</p>	<p>우리대학은 푸드스타일리스트전공을 최초로 개설하였습니다. 식문화의 변화와 향후 산업 동향에 따라 취업의 질적향상을 위해 관련분야를 융복합과정으로 개편하였으며, 이는 특성화 대학으로서의 역할을 충실히 하고자함 입니다.</p>

<p>Q 성적반영은 어떻게 되나요?</p>	<p>Q 모집인원이 300명인데 입학 후 전공은 어떻게 되나요?</p>
<p>5개 학기중 최우수 한 학기 전 과목을 반영하여 선발합니다. 일반전형의 경우, 기본점수 625점 이므로 실질반영 비율은 37.5%입니다.</p>	<p>1학년 과정은 실무,실습 공통과정으로 수업을 받고 2학년 부터는 조리, 식품영양, 외식경영, 푸드스타일리스트 분야로 집중하여 과정을 이수하게 됩니다.</p>
<p>Q 면접고사는 어떻게 진행되나요?</p>	<p>Q 일반전형, 특별전형도 면접고사가 있나요?</p>
<p>조리, 식품영양, 외식경영, 푸드스타일링 분야의 지원동기, 학업의지, 진로적성등 비교과를 활용한 전형으로 제출한 자기소개서와 학업 계획서를 바탕으로 10분 내외의 질의응답 인터뷰가 진행됩니다.</p>	<p>면접전형으로 지원한 지원자만 면접고사를 실시하며 일반/특별전형은 내신 100%를 반영하지만 면접전형은 내신을 20%+면접점수 80%를 반영하여 선발합니다.</p>
<p>Q 수시1차 지원 후 2차 지원이 가능?</p>	<p>Q 청강문화산업대학의 푸드스쿨 장점은 뭔가요?</p>
<p>수시1차 불합격자의 경우 수시2차 지원이 가능하며 모집차수 모두 복수지원은 허용되지 않습니다.</p>	<p>우리대학의 장점은 계열 특성화가 우수하고 교육과정이 '기능'이 아닌 '창의'에 집중되어 있다는 점이 강점입니다. 단순히 다양한 조리방법을 익히는 것이 아니라 8대역량을 바탕으로 지속가능한 감각과 기술을 집중 교육하고 있습니다.</p>

