



# 학사학위 전공심화과정 신입생 모집요강

2023  
학년도

◆ 호텔경영학과 | 호텔조리학과 | 제과제빵학과 ◆

## KOREA TOURISM COLLEGE



한국관광대학교  
KOREA TOURISM COLLEGE

학사학위 전공심화과정

# 신입생 모집요강

## 01 모집학과 / 모집인원



## 02 전형일정



- ◆ 모집 진행 후 결원발생 시 추가모집을 진행할 수 있음
- ◆ 추가모집 시 입시 홈페이지 별도 공지

구 분		내 용
원서교부		대학 입학홈페이지 ( <a href="http://iphak.ktc.ac.kr">http://iphak.ktc.ac.kr</a> ▶ 전공심화 ▶ 모집요강) 입시공지사항에서 다운로드
원서 접수	온라인 접수	진학 어플라이 ( <a href="http://www.jinhakapply.com">http://www.jinhakapply.com</a> ) [전형료 5,000원]
	첨부서류 제출	우편 또는 직접 방문하여 제출
등록금 납부		신한은행 (추후 가상계좌부여)
문의처		031-644-1101

## 03 선발기준

- 가 각 모집단위별 총점 순으로 모집인원의 100%를 선발함
- 나 지원자의 자격심사결과 부적격 판정을 받은 자는 자격미달로 불합격 처리함
- 다 서류 미제출자는 사정대상에서 제외하고 불합격 처리함
- 라 합격자의 결원이 발생할 경우 추가모집으로 선발함

## 04 합격자 유의사항

- 가 합격여부 및 공지사항은 우리대학 홈페이지를 통하여 확인 가능
- 나 합격 여부의 미확인으로 인한 불이익이 생기지 않도록 유의 바람
- 다 등록기간 내 미등록 시 입학 의사가 없는 것으로 간주하여 합격을 취소함
- 라 수험생이 입학한 후라도 부정으로 입학한 사실이 확인될 경우 입학을 취소함

## 05 안내사항

학 과	교육장소	수업일
호텔경영학과	한국관광대학교	수 / 목
호텔조리학과		화 / 목
제과제빵학과		수 / 목

- ◆ 수업시간에 따라 통학버스 운행(시간표 확정 후 공지 예정)
- ◆ 수업일은 여건에 따라 변경될 수 있음

## 06 지원자격 및 제출서류

- 1 입학자격 동일계열의 전문대학 또는 이와 동등이상의 학위과정을 졸업한 자로서 설치된 전공심화과정의 해당과 또는 관련 과를 졸업한 자로 한다.  
※ 산업체 경력없이 전문대 졸업 후 바로 입학 가능
- 2 제출서류 가. 입학원서 1부  
나. 전문대학 또는 동등이상의 학위증명서 및 성적증명서  
다. 수학계획서 (원서에 기재)



## 07 성적 반영 방법

### 1 성적 반영비율

반영항목	반영비율	반영점수	반영방법
최종학력평균평점	80%	80	서류심사
수학계획	20%	20	서류심사
계	100%	100	

### 2 최종학력평균평점 점수표 (4.5 만점 기준 - 80점 만점)

평 점	점 수	비 고	평 점	점 수	비 고
4.0 ~ 4.5	80		2.0 ~ 2.4	60	
3.5 ~ 3.9	75		1.5 ~ 1.9	55	
3.0 ~ 3.4	70		1.5 미만	50	
2.5 ~ 2.9	65				

### 3 수학계획 평가 각 평가위원 점수 합산 (20점 만점)

### 4 동점자 처리 기준

1순위	2순위
최종학력평균평점 점수 상위자 (최종학력평균평점 상위자)	수학계획 평가점수 상위자

## 08 관련학과명

#### ◆ 호텔경영학과

관광경영과, 호텔관광과, 관광호텔경영과, 관광호텔마리비즈계열, 관광과, 호텔경영정보전공, 호텔계열, 호텔관광경영과, 호텔카지노과, 호텔카지노경영과, 호텔리조트전공, 호텔외식관광계열, 호텔메니지먼트과, 호텔외식경영과, 항공호텔과, 호텔관광레저과, 호텔관광웨딩과, 호텔관광크루즈과, 관광호텔조리계열, 외식호텔조리산업계열, 호텔식품제과제빵계열, 호텔커피바리스타과, 호텔푸드코디네이터과 등 유사학과

#### ◆ 호텔조리학과

식품영양조리과, 다이어트건강관리과, 식품계열, 식품영양전공, 식품가공과, 식품공업과, 식품생명과학과, 바이오식품과, 보건허브과, 식생활과, 바이오생명정보과, 바이오생명과, 발효식품과, 식품과학과, 웰빙식품과, 약선식품가공과, 호텔외식조리과, 식품영양조리과, 호텔식품과, 관광호텔조리과, 국제호텔쿠킹과, 식음료조리과, 전통조리과, 조리예술과, 호텔조리과, 식품가공조리과, 푸드스타일리스트과, 관광외식조리과, 제과제과레이션과, 호텔조리영양과, 호텔조리제빵과, 호텔푸드코디네이터과, 바리스타&소믈리에과, 웰빙외식조리과, 국제서양조리과, 국제소믈리에과, 일식조리전공, 외식산업과, 호텔외식과, 호텔외식산업과, 외식창업과, 호텔외식경영과, 외식산업경영과 등 유사학과

#### ◆ 제과제빵학과

제과제빵산업과, 호텔제과제빵과, 식품가공제과제빵 등 유사학과

학사학위 전공심화과정

# 학과 소개



KOREA TOURISM COLLEGE

한국의 호텔산업을 이끌어 나갈 핵심인재!

## 호텔경영학과

●●●

호텔리어의 직무 단계를 높여주고, 호텔의 다양한 분야로 직무를 확대하는 **호텔경영학 심화 전공 과정**입니다. 수준 높은 인적 서비스 교육, 외국어 및 정보화 능력배양, 현장실무 중심의 맞춤형 교육으로 이론과 실무의 심화를 통한 직무능력을 향상시킵니다.

취득  
자격

호텔관리사, 호텔서비스사 자격증, 조주기능사, 바리스타, 소믈리에 자격증, 컨벤션기획사 자격증, 컴퓨터활용능력 자격증

취업  
분야

국내 특1급 호텔, 소믈리에, 바리스타, 호텔 카지노, 외식서비스 창업컨설팅, 컨벤션센터, 호텔 외식업체, 관광 관련업체, 테마파크, 리조트, 대학원 진학



조리 트렌드를 리드하는 마스터셰프 양성!

## 호텔조리학과

●●●

융복합 조리 트렌드 맞춤형 조리인을 양성하는 **최고의 학과**입니다. 조리&외식 산업에서 요구하는 최신 트렌드의 고급조리기술 교육 및 조리기능장 교육, 조리&외식 분야 창업 교육을 통해 이론과 현장실무를 겸비한 맞춤형 최고의 조리전문인력을 양성합니다.

취득  
자격

조리산업기사, 한식조리기능장, 양식조리기능장, 위생사

취업  
분야

음식조리 관련업체(특급호텔 조리부서, 단체급식업체, 화식프렌차이즈, 식품연구소 및 식품개발업체, 전문 레스토랑) 외식창업컨설팅 업체, 창업 및 대학원진학



최상의 맛과 맛을 위한 최고의 교육환경!

## 제과제빵학과

●●●

수도권에서 유일하게 **제과제빵분야의 특성화된 학과**입니다. 제과제빵에 관한 이론 및 실무를 보다 체계적이고 과학적으로 심화 학습하여 국내는 물론 해외 제과제빵업체에 관리자로 종사할 수 있는 중견제과제빵직업인을 양성하고 있습니다.

취득  
자격

식품산업기사, 제과기능사, 제빵기능사, 한식조리기능사, 양식조리기능사, 제과기능장

취업  
분야

제과제빵 관련업체(파리크라상, 조선호텔 베이커리 Day&Day, 뚜레쥬르 등) 관광호텔 제과부서, 제과제빵 관련 교육기관, 자영업자점, 식품연구소, 농축수산업의 가공업체, 대학원 진학





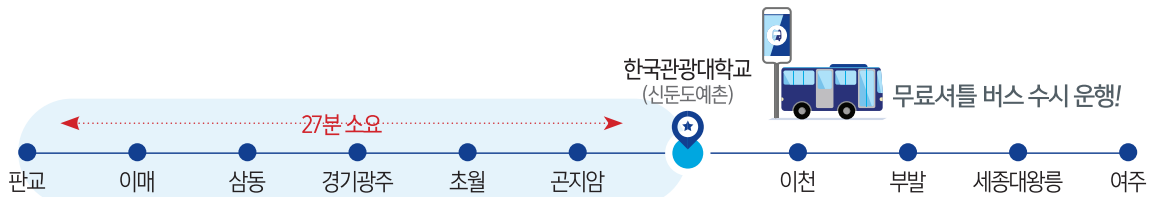
한국관광대학교

# 전공심화과정 특·장점

**호텔경영학과** 현장실무 중심의 인적서비스교육 및 맞춤형 교육, 외국어 및 정보화능력 향상교육 기회 제공

**호텔조리학과** 청년창업의 수요에 따른 조리분야 창업교육, 최신 트렌드의 고급조리기술 교육 및 조리기능장 교육기회 제공

**제과제빵학과** 베이커리분야 창업 및 직무능력향상을 위한 실무중심의 교육과정 운영을 통하여 창업 및 베이커리분야 심화교육 기회제공



**한국관광대학교**  
KOREA TOURISM COLLEGE

17306 경기도 이천시 신둔면 이장로 311번길 197-73  
Tel 031-644-1101 www.ktc.ac.kr