

극동대학교
호텔외식조리학과



호텔외식조리학과

Culinary Arts and Hotel Food service

호텔외식조리학과 소개

1. 호텔외식조리학과는 외국인 학생을 위한 특화된 조리와 관련된 학문적 지식, 조리실무 및 경영능력을 겸비한 조리·외식 분야의 전문인을 양성합니다.
2. 실무 능력과 현장 적응력을 위해 1인 1실습 체제의 교육을 하며 다양한 나라의 음식을 조리하는 글로벌 조리·외식 학과입니다.

호텔외식조리학과

Culinary Arts and Hotel Food service

호텔외식조리학과 커리큘럼

1. 호텔외식조리학과의 특화된 전공

- 기초/고급 한식조리실습
- 기초/고급 양식조리실습
- 기초/고급 중식조리실습
- 기초/고급 일식조리실습
- 이태리조리실습
- 프랑스조리실습

2. 호텔외식조리학과 맞춤형 전공

- 기초/고급 몽골조리실습
- 기초/고급 네팔조리실습

3. 호텔외식조리학과 미식연계 전공

- 푸드 칼럼 실무
- 맛 평가 실무
- 음식평론의 이해

외국인 유학생을 위한 특화 Smart-K 경험 네트워킹

프로젝트 1. 꿈을 향한 특급호텔에 근무하는 선배와의 대화(선-후배 네트워킹을 통한 취창업 설계)

극동대학교 호텔외식조리학과 졸업생이 근무하는 레스토랑을 방문하여 취업 경험담, 레스토랑 투어를 통해 외국인 학생의 향후 국내 및 본국 취창업 설계에 도움을 줌

프로젝트 2. 실전! 꿈을 향한 동아리 활성화 프로젝트(대회 출전 2회 이상, 입상(금상 이상)목표)

대회 입상 경험이 있는 선배들과의 네트워킹 관계망을 통해 외국인 학생들이 대회 스킬 기법을 연구하고, 융합적 실전 스킬 습득하여 국제 대회에 참여하여 입상함으로써 취창업 연계 스펙을 구축에 도움을 줌

프로젝트 3. 자기개발 프로젝트(국내 자격증 1개 이상, 최소 한식자격증 취득)

선배들에게 외국인 학생들이 자격증 취득 노하우 특강을 듣고, 실습을 통해 자격증 취득을 위한 자기개발 학습을 진행함으로써 국가 자격증을 취득할 수 있도록 도움을 줌

호텔외식조리학과

Culinary Arts and Hotel Food service

프로젝트 1.

꿈을 향한 특급호텔에 근무하는
선배와의 대화(선-후배 네트워킹
을 통한 취창업 설계)



프로젝트 2.

실전! 꿈을 향한 동아리 활성화
프로젝트(대회 출전 2회 이상, 입
상(금상 이상)목표)



프로젝트 3.

자기개발 프로젝트(국내 자격증
1개 이상, 최소 한식자격증 취득)



호텔외식조리학과

Culinary Arts and Hotel Food service

호텔외식조리학과 입학에서 취업까지 Load Map

1학년 1학기

- 극동대&한국 적응을 위한 영어, 한국사, 식문화 등 집중 교양 프로그램 진행

1학년 2학기

- 한식 및 양식 기초조리실습 마스터

2학년 1학기

- 고급한식, 고급양식 조리실습 마스터
- 몽골, 네팔 기초조리실습 마스터

2학년 2학기

- 중국, 일본 기초조리실습 마스터
- 제과 실습 마스터
- 이태리 조리실습 마스터

3학년 1학기

- 고급일식, 고급 중식 조리실습 마스터
- 프랑스 조리실습 마스터
- 고급 몽골, 고급 네팔조리실습 마스터

3학년 2학기

- 방학 중 실습 인턴 연계를 통한 국내 호텔 및 레스토랑 실습
- 디저트 실습 마스터
- 궁중요리실습 마스터

호텔외식조리학과

Culinary Arts and Hotel Food service

호텔외식조리학과 입학에서 취업까지 Load Map

4학년 1학기

- 병과 및 음청류 실습 마스터
- 푸드칼럼 실무, 지역맛집 탐구 등 미식 융합 전공 마스터

4학년 2학기

호텔외식조리학과+미식트랙, 1+1 졸업장 취득을 통한 융합 인재 양성

취업 전략

- 본국(네팔·몽골)에서 (네팔·몽골) 고급 레스토랑 취창업
- 본국에서 한식당 취창업
- 국내 호텔(롯데, 워커히, 인터컨티넨탈 등) 레스토랑 취업
- 국내 외식 업계 취업