

| 주요 실습 및 강의실



양식요리 실습실



한식요리 실습실



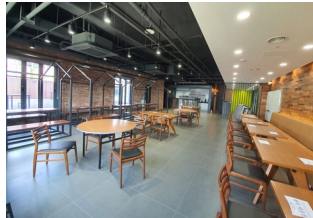
푸드스타일링 실습실



연회요리 실습실



분자요리 실습실



커피-레스토랑 실습실

| 전형일정

모집시기	원서접수		면접	합격자발표	합격자등록	
	시작	마감			시작	마감
전형기간 자율화 모집	2025.07.01.(화)	2025.09.30.(화)	2025.10.11.(토)	2025.10.24.(금)	2025.12.15.(월)	2025.12.17.(수)
수시	1차	2025.09.08.(월)	2025.09.30.(화)	2025.10.11.(토)	2025.10.24.(금)	2025.12.17.(수)
	2차	2025.11.07.(금)	2025.11.21.(금)	2025.11.22.(토)	2025.11.28.(금)	2025.12.17.(수)
정시	2025.12.29.(월)	2026.01.14.(수)	2026.01.16.(금)	2026.01.23.(금)	2026.02.03.(화)	2026.02.05.(목)

| 주요 자격증

조리기능사 및 조리산업기사(한식,양식,중식,일식,복어), 바리스타 2급, 소믈리에, 푸드코디네이트, 아동요리지도사, 위생사, 식품조각카빙자격증, 조주기능사

| 교수 소개

전임	이신우 학과장 / 교수	010-5240-2696
	임용숙 교수	010-4284-7300
겸임	조성민 교수	010-5650-0894



37년 최고의 역사

호텔조리과



BEGIN AGAIN!

다른 건 모르겠고... 조리과는 수성대학교!



학과사무실

☎ 053)749-7156

☎ 053)-749-7160

<https://cook.sc.ac.kr>



Dept. of Hotel Cuisine

호텔조리과

한식, 양식, 중식, 일식, 북어, 조주, 바리스타,
푸드카빙, 푸드스타일링, 푸드크리에이터
호텔조리 전문가 양성, 푸드아티스트 양성



| 교육 과정

80% 이상의 실습 위주

한식

양식

일식

중식

캡스톤
디자인

바리스타

푸드
카빙

커피 &
락테일

창업
메뉴

브런치 &
디저트

대학
특별 장학금

- ① 성적우수장학금
- ② Only1 특별장학금 ▶ 입학시 첫학기 수업료 100%

| 호텔조리학과만의 특색

- ▶ 현장 실무경험을 쌓을 수 있는 전공 조리실습실 구비
- ▶ 전공동아리 활동을 통한 자기개발
- ▶ 1인 4개 이상의 자격증 취득을 위한 실무중심 학습
- ▶ 글로벌 현장실습, 해외 어학연수로 글로벌 인재 양성(호주, 뉴질랜드, 일본, 홍콩, 필리핀, 캐나다 등)
- ▶ 표준화된 현장 직무 중심 교육과정 운영(NCS 및 SCS 교육과정 개발/운영)

주요 취업처

- ▶ 호텔 : 호텔신라제주, 롯데호텔제주, 휘닉스제주, 휘닉스평창, 인터볼고호텔, 제주하얏트, 동대문노보텔, (주)호텔수성, 메리어트 호텔
- ▶ 레스토랑 : 뜨샵, 라꾸엔, 스시스완, 게이트나인, 앙뜨레 누보
- ▶ 공무원 및 준공무원 : 조리공무원, 병원급식공무원
- ▶ 단체급식 : 아워홈, 삼성웰스토리, 풀무원, 신세계푸드
- ▶ 해외취업 : 스시베이(호주), 한식(뉴질랜드, 미국), 일본 인턴십 운영

편입학

영남대학교, 대구대학교, 대구한의대학교, 경주대학교, 한국방송통신대학교, 대구가톨릭대학교

