

식품조리학과



식품조리학과에서는 소비자의 욕구를 충족시키고 건강한 식생활 문화를 유도할 수 있는 다양한 지식과 기술을 교육하고 있습니다. 식품조리과에서는 식품의 특성과 영양에 대한 기본적인 이론과 조리과정에서 발생하는 물리적, 화학적 변화를 예측해 조리방법에 활용하는 법을 교육합니다. 한국·일본·중국·서양요리, 전통발효식품, 궁중요리 등 다양한 조리과정을 익혀 졸업 후 현장에서 바로 활동할 수 있도록 학습합니다. 제과제빵과에서는 식품에 대한 기초지식을 비롯하여 빵, 케이크, 떡, 한과 등의 전통음식, 일본과자, 기타 여러나라의 외국과자 등의 제과제빵 이론 및 재료 등에 대한 지식을 중점적으로 습득합니다.

적성 및 흥미



음식 만드는 것을 좋아하고, 식생활문화에 관심이 있는 학생에게 적합합니다. 조리 및 외식 분야, 제과제빵 분야에 대한 관심이 남다르며, 실무 위주의 교과과정을 소화할 수 있는 진취적이고 창의적인 학생에게 유리합니다. 식품조리나 제과제빵의 경우 미각 뿐 아니라 시각적으로도 매우 중요하므로 손재주나 예술성이 있는 학생이라면 공부에 더욱 흥미를 느낄 수 있습니다.

관련학과

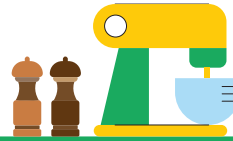


- 호텔외식조리과
- 호텔조리과
- 호텔조리제과제빵과
- 식품조리학과
- 제과제빵과
- 외식조리과
- 커피바리스타과
- 푸드스타일링전공
- 외식산업과
- 한식조리과

취득자격



- 민간자격** 영양사, 위생사, 조리사, 영양교사(식품(산업)기사, 조리산업기사, 주류제조관리사, 수산제조기사 등



진출직업



음식 서비스

- 한식조리사
- 일식조리사
- 양식조리사
- 중식조리사
- 푸드스타일리스트
- 음식메뉴개발자
- 소콜라띠에
- 브루마스터
- 단체급식조리사
- 바리스타
- 바텐더(조주사)
- 소믈리에
- 제빵원 및 제과원



사무

- 고객상담원
- 공무원(식품위생직)
- 외식경영컨설턴트
- 호텔관리자
- 식품위생감시원



교육

- 요리강사
- 자연계열교수
- 식생활지도사
- 실업교사(조리)



기자

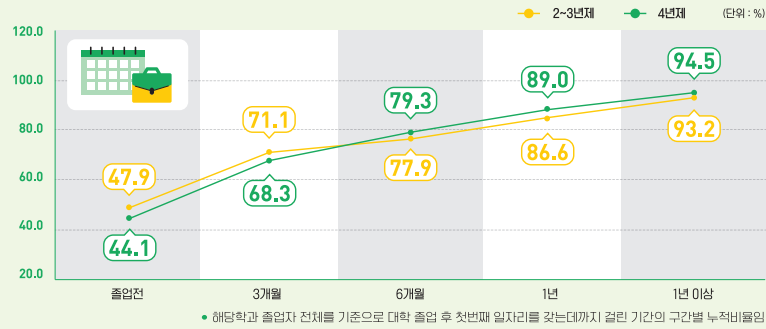
- 기자(요리전문)

통계로 보는 학과별 진출직업 정보

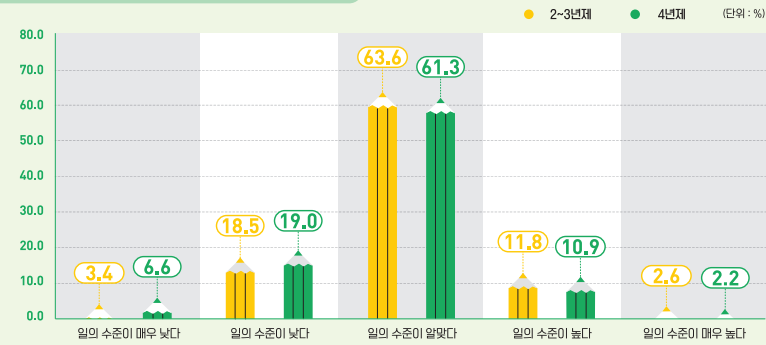
대학졸업 후 첫 일자리 진출직업(상위5개)



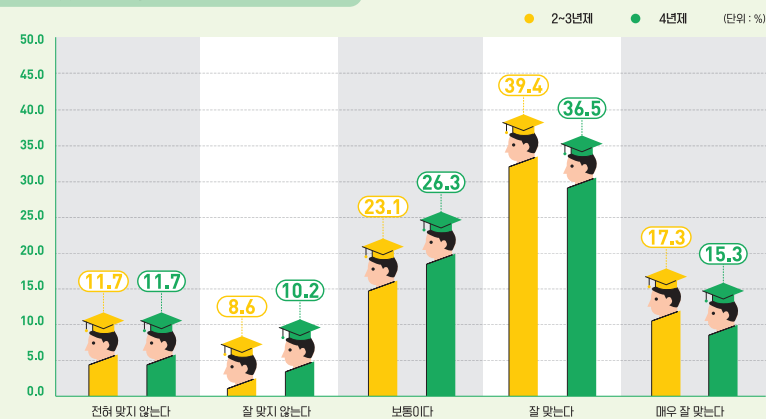
첫 일자리 입직 소요 기간(누적)



첫 일자리 업무수준과 교육수준의 일치 정도



첫 일자리 업무내용과 전공과의 일치 정도



- 『통계로 보는 학과별 진출직업 정보』는 한국고용정보원의 「대졸자직업이동경로조사(GOMS)」(정부공식통계 제327004호)를 바탕으로 작성한 것임.
 - 대졸자직업이동경로조사는 매해 전년도 2월 및 전전년도 8월 대학 졸업자를 조사 대상으로 함(EX, 2019년도 조사시 2018년 2월 및 2017년 8월 졸업자를 조사대상으로 함).
 - 2014년부터 2018년 전년대 및 4년제, 교육대 졸업자를 대상으로 워크넷 학과정보에서 제공하는 131개 학과 기준에 따라 분류하여 분석. - 전체 표본 가운데 매해 조사기준일(9월 1일) 당시 만35세 미만인 경우만 분석하였음.
- 첫 일자리란 「대졸자직업이동경로조사」가 표집틀로 사용하는 교육개발원 취업통계의 졸업년월을 기준으로 하여 해당 대학을 졸업한 이후 처음으로 가진 일자리를 말함.
- 본 자료에 사용된 첫 일자리 진출직업의 직업분류는 한국고용정보원의 「2018년 한국고용직업분류(KECO)」 세분류 기준임.
- 첫 일자리 입직소요기간은 「대졸자직업이동경로조사」의 조사 기준대학을 졸업 한 이후 첫 일자리에 입직한 시기까지를 개월로 환산하여 구간화함.
- 첫 일자리의 업무수준-교육수준 일치 정도, 업무내용-전공(주전공)과의 일치 정도는 기준 대학 졸업 후 첫 일자리의 업무 수준과 내용을 응답자가 주관적으로 판단하여 답한 내용임.