

푸드아트학부 실습실



푸드아트학부 졸업생 소개



정 예 원 (제과제빵전공) / '21 졸업생
· 2021 대한민국 챌린지컵 국제 요리경연대회
슈가크래프트부문 금상



최 주 혁 (식음료전공) / '24 졸업생
· 2023 대한민국 국제요리&제과 경연대회 최우수상
· ICA BARISTA CHAMPIONSHIP 금메달

푸드아트학부 교수 소개



노 수 정 교수
· 세종대학교 이학박사(조리학전공)
· 성균관대학교 이학석사(식품영양·위생전공)
· 국가공인 조리기능장(전공-한식/부전공-불어)
· 서울조리기술학원 원장역임
· 한남직업학교 조리과 교수역임
· 롯데호텔 본점 산학협력교수
· 한국산업인력관리공단 조리기능장 실기시험 감독위원
· 사)한국조리사회중앙회 이사(현)
· 세계조리사연맹(WACS)자문위원(현)



이 호 상 교수
· 영남대학교 일반대학원 식품학 박사
· 영남대학교 자원문제연구소 연구원
· (재)수성문화재단 「제3회 수성못 페스티벌」 평가보고서 연구원
· (재)경북농민사관학교 농가외식경영자과정장
· 한국제과제빵교수협회 이사, 한국조리학회, 대한관광경영학회, 한국호텔관광경영학회
· (주)DO 창업컨설팅 메뉴개발팀 연구원
· 농업기술원, 농업기술센터 등 다수 특강
· 제과 기능사, 제빵 기능사, 푸드 코디네이터
· 한국산업인력공단 자격기술검정원 제과·제빵 기능사 감독위원
· 한국외식음료협회 커피바리스타 심사위원



**대경문화예술고가
더 궁금하다면?**

입학상담 053)850-1197~8 (토, 일요일은 제외)

대경문화예술고등학교 푸드아트학부

Department of Food Art



문의 : 053-850-1197~8

www.dkcahs.co.kr

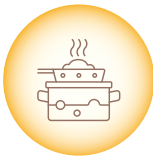
푸드아트학부 진로 목표



제과제빵카페과

- 제과·제빵 기술을 배우며 다양한 디저트를 제작하는 전문 인력 양성
- 식음료 산업에서 필요한 전문 지식과 기술을 익히며, 음식과 음료의 기획 및 제조
- 고객 맞춤형 서비스와 품질 관리 능력을 길러 외식 산업에서 경쟁력을 갖춘 전문가 양성

관련직종: 파티시에, 바리스타,
프랜차이즈 베이커리 창업 및 운영 등



호텔조리과

- 호텔과 레스토랑에서 제공되는 고급 요리 기술과 서비스 관리 능력 함양
- 조리 실습을 통해 다양한 요리 기법을 익히고, 식자재 관리와 위생 등 외식업에서 필수적인 요소를 체계적으로 학습
- 실무 능력을 갖춘 전문 조리사 양성

관련직종: 조리기능사, 개인 창업, 외식경영 전문 컨설턴트,
외식 마케팅 및 브랜드 관리자 등

푸드아트학부 교육과정

	Beginner(Level 1)	Advanced(Level 2), Expert(Level 3) ~ 대학
	푸드아트 기초 교육과정	대학연계 심화 교육과정
전문가 (호텔조리과) 과정	- 식품학, 영양학, 조리과학 등 기초 이론 습득 - 한식, 양식, 중식, 일식 조리 기초 - 위생 및 안전관리 교육	- 조리 심화 이론 습득 및 실습 - 레스토랑 서비스 실습(대경대)을 통해 고객 응대 및 서비스 실무 능력을 함양 - 레스토랑 주방 실습(대경대)을 통해 조리 과정 및 주방 운영에 대한 실무 대응 능력 함양 - 호텔 현장 실습 및 실무 과정 견학
전문가 (제과제빵 카페과) 과정	- 제과제빵 재료학, 식품학 등 기초 이론 습득 - 제과·제빵 기본 공정 실습 - 커피 및 음료 기본 실습	- 제과제빵 및 식음료 심화 이론 습득 - 제과제빵 및 식음료 심화 실습 과목 - 학생들이 직접 운영하고 제품을 제조하는 베이커리 실습수업 '뽕오쇼콜라'를 통한 실무 대응 능력 함양 - 대형 베이커리 카페 현장 실습 및 실무 과정 견학
외식경영 및 창업 과정	- 외식전문 프랜차이즈 및 외식업체 취업 방법 - 외식전문 매니저 및 전문가의 역할 - 외식경영전문가의 주요 역할	- 외식마케팅의 이해 및 응용사례 - 외식업 고객관리 실무 - 외식경영 전문 컨설턴트
대학 진학 과정	- 전문가 과정과 동일한 교육 이수 - 기본 영어 회화 수업을 통한 글로벌 의사소통 능력 함양 - 전공 관련 국가 및 민간 자격증 취득에 필요한 이론 습득	- 전문가 과정과 동일한 교육 이수 - 심화 영어 회화 수업을 통한 국제적 소통 역량 강화 - 전공 관련 국가 및 민간 자격증 취득으로 전문성 향상 - 공인 외국어 자격증 준비를 통한 입시 경쟁력 확보

