



문화관광대학
관광경영학과
 Dept. of Tourism Management

- #관광
- #답사
- #실감미디어
- #해외취업
- #공기업
- #MICE



★ 학과 소개

문의 063) 220-2752(학사) / 063) 220-2769(실습)

일상을 넘어 이상으로! 관광경영학과는 관광전문가 양성을 위한 전문교육, 여학생 중심 교육, 국내외 관광답사를 의무적으로 실시하고, 매년 해외로 교환학생을 파견하며 관광공사, 여행사, 항공사, 이벤트 사에서의 국내외 인턴십을 통해 국제적 감각의 관광인재를 양성하고 있습니다. 또한 현재 전국 100명 관광업체와 산학협력을 통한 전문 인력 양성 및 취업 연계 교육을 실시하고 있습니다. 또한 건국대, 경희대, 중앙대 등 전국 7개 대학과 실감미디어 공동 학위 취득 과정을 운영하고 있습니다.

★ 지도교수님이 주는 우리 학과 취업준비 Tip

- 외국어 능력을 키우세요: 관광영어회화를 포함한 외국어 능력 향상이 취업을 준비하는데 있어 가장 중요한 요소입니다.
- 교수님과 공동연구를 진행해보세요: 교수님과의 공동연구를 통해 관광분야 실무도 경험해 보고, 실력도 향상시킬 수 있어 취업에 큰 도움이 됩니다.
- 산업체 현장실습을 반드시 경험해보세요: 다양한 분야에서의 경험을 통해 본인의 적성과 맞는지 체험도 해보고, 현장에서 필요한 자격이 무엇인지 직접 느껴 보세요.

★ 선도학생 커리어패스

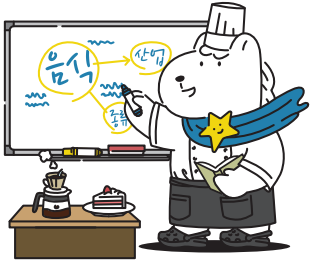
구분	1학년	2학년	3학년	4~5학년
수상	• 교내 최우등상	• 교내 최우등상	• 교내 최우등상 • 2022 JFM(신입생 멘토링) 프로그램 멘토 활동 인증서	• 교내 최우등상
동아리	• 학과 및 중앙 동아리 참여			
비교과	• 2020 항공서비스분야자격교육(항공서비스 전문가 1급) • 2020 항공서비스분야자격교육(DCS 1급) • 2020 JFM(신입생 멘토링)	• 2021-1학기 자기소개서 완성반 2차	• 2022-1학기 온라인 학습법 특강 • 2022-2학기 NCS 직업기초능력교육 프로그램 • 2022-1, 2학기 JFM(신입생 멘토링) 프로그램 (멘토)	• [실전] 면접교육 • 2023-1학기 관광경영학과 입사지원서 캠프 • 2023학년도 NCS 공기업 통합 실전 모의고사
자격증	• SMAT 3급(실무자)	• 바리스타 1급 • SMAT 1급(건설턴트)	• 항공예약2급 Gold	• CS Leaders(관리사) • 콘텐츠기획관리사 1급 • 국외여행인솔자 • 브랜드마케터
STAR T	• 2020-2학기 청년층직업지도프로그램(CAP+) 1차 • 2020-2학기 직무분석 탐색반 1차	• 2021-1학기 자기소개서 완성반 2차 • 2021-1학기 슬기로운 대학생활을 위한 동기부여 진로특강 • 2021-2학기 Tway Cabin Crew Flight	• 2022-1학기 청년관광공모전(트래블리그) • 2022-2학기 네이밍공모전 • 2022-2학기 문화예술체험	• 2023-1학기 교내외 경진대회, 공모전 • 2023-1학기 해외 문화예술체험활동 • 2023-1학기 JPT1등급 915점
봉사	• 사회봉사 및 해외 봉사활동 참여			
외국어	• TOEIC, TOEIC Speaking Test • HSK			

★ 커리어 로드맵

진로 분야	주요 직무					기타 직무 / 신 직업
	관광공무원/연구원	항공사	호텔/리조트	국제회의기획자	여행사	
주요 직무 한 줄 소개	지방자치단체, 공기업 등에서 관광개발, 마케팅 등의 관광전문 분야 업무	출입국관리, 체크인카운터, 예약발권, 고객응대, 승객 안전관리, 기내서비스	호텔 및 리조트 경영관리 일반직, 매장, 객실 관리, 홍보 및 마케팅업무	이벤트 마이스 작성 및 세부업무 실행, 컨벤션 유치, 관광마케팅	지역별/기간별/대상별 맞춤형 여행상품개발, 고객관리 및 응대	<ul style="list-style-type: none"> • 국외여행 인솔자 내국인의 해외관광 인솔, 현지서비스 제공, 문화전달, 여행 전반에 걸친 제반 업무를 담당하며 국외여행인솔 자격증을 취득하는 것이 좋다. • 관광통역안내사 국내방문 외국인 및 해외여행 내국인 대상 안내 및 정보제공, 현지서비스 제공 등의 업무를 하며 관광통역 안내사 자격증이 있다.
필수 교과목	관광학원론, 관광법규, 관광마케팅, 관광산업론, 관광영어회화, 관광개발창업, 여행사경영실무					
학과	MICE산업론 관광학연구방법론 관광사 관광마케팅 실감형추적콘텐츠기획 토탈관광프로젝트 관광여가론 문화관광종합설계	관광외국어 항공서비스론 항공운송경영론 이미지경영과 커뮤니케이션 항공예약발권실습 문화관광론 항공객실업무론 고객서비스의이해	문화의이해 관광외국어 MICE산업론 관광행동론 고객서비스의이해 관광영어회화	문화관광론 관광자원론 디지털실감형MICE산업론 ICT콘텐츠기획론 녹색관광창업 관광콘텐츠기획론 토탈관광프로젝트 문화관광종합설계	문화의이해 관광외국어 항공예약발권실습 관광스토리텔링 관광사 관광정책론 고객서비스의이해 관광행동론	
비교과	컴퓨터 활용 능력 NCS직업기초능력	항공승무원 양성과정 아시아나 항공승무원 취업캠프	글로벌 인재 양성과정 (외국계 기업) 해외취업 프로그램	컴퓨터 활용 능력 인사관리전문가(ACE과정) SMAT(서비스경영자격 모듈)	컴퓨터 활용 능력 SMAT(서비스경영자격 모듈)	
직무 관련 자격증	컴퓨터활용능력 1·2급	예약발권CRS ESPT3급 SMAT(서비스경영자격)	예약발권CRS 관광통역안내사 SMAT(서비스경영자격)	컨벤션2급 컨벤션 기획사	국내여행안내사 예약발권CRS 관광통역안내사	
관련 대외활동 추천	산하 출연기관 실습	항공 승무원 캠프	대학생 관광기업 연계 현장실습	컨벤션 센터 현상실습	관광 콘텐츠 공모전	

★ 취업우수사례

기업/기관	성명	기업/기관	성명	기업/기관	성명
프리존에어포트 서비스	서○은, 김○원	카펠라 싱가포르	유○림	군산 새만금 컨벤션센터	송○채
에어서울 에어 코리아	이○희(서울), 김○태(코리아)	전북문화관광재단	김○은, 곽○빈	롯데호텔 제주	문○진, 노○원
스위스포트 코리아	오○지	LG D&O	김○정	참좋은여행	창○욱



문화관광대학

외식산업조리학과

Dept. of foodservice and culinary management

Homepage

SNS

#외식

#외식산업

#창업



★ 학과 소개

문의 063) 220-2707 / 2908

외식산업조리학과는 라이프스타일과 외식 트렌드 변화에 맞춰 조리 및 경영, 창업 등 실무현장에서 필요로 하는 인재를 양성하는데 있다.

수업 내용은 한국조리·이탈리아요리·제과제빵실습·동양조리·조주음료론·맛실습·바리스타실무·외식사업창업론·외식원가관리·메뉴관리론·카페및와인디저트창업실무·푸드테크 등을 학습하여 외식기업의 조리 및 식음료, 식품, 창업 분야로 취업할 수 있도록 실무현장중심으로 교육을 하고 있다.

★ 지도교수님이 주는 우리 학과 취업준비 Tip

- 조리사 자격증 취득 : 학과 및 비교과 프로그램을 통해 진로향상과 취업에 도움이 되도록 자격증 준비와 취득을 하는데 도움이 됩니다.
- 동아리 활동 : 다양한 학과 동아리 활동을 하여 전공수업 때 경험하지 못한 내용을 동아리 활동을 통해 실력을 향상시킬 수 있습니다.
- 대외활동 및 공모전 참가 : 다양한 대회 및 공모전에 참가하여 경험을 쌓아 취업 경쟁력을 높일 수 있습니다.

★ 선도학생 커리어패스

구분	1학년	2학년	3학년	4~5학년
수상	• 교내 최우수상			
동아리	• Menu Planning	• jj-espresso	• 홍보단	• IM
비교과	• JFM 신입생 멘토링 • 코넬노트 활용법 • 학생주도형 학습법 특강	• Together 직무능력 향상 특강 • 대학일자리플러스센터 서포터즈 • JJ 학습법 노하우 경진대회	• Together 직무능력 향상 특강 • 대학일자리플러스센터 서포터즈 • JFM 신입생 멘토링-멘토	• Together 직무능력 향상 특강 • Together Hands On Step(견학) • 진로해시태그 프로그램
자격증	• SMAT(3급/실무자) • 컴퓨터활용능력 2급	• 구글애널리틱스(GAIQ) • 마케팅지도사	• SMAT(2급/관리자) • 바리스타 2급	• SMAT(1급/컨설턴트) • 유통관리사3급
STAR T	• 레시피 콘테스트 입상 • 요리경연대회 입상 • 외식산업학과 임원 활동	• 공모전 참가 • 요리경연대회 입상 • 학과 동아리 활동	• 공모전 참가 • 학과 동아리 활동	• Dream-JOB 인재풀 등록
봉사	• 사회봉사 참여			
외국어	• TOEIC 공인어학 시험 응시			

★ 커리어 로드맵

진로 분야	주요 직무					기타 직무 / 신 직업	
	조리	식음료	외식 경영·관리	창업·제과제빵	푸드코디·메뉴개발		
주요 직무 한 줄 소개	주방의 모든 운영 (모든 음식의 조리와 주방관리, 메뉴개발 등)을 담당	바리스타, 소믈리에, 칵테일 등 다양한 식음료를 재료 선정, 서비스 제공 관리	외식 프랜차이즈 경영 및 관리, 마케팅, 식품 회사, 매출증대에 기여하는 직무	개개인 비즈니스 모델 및 사업기획, 창업운영 등 수익을 창출하는 직무	외식산업의 트렌드를 조사하고 맛집, 요리 레시피 등을 연구하고 홍보하는 직무	<ul style="list-style-type: none"> • 식품연구 자사 및 경쟁업체의 식품에 대한 소비자의 반응을 분석하고 새로운 제품을 기획하는 직무로 외식상품기획, 식품과영양학 등의 과목을 수강하면 도움이 된다. • 푸드테크 식품 생산과정에 로봇 등을 투입하여 식품의 생산성을 높이고 비용을 절감하기도 하며, 소비자의 식품 소비 관련 정보를 분석하여 맞춤형 상품이나 서비스를 제공하는 직무로, 푸드테크 (캡스톤디자인) 과목을 수강하고 3D프린트, 랜더링 등을 다룰 줄 알면 도움이 된다. 	
필수 교과목	조리과학, 기업과창업·비즈니스, 바리스타실무, 서비스실무영어(1)·(2), 이태리메뉴실습, 카페및와인디저트창업실무, 기업가정신과프랜차이즈, 레스토랑서비스실습						
학과	진로 분야별 추천 교과목	외식조리의 이해 글로벌 한국조리 서양조리 동양조리 식품위생학 식품과영양학 식품과영양학 이태리메뉴실습	제빵실습 제과및디저트실무 조주음료론및실습 식품위생학 식품과영양학 테이블코디네이션 서비스매너와이미지	외식산업론 외식상품기획 외식소비자행동론 외식원가관리 외식서비스마케팅 레스토랑경영론 메뉴관리론 외식사업창업론	외식사업 창업론 외식상품기획 외식 원가관리 제빵실습 제과및디저트실무 음식문화의 이해와평론 푸드테크(캡스톤디자인) 메뉴관리론		글로벌 한국조리 서양조리 조주음료론및실습 테이블코디네이션 이태리메뉴실습
비교과	MP(메뉴개발) 동아리 학과 맞춤형 교육(조리) 요리 대회 및 공모전 출전	JJ espresso(커피) 동아리 학과 맞춤형 교육 (조주, 바리스타)	I:AM(마케팅) 동아리 리빙랩 프로젝트(마케팅) Hands On Steps(기업 견학) 취업역량강화 프로그램	블랑제리(제과) 동아리 LINC3.0 창업강좌 운영 재학생 직무능력 향상 특강	리빙랩 프로젝트(메뉴개발) 학과 홍보단 재학생 직무능력 향상 특강		
직무 관련 자격증	조리기능사(한식, 일식, 양식, 중식, 복어), 위생사	바리스타 1급, 2급 소믈리에 자격증 조주기능사	컴퓨터활용능력 1급, 2급 CS Leaders(관리사) 외식경영관리사 유통관리사, 물류관리사	조리기능사(제과, 제빵), 케이크 자격증 초콜릿 자격증	푸드코디네이터 조리기능사 GRO 포토샵 자격증		
관련 대외활동 추천	요리경연대회 산업체현장실습	소믈리에, 바리스타 대회 조주칵테일 경연대회	전국학회 논문공모전 산업체현장실습	창업경진대회 제과제빵 요리경연대회	식공간페스티벌대회 식공간연출대회		

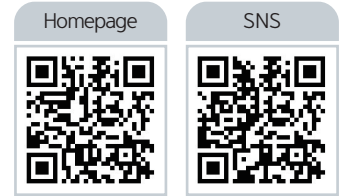
★ 취업우수사례

기업/기관	성명	기업/기관	성명	기업/기관	성명
삼성	이O건, 진O훈, 이O	분야이에프	이O산, 박O린, 김O원, 송O지	창업	<ul style="list-style-type: none"> • 베이커리: 김O은, 김O정, 장O, 이O, 박O희, 박O찬, 강O희 • 카페: 윤O아, 김O태, 정O목, 김O열, 이O주, 오O성 • 레스토랑: 김O영, 박O술, 서O선, 김O형, 함O호, 두O향, 김O진, 조O준, 백O운
한화	김O욱, 정O형, 유O호, 최O환	호텔	• 채O미(소피텔 조리부)		
동원	오O용, 심O민, 김O태, 곽O서		• 이O림(AK노보텔 제빵부)		
GS리테일	안O현		• 박O미(퀵싱턴리조트 조리부)		
LG D&O	임O민, 전O현, 김O은		• 이O현(파라다이스호텔 조리부)		
			• 최O수(라마다호텔 조리부)		



문화관광대학
패션산업학과
 Dept. of Fashion Business

- #패션산업
- #실습수업
- #패션쇼



★ 학과 소개

문의 063) 220-2948(행정) / 063) 220-3160(실습)

실무 중심의 교과과정과 국내 유수의 패션기업과 산학협력 및 인턴십 프로그램을 운영하고 있으며, 형지패션트렌드센터, 패션CAD실, 염색실 등의 실습실을 갖추어 학생들에게 다양한 실무경험과 진로탐색의 기회를 제공하고 있다. 또한 글로벌 패션 인재 양성사업, 자격증 대비반, 졸업작품패션쇼, 취업 및 창업 동아리, 견학 및 진로특강 등을 통해 다양한 취업 대비 프로그램을 운영하고 있다.

★ 지도교수님이 주는 우리 학과 취업준비 Tip

- 컴퓨터 프로그램 활용 능력을 키우세요: 자신의 진로 방향에 맞게 Photoshop, Illustrator, Excel 등의 프로그램을 자유롭게 다룰 줄 알아야 합니다.
- 동아리 활동을 권장합니다: 학과 내 다양한 동아리 활동은 실무능력 강화 및 그룹 활동에 많은 도움이 됩니다.
- 자격증 취득을 권장합니다: 학과와 취업지원실의 비교과 프로그램을 통해 자신의 진로에 맞는 자격증 취득은 취업에 도움이 됩니다.

★ 선도학생 커리어패스

구분	1학년	2학년	3학년	4~5학년
수상	• 최우등상		• 최우등상 • JFM 프로그램 멘토 활동 인증서	• 최우등상
동아리	• 핏어팻(학과 동아리)	• 한울(학과 동아리) • 핏어팻(학과 동아리) • 패션앤피플(학과 동아리)	• 한울(학과 동아리)	• 별하(학과 동아리)
비교과	• 신입생 전공기초 동아리 • JFM(신입생 멘토링) 프로그램 - 멘티 • 학습전략 워크숍 - 코넬노트 활용법 • 전주대학교를 바꾸는 시간 PT경진대회 참가	• 컬러리스트 산업기사 자격증반 • 구찌코리아 채용 관련 특강 • ACA 포토샵&일러스트레이터 자격증반 • LINC+ 취업실무역량강화 프로그램	• 글로벌 기업과 함께하는 온라인 청년 취업캠프 • 선후배 간 정규교과 학습모임(튜터) • 전문 프레젠테이션 양성교육 • 대학일자리플러스센터 서포터즈	• 패션산업학과 졸업작품패션쇼 • 패션기업 동문 초청 멘토링 프로그램 • 패션산업학과 입사지원서 캠프
자격증	• ACP(구ACA) • 샵마스터 자격증	• GTQ(그래픽기술자격) 1급		
STAR T	• 목표직무설정PG&커리어로드맵 작성 • 패션산업학과 임원활동 • 직무설정 및 상담	• 면접이미지메이킹 교육 • 진로취업 프로그램 기획안 공모전 '진취하다'	• 글로벌 기업과 함께하는 취업캠프 • Dream JOB 멘토링 • 기업분석 포트폴리오 교육 • 사회초년생을 위한 금융 경제 특강 • 교내외 경진대회, 공모전 등 참가	• Dream-JOB 인재풀 등록 • 공동체인성증진활동
봉사	• 사회봉사			
외국어	• TOEIC 공인어학 시험 응시			

★ 커리어 로드맵

진로 분야	주요 직무					기타 직무 / 신 직업	
	패션디자이너	패션기획·영업MD	패션마케팅/홍보	샵매니저	모델리스트		
주요 직무 한 줄 소개	트렌드를 선도할 수 있고 트렌드에 맞는 패션상품을 디자인하는 업무	패션상품의 종류와 수량을 결정하고, 생산된 상품의 매출액과 재고 등을 관리 및 패션상품이 잘 팔릴 수 있도록 매장을 관리하는 업무	협찬, 이벤트 등을 통해 패션 브랜드의 홍보와 마케팅을 기획 및 실행하는 업무	매장에서 고객에게 패션 상품 정보를 제공하여 구매로 이어지게 하는 업무	패션디자이너의 디자인을 상품으로 생산할 수 있도록 패턴으로 제작하는 업무	<ul style="list-style-type: none"> • VM 패션상품이 잘 팔릴 수 있도록 매장을 관리하는 업무 • 패션바잉MD 소비자들에게 판매할 상품을 선별하여 상품의 종류와 수량 등을 결정하는 업무 • 창업 스스로 비즈니스 모델 및 사업을 기획하여 운영하고 수익을 창출하는 직무로써 기획력 및 실행력이 필요 • 연구원 소재 및 의류에 대한 특성을 분석하고 성능을 평가하여 제품을 개발하는 연구 업무 	
학과	필수 교과목	글로벌패션비즈니스, 패션도식화, 패션디자인CAD, 한국의복구성, 섬유재료학, 패턴디자인(1), 패션마케팅, 창작의상디자인, 전통의상디자인, 패션소재디자인, 패션컬렉션					
	진로 분야별 추천 교과목	기초의류설계, 패션소재기획 컬러기획과제품개발 패션디자인CAD, 드레이핑 패션일리스트레이션 패션디자인, 한국복식콘텐츠 디지털패션디자인, 패션소재설계, 패턴디자인(2) 서양복식문화사 패션문화콘텐츠 전통패션상품개발 패션포트폴리오	패션사회심리 컬러기획과제품개발 패션소재설계 패션정보분석 패션VMD 패션리테일링 패션소재기획 패션소재와기술사업화	패션사회심리 기초의류설계 컬러기획과제품개발 패션디자인 한국복식콘텐츠 패션정보분석, 패션VMD 서양복식문화사 패션리테일링 패션문화콘텐츠 패션상품기획	패션사회심리 기초의류설계 컬러기획과제품개발 패션디자인 패션정보분석 패턴디자인(2) 패션VMD 패션리테일링		기초의류설계 드레이핑 패션디자인 디지털패션디자인 패션소재설계 패턴디자인(2) 어패럴CAD및의류생산 패션소재기획
	비교과	ACP자격증반 컬러리스트자격증반 글로벌패션연수	샵마스터자격증반 글로벌패션연수	샵마스터자격증반 글로벌패션연수	컬러리스트자격증반 샵마스터자격증반 글로벌패션연수		샵마스터자격증반 CLO활용운영반
직무 관련 자격증	패션디자인기사컴퓨터 그래픽스 운용기능사, 컬러리스트 기사 컴퓨터패션디자인 운용마스터	의류기사 MOS 샵마스터	컴퓨터활용능력 유통관리사 샵마스터	샵마스터 컬러리스트 기사 MOS	의류기사 샵마스터 MOS		
관련 대외활동 추천	패션기업 디자인부서 (온라인, 오프라인 담당)	패션기업 기획 및 영업부서 (온라인, 오프라인 담당)	광고/홍보대행업체 패션기업 마케팅, 영업부서	패션기업 영업부서	패션기업 디자인부서 (디자인실, 생산부서)		

★ 취업우수사례

기업/기관	성명	기업/기관	성명	기업/기관	성명
구찌코리아	·김○겸, 박○혜, ·최○란, 김○혜, ·김○람	지센(주)위비스)	·박○영, 이○경	TWEE(주)T/J)	·김○경, ·이○연
		(주)에이블리 코퍼레이션	·임○은	(주)더블제이	·이○울
(주)고고싱	·한○령 황○진	디스커버리	·김○원	지오다노	·박○빈



문화관광대학
한식조리학과
 Dept. of Korean Cuisine

- #한식조리
- #한국전통음식
- #글로벌한식수퍼스타



★ 학과 소개

문의 063) 220-2768 / 2762

한식조리학과는 전통음식문화를 보존·계승·발전시키며 동서양의 음식문화 및 식품에 관한 지식을 함양하고 나아가 한국음식의 세계화에 주도적 역할을 담당할 인재양성을 목표로 합니다. 한국전통음식과 동서양의 전문 조리 기술 및 지식, 식문화 및 경영능력, 외국어 소통능력과 글로벌 마인드 등을 함양하고자 다양한 전공교과목을 비롯한 글로벌 한식마스터 교육프로그램, 전공취업체험 등을 운영함으로써 '글로벌 한식 수퍼스타 양성'에 주력하고 있습니다.

★ 지도교수님이 주는 우리 학과 취업준비 Tip

• 한식조리학과는 정규교과 수업 외 다양한 비교과 취업 교육프로그램을 운영하여 재학생들이 실무중심 취업 지원 프로그램(글로벌 해외 취업프로그램, 해외 진출 한식조리사 양성교육 등)을 통해 국내외 산업체 취업에 필요한 실무능력을 배양하고, 취업 현장에 필요한 인재로 성장하기 위한 체계적인 취업 준비를 할 수 있습니다.

★ 선도학생 커리어패스

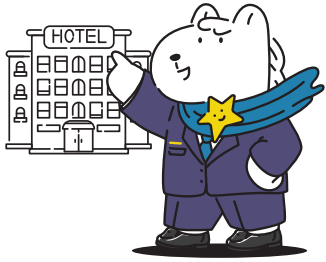
구분	1학년	2학년	3학년	4~5학년
수상	• 교내 최우수상			
동아리	학과 동아리 커피나무	학과 동아리 커피나무	학과 홍보단	학과 홍보단
비교과	• JFM 신입생 멘토링 • 학습전략 워크숍 - 코넬노트 활용법	• Together 직무능력 향상 특강 • Together 전공분야 취업지원 특강	• 한식진흥원 해외진출 한식조리사 양성교육 • LINC+ 글로벌 취업실무역량강화 프로그램	• 컴퓨터 일반(고급 컴활1급 실기) 실무 활용 교육
자격증	• 한식조리기능사 • 양식조리기능사	• 중식조리기능사 • 떡제조기능사	• 일식조리기능사 • 조주기능사	• 컴퓨터활용능력 2급 • 위생사
STAR T	• 좋은친구 또래상담 카운슬링센터 프로그램 참여 • 목표 직무 설정 PG&커리어 로드맵	• 한식조리학과 임원 활동 • 문화예술체험 활동	• 해외문화예술체험 활동 • 진로해시태그 프로그램	• 대한민국 국제요리&제과 경연대회 입상 • 대학청년 전통음식 전승교육 청춘숙수 / 장 및 김치 과정 수료
봉사	• 사회봉사 및 해외봉사 참여			
외국어	• TOEIC, TEPS, JPT, HSK 공인어학 시험 응시 • 공인 외국어 능력 시험 성적 제출			

★ 커리어 로드맵

진로 분야	주요 직무					기타 직무 / 신 직업	
	해외진출 한식조리사	외식기업 및 한식당 조리사	식품회사 및 외식기업 품질/생산관리, 연구개발	요리 교육기관 강사 및 요리연구가	레스토랑 창업 컨설턴트		
주요 직무 한 줄 소개	재외공관 관저조리사 및 해외 한식당의 연회담당조리 및 한식홍보행사 업무	레스토랑의 컨셉과 고객 니즈에 맞는 메뉴작성 및 조리, 고객응대, 매장업무관리	식품회사와 외식기업의 생산, 품질관리 및 제품/메뉴개발 업무	조리교육을 목적으로 하는 기관의 요리 수업 및 연구 업무	레스토랑 창업을 위한 메뉴개발 및 주방관리, 매장 관리 컨설팅 업무	<ul style="list-style-type: none"> • 중등 조리교원 조리교직 이수 후 중등 교원 임용고시에 합격 시 전국 조리 고교 및 실업계 고교 및 실업계 고교 조리과정교사 업무 	
학과	필수 교과목	한국조리, 한국음식문화와콘텐츠, K-FOOD디자인, 식품학, 영양학, 조리과학, 궁중음식실습, 한식스타일링, 졸업작품					
	진로 분야별 추천 교과목	기초조리실무 외국조리 제과제빵실습 일본조리실습 중국조리실습 병과와음료실습 향토음식실습 외식서비스영어	외국조리 중국조리실습 단체급식 기초조리실무 한식당창업및경영 한식당메뉴개발 외식서비스영어	식품위생 식품가공 실험조리 식품상품개발 외국조리 일본조리실습 외식서비스영어	기초조리실무 외국조리 병과와음료실습 중국조리실습 옛음식책연구및실습 향토음식실습 전통주와와인실습 한식당메뉴개발실습		기초조리실무 외국조리 중국조리실습 일본조리실습 한식당창업및경영 한식당메뉴개발 외식서비스영어 향토음식실습
	비교과	해외진출조리사 한식조리사양성교육	한식메뉴 R/D교육	식품 R/D 교육 관능평가교육 HACCP교육 식품포장 및 유통기한 교육	한식메뉴 R/D교육 관능평가교육 HACCP교육		관능평가교육 HACCP교육 식품포장 및 유통기한 교육
직무 관련 자격증	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사, 떡제조기능사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사, 떡제조기능사	위생사, 식품(산업)기사, 한식, 양식조리기능사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사, 떡제조기능사	한식, 양식, 일식, 중식조리기능사, 제과 및 제빵기사, 떡제조기능사		
관련 대외활동 추천	국내외 학기제계절제 산업체 현장실습	국내외 학기제계절제 산업체 현장실습	식품회사, 식품연구원 등 현장실습	국내외 학기제계절제 산업체 현장실습	국내외 학기제계절제 산업체 현장실습		

★ 취업우수사례

기업/기관	성명	기업/기관	성명	기업/기관	성명
재외공관(대사관/영사관)	황○수, 박○솔, 최○석	풀무원	이○승, 박○연, 최○일	불래	박○성
조리교사	이○빈, 임○호	페어몬트 호텔	심○린, 이○이, 김○영	강강술래	정○영, 서○은
대두식품	김○빈, 김○석	요석궁	김○훈, 이○영	대학원 진학	박○형, 고○연, 강○민, 정○은



문화관광대학

호텔경영학과

Dept. of Hotel Management

Homepage

#국내호텔

#해외호텔

#영어수업



★ 학과 소개

문의 063) 220-2735 / 2684

호텔경영학과는 Professional 리더십을 바탕으로 고객의 가치를 창출하며, 미래 전략산업인 글로벌 호텔산업을 선도하는 세계적인 호텔 전문 경영인을 양성하는 것을 목표로 합니다. 학생들의 실무 능력을 강화하기 위해 호텔서비스아카데미룸, 호텔식음료실습실 등을 갖추고 현장중심의 교육과정을 운영하고 있으며, 재학 중 국내외 호텔 현장실습을 지원하고 있습니다. 글로벌호텔리어에게 필수로 요구되는 외국어 능력을 강화하기 위해 외국인 전임교원과 내국인 전임교원이 주요 전공수업을 영어로 진행합니다.

★ 지도교수님이 주는 우리 학과 취업준비 Tip

- 외 국 어: 호텔리어에게 외국어 능력은 필수입니다. 토익성적이 올라가면 라이징스타 장학금도 받을 수 있습니다.
- 현장실무: 국내외 호텔 인턴십, 단기 및 장기 현장실습, 그리고 관련 분야에서의 알바 경험이 실무능력 향상 및 취업에 도움이 됩니다.
- 자 격 증: 서비스, 전산 및 회계분야의 SMAT, 컴활, 전산회계 등의 자격증은 취업에 도움이 됩니다. 자격증을 취득하면 수퍼루키 장학금도 받을 수 있습니다.

★ 선도학생 커리어패스

구분	1학년	2학년	3학년	4~5학년
수상	• 성적우수장학금	• 성적우수장학금	• 최우등상	• 외국인유학생 전공기초 학습모임 인증서 • 우등상
동아리	• 핀터치	• DFC	• Finance 동아리	• 봉봉
비교과	• 코넬노트 경진대회	• 저학년 진로지도 프로그램 • ACA포토샵&프리미어 자격증반	• 명사특강(상상마스터) • 강소기업탐방	• LINC+취업역량강화 • SNS마케팅전문가양성반
자격증	• SMAT	• 컴퓨터활용능력2급	• 워드프로세서 • 조주기능사	• 전산회계1급 • 유통관리사
STAR T	• JJ Superstars Fair • 팀리더십파워캠프	• Catch the world • 호텔게스트체험	• 마케팅 전문가 양성과정 • 면접기초 파헤치기	• StarT(라이징스타) • MBTI성격유형검사
봉사	• 자율봉사(1365)	• 하계농촌봉사활동 • 대한적십자사 전복혈액원	• 헌혈사랑콜라보레이션봉사활동 • 동계해외봉사활동	• 보람장학금
외국어	• TOEIC	• TOEIC	• TOEIC • HSK	• TOEIC • TOEIC Speaking Test

★ 커리어 로드맵

진로 분야	주요 직무					기타 직무 / 신 직업
	국내외 호텔 (Front-of-the-House)	국내외 호텔 (Back-of-the-House)	공공기관 및 협회 국가·민간 연구소(협회)	공공기관 및 협회 국가·민간 연구소(협회)	항공사	
주요 직무 한 줄 소개	프론트, 객실, 식음료 서비스 등 고객과 직접적으로 접촉하여 호텔 서비스 제공	인사관리, 세일즈 & 마케팅, 재경, 구매 등 호텔 경영 및 서비스 지원	외식 관련 기업체 및 관광기업(여행사, 테마파크, MICE 등)에서 서비스 제공	공공기관 및 협회 등 문화관광 관련 기관에서 정책수립 및 지원에 관한 업무	영어실력을 바탕으로 해외취업을 통해 국내외 항공사 승무원 업무	
학과	필수 교과목	호텔경영론, 식음료서비스실습, 객실관리, 호텔회계원리, 호텔마케팅, 호텔인적자원관리, 호텔경영정보시스템 등				
	진로 분야별 추천 교과목	객실관리 호텔프론트실무 식음료서비스실습 주류학 연회및이벤트 호텔리어실무영어 레스토랑경영론 산업체현장실습	호텔회계원리 호텔원가회계 호텔마케팅 호텔인적자원관리 호텔정보시스템실무 호텔구매관리 호텔고객관계론 산업체현장실습	외식산업의이해 문화와관광 컨벤션산업론 관광법규 호텔기업전략 호텔정보시스템실무 호텔오피레이션사례 현대산업프렌차이즈 관광법규	문화와관광 컨벤션산업론 관광법규 호텔기업전략 호텔정보시스템실무 호텔오피레이션사례 현대산업프렌차이즈 현대산업서비스사례연구	문화와 관광 식음료서비스실습 주류학 서비스의 이해 현대산업 서비스 사례연구 해외 호텔 인턴십
	비교과	English Zone 영어회화반 해외취업동아리 취업 모의면접 호텔 인사담당자 초청 특강	English Zone 영어회화반 취업 모의면접 호텔 인사담당자 초청 특강	English Zone 영어회화반 취업 모의면접	취업 모의면접 호텔 인사담당자 초청 특강	English Zone 영어회화반 해외취업동아리 취업 모의면접 호텔 인사담당자 초청 특강
직무 관련 자격증	토익(TOEIC) SMAT 서비스경영자격	토익(TOEIC) 전산회계 컴퓨터활용능력	토익(TOEIC) 관광통역안내사	한국사능력 컴퓨터활용능력	토익(TOEIC)	
관련 대외활동 추천	현장실습	현장실습	현장실습	현장실습	현장실습	

★ 취업우수사례

기업/기관	성명	기업/기관	성명	기업/기관	성명
그랜드 머큐어 엠베서더 호텔 서울 용산	이○일 (객실 부장)	하얏트 호텔 그룹	최○욱 (인사대리)	아시아나 항공	강○기 (승무원)
소피텔 엠베서더 서울 잠실	김○석 (프론트 매니저)	안다즈 서울 강남	정○영 (인사주임)	인천관광공사	이○나 (과장)
더 리츠칼튼 밀레니아 싱가포르	송○래 (F&B Promotion Manager)	카타르 항공	이○주 (승무원)	부산관광공사	김○용 (과장)