

한식조리과

서양식조리과

일식조리과

중식조리과

베이커리카페과



2024학년도
혜전대학교

조기취업형 계약학과 모집 안내

입학과 동시에
취업 확정!

6개월 빠른
졸업!

1학년 전액
장학금 지급!

조기취업형 계약학과
홈페이지



조기취업형 계약학과
온라인 원서접수



조기취업형 계약학과 사업단

2024학년도 혜전대학교 조기취업형 계약학과 모집전형

* 모집학과 및 모집인원

학과	수업연한	모집인원	지원자격
한식조리과	2년제	15명	① 고등학교 졸업(예정)자 ② 고등학교 졸업학력 검정고시 합격자 또는 관련 법령에 의하여 이와 동등 이상의 자격이 있다고 인정된 자
서양식조리과	2년제	15명	
일식조리과	2년제	15명	
중식조리과	2년제	15명	
베이커리카페과	3년제	30명	

* 혜전대학교 2024학년도 입시전형과 중복지원 가능
 * 조기취업형 계약학과 : 동일전형내와 전형간 중복지원 안됨.

* 전형일정

전형구분	원서접수	면접	합격자 발표	합격자 등록	
수시1차	2023.09.11.(월) ~ 10.05.(목)	2023.10.13.(금) ~ 10.15.(일)	2023.10.26.(목)	2023.12.18.(월) ~ 12.21.(목)	
		매칭데이 2023.10.16.(월) ~ 10.21.(토)			
수시2차	2023.11.10.(금) ~ 11.21.(화)	2023.11.24.(금) ~ 11.25.(토)	2023.12.04.(월)		
정시	2024.01.03.(수) ~ 01.15.(월)	2024.01.19.(금) ~ 01.20.(토)	2024.01.29.(월)		2024.02.07.(수) ~ 02.13.(화)
자율모집	2024.02.14.(수) ~ 02.29.(목)	별도안내	2024.02.14.(수) ~ 02.29.(목)		2024.02.14.(수) ~ 02.29.(목)

* 매칭데이 및 면접은 일정에 따라 변경될 수 있으며 변경 시 개별통보
 * 합격여부는 조기취업형 계약학과 사업단 홈페이지에서 별도 확인
 * 수시1차 모집 미달 시 수시2차 모집 시행, 수시모집 미달 시 정시모집 시행
 * 자율모집은 등록인원 미달되었을 경우 시행

* 전형방법

학과	반영비율	비고
한식조리과	면접 100%	대학수학능력시험 및 학교생활기록부 성적은 반영하지 않음.
서양식조리과		
일식조리과		
중식조리과		
베이커리카페과		

* 면접불참 시 불합격 처리함.
 * 합격 동점자 처리기준 : 연소자 우선

* 입학원서 접수방법 및 전형료

구분	접수사이트	접수확인 및 문의
온라인 접수	본 대학 사업단 홈페이지 https://early.hj.ac.kr	조기취업형 계약학과 사업단 홈페이지 041)630-2408
방문 및 우편 접수	32244 충남 홍성군 홍성읍 대학1길 19 혜전대학교 조기취업형 계약학과 사업단 앞	

* 전형료 : 무료

* 제출서류

고등학교 졸업(예정)자	① 입학원서 1부(인터넷 접수자는 제출하지 않음) ② 학교생활기록부(직인날인 서류만 유효) * 온라인 제공동의자는 제출하지 않음. (2016년 2월 ~ 2024년 2월 졸업(예정)자)
검정고시 합격자	① 입학원서 1부(인터넷 접수자는 제출하지 않음) ② 합격증 1부(직인날인 서류만 유효) * 온라인 제공동의자는 제출하지 않음. (2016년 1회차 ~ (수시)2023년 1회차, (정시)2023년 2회차)

* 지원자 유의사항

1) 합격발표

- 합격자는 지정된 기간 내에 전액장학생등록신청을 하여야 하며, 미신청 시 합격 취소됨.
- 참여기업 채용확약서가 발급되어야 최종 합격처리됨.
- 합격자 중 포기로 인한 결원은 사정(후보) 순위별로 선발함.

2) 등록금 납부

- 정해진 기일내에 조기취업형 계약학과 사업단 홈페이지에서 전액장학생등록확인신청을 신청하여야 하며, 지정된 기일내에 신청하지 않을 경우 등록의사가 없는 것으로 간주함.

3) 등록포기

- 등록자가 등록을 포기하고자 할 경우 조기취업형 계약학과 사업단 홈페이지에서 본인이 직접 등록포기 신청을 해야함.

4) 본 입시요강에 명시되지 않은 사항에 대해서는 계약학과 입학전형관리위원회의 결정에 따름.

5) 조기취업형 계약학과 관련 유의사항

- 본 대학 조기취업형 계약학과는 1년 6개월, 2년 6개월 교육과정으로 전문학사학위를 수여하는 과정이며, 전 과정을 이수할 때까지 불가피한 경우를 제외하고 재학 중 전과, 휴학, 재입학, 채용확약기업 변경이 허용되지 않음.
- * 불가피한 사유 발생 시 사업운영위원회 심의를 거쳐 예외로 적용할 수 있음.
- * 졸업시까지 고용계약을 체결한 기업과 고용계약을 유지하여야 하며, 특별한 사유를 제외하고 기업을 퇴사한 경우 제적 처리함.

조기취업형 계약학과란?

조기취업형 계약학과는 대학과 기업이 계약을 통해 현장실무역량을 갖춘 인력을 양성합니다. 기업은 인력양성을 위한 교육비의 일부를 부담하고 대학은 기업수요에 맞추어 교육과정을 개발·운영하여 기업에 인재를 공급합니다. 학생은 입학과 동시에 취업이 확정되어 2학년부턴 직장인으로 일과 학업을 병행하며 전문학사학위를 6개월 단축하여 취득할 수 있습니다.

조기취업형 계약학과

장점

학생

- 입학과 동시에 취업 확정
- 1학년 등록금 전액 지원
- 현장실무형 수업
- 2년제 학과 : 3학기 졸업
- 3년제 학과 : 5학기 졸업 + 1년(전공심화과정) = 학사학위 취득 가능

기업

- 조기 인재 확보
- 교육과정 개발 등 참여
- 기업맞춤형 인재양성
- 저렴한 교육비 부담
- 대학 인프라 활용 프로젝트 추진

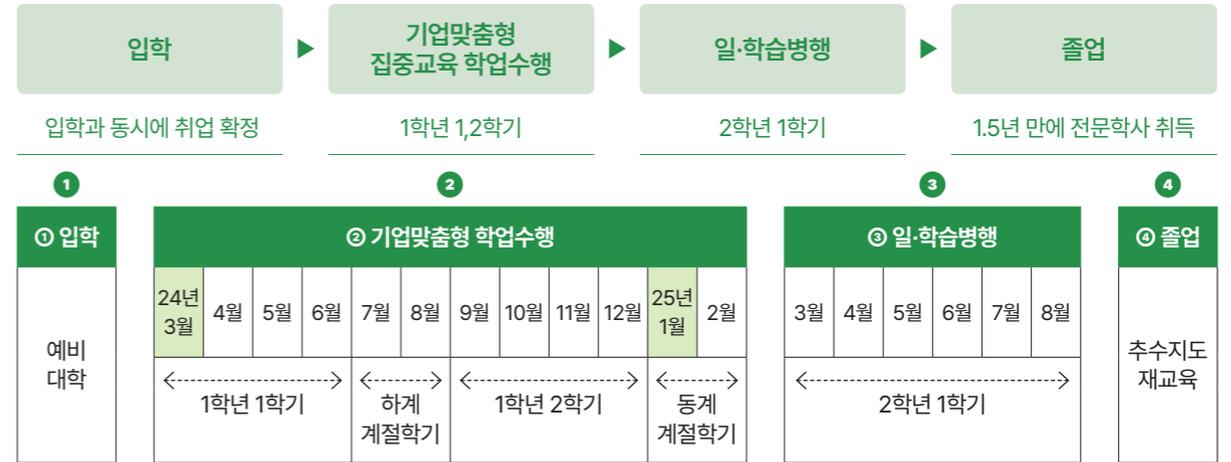
학과명	구분	1학년	2학년 1학기
한식조리과 서양식조리과 일식조리과 중식조리과	장학금	등록금 전액 무료 (국가장학금 : 희망사다리)	산업체 50% 지자체·대학·학생 50%
	추가혜택	취업장려금 학기당 200만원	

학과명	구분	1학년	2학년	3학년 1학기
베이커리카페과	장학금	등록금 전액 무료 (국가장학금 : 희망사다리)	산업체 50% 지자체·대학·학생 50%	산업체 50% 지자체·대학·학생 50%
	추가혜택	취업장려금 학기당 200만원		

* 1학년 2학기부터 직전학기 성적 및 장학별 수혜조건을 충족하여야 장학금 지급 가능함.
* 졸업 후 협약기업에서 반드시 1년간 취업활동을 유지해야 함.

2년제 학과 조기취업형 계약학과 운영모델(1년 6개월)

- ✓ 조기취업형 계약학과는 전문학사 학위를 6개월 단축하여 취득할 수 있습니다.
- ✓ 1학년 등록금 전액(900만원) 희망사다리 장학금이 지원되며, 취업장려금(400만원) 별도 지급됩니다.
- ✓ 2학년 1학기에는 등록금의 50%를 기업에서 지원함으로써 학생의 교육비 부담을 낮추었습니다.



3년제 학과 조기취업형 계약학과 운영모델(2년 6개월)

- ✓ 조기취업형 계약학과는 전문학사 학위를 6개월 단축하여 취득할 수 있습니다.
- ✓ 1학년 등록금 전액(900만원) 희망사다리 장학금이 지원되며, 취업장려금(400만원) 별도 지급됩니다.
- ✓ 2학년 1학기부터는 등록금의 50%를 기업에서 지원함으로써 학생의 교육비 부담을 낮추었습니다.





한식조리과 | 2년제

모집인원 15명

이수체계 75학점

교육목표

- 한식조리 분야의 혁신적 전문 역량을 갖춘 K-Food 현장전문가 양성
- 한식 세계화를 위한 대한민국 최고의 글로벌 한식조리사 양성
- 현장 실무형 한식 전용 실습실을 통한 사회 맞춤형 취업약정형 인재 양성

인재상

- 세계적 수준의 글로벌 마인드 인재 양성을 통한 창의적 실무역량을 갖춘 한식조리사, 궁중요리, 사찰 및 약선요리, 발효음식 전문가

- 대한민국 최초 조리과 개설 (2년제)
- 최고의 교수진 (World Master Chef, 국가대표 출신)
- 요리학원강사, 조리 관련 직업학교 강사 다수 배출
- 전담 교수별 동아리 모임 운영 / 창업 동아리 운영
- 국내 유명 스타셰프 특임 교수제 운영
- 혜전대학교 졸업생 각 분야 전문인력 : 대학교수, 고등학교 교사, 총주방장, 스타셰프 등
- 최고수준의 현장 실무형 수업 운영 / 연회실무실습 전용 실습실 운영
- 지하1층 / 6층 건물의 창의관 조리실습 빌딩
- 한식전용 실습실 해운각 운영 및 100여 개의 장독대 운영
- 국내·외 요리대회 지원 및 해외 유명 요리대학 연수 특전
- 연 2회 명사 특강 : 국내 유명 스타 셰프 특강 및 혜전대학교 출신 선배 특강
- 매년 총장배 전국 고등학생 요리경연대회 개최 / 수상 시 입학 특전
- 300평 규모의 한식전용 텃밭 운영 및 혜전 동문을 위한 주말농장 운영

학과소개

학과특징

한식조리과 교육과정

1학년	1학기(기초교과)	한식조리실습, 서양식조리실습, 일식조리실습, 중식조리실습, 궁중요리실습, 식재료 전처리 및 조리기구, 조리원리, 주방관리론, 식품위생 및 안전관리
	2학기(심화교과)	한식연회실무, 떡과정류및음청류실습, 통과의례및전통연회실습, 발효과학및절임음식조리, 예절과서비스실습, 사찰음식및약선음식, 외식산업개론, 한식당창업및경영, 기업연계캡스톤디자인
2학년	1학기(응용교과)	창의력/셀프, 리더십/실무능력, 한식메뉴관리, 단체급식경영관리, 현장실습, 대체실습
	2학기(응용교과)	한식푸드스타일링, 향토음식조리실습, 고급트렌드요리실습

취득가능 자격증

조리관련 분야 자격증 100% 취득기회 부여

○ 국가자격증

조리기능사(한식, 양식, 일식, 중식, 복어), 한식조리산업기사, 조리기능장, 식품위생사, 제과기능사, 제빵기능사, 떡 제조기능사, 식품가공기능사, 식육가공기사 등

○ 민간자격증

야동요리지도사, 김치제조지도사, 향토요리지도사, 반찬요리지도사, 사찰음식지도사, 케이터링전문가, 전통주소물리에, 약선음식지도사, 발효장류지도사, 전통발효차강사, 장아찌제조지도사, 식자재유통관리사, 유통관리사, 서비스경영자격증(SMAT), 외식프랜차이즈지도사, 호텔연회지도사 등

주요취업분야

- 국내외 특 1급 호텔 및 레스토랑, 한정식, 한식다이닝, 한식프랜차이즈, 체인형 식당
- 단체급식업체, 조리관련연구소, 교육기관, 관광리조트, 요리관련 전문가, 공무원(식품관련)
- 메뉴개발 사업부, 외식업 창업, 해외제외공관조리사, 대기업 및 유명외식업체, 케이터링전문셰프, 푸드스타일리스트 등

취업약정기업 및 특징

- (주)더본코리아 : 유명 기업인이 운영하는 전문 레스토랑, 카페, 창업 컨설팅, 메뉴 개발
- (주)석파랑 : 흥선대원군이 별장 '석파정'의 사랑채를 옮겨 지은 곳으로 궁중음식 및 한정식, 전국 각지의 장인들이 만든 전통주를 맛볼 수 있는 전문 한정식 코스
- 누구나홀딱반한닭 : 프랜차이즈 치킨 전문점, 메뉴 개발
- 수담한정식 : 프리미엄 한정식, 각 분야의 전문 인력 보유
- 삼다리칼국수 : 예산군의 맛집, 취업약정 계약학과 겸임교수 직접 운영
- 이가네식품 : 식품제조전문업체, 메뉴개발
- (주)정채음 : 육가공 및 식품제조전문업체, 쇼핑몰 운영



서양식조리과 | 2년제

모집인원 15명 이수체계 75학점

교육목표

- 글로벌 인재육성을 위한 서양식조리사, 산업체 연계한 현장 전문가 양성
- 서양식 분야 우수 인재 양성
- 특급호텔 및 산업수요에 맞는 맞춤형 인재 양성
- 오너셰프를 위한 전문 인재 양성

인재상

- 핵심역량과 전공직무역량을 보유한 현장 실무형 서양식조리사

학과소개

학과특징

- 국내 최초 호텔조리과 개설 (36년)
- 특급호텔 출신, 전문분야 최고의 교수진
- 미국, 영국 자매대학 해외연수 및 유학, 취업 프로그램 운영
- 졸업 후 국내 및 해외 희망 분야 100% 취업 (대학교수, 방송인 스타 셰프, 특급호텔 총괄 셰프 배출)
- 국제요리대회, 전국기능경진대회, 전국 규모 대회 출전 및 수상
- 6,000명 이상 졸업생을 배출하여 호텔 및 오너 셰프로 최고의 가치를 높여가고 있음

취득가능 자격증 조리관련 분야 자격증 100% 취득기회 부여

○ 국가자격증

조리기능사(한식, 양식, 일식, 중식, 북어), 제과기능사, 제빵기능사, 조주기능사, 양식조리산업기사, 조리기능장, 식품위생사, 식품가공기능사 등

○ 민간자격증

외식경영관리사, 커피 바리스타, 이태리요리사 자격증, 와인 소믈리에, 아동요리지도사, 케이터링전문가, 식자재유통관리사, 바리스타, 외식프랜차이즈지도사, 호텔연회지도사, 유통관리사, 서비스경영자격증(SMAT) 등

주요취업분야

협약된 기업, 특급 호텔(포시즌호텔, 그랜드하얏트호텔, 힐튼호텔, JW 메리어트호텔 등), 대기업(삼성, 현대, CJ 등), 대형 카페, 파인 다이닝 레스토랑, 해외 취업, 오너 셰프, 전문 레스토랑, 프랜차이즈 기업, 식품 산업 연구소, 미슐랭 레스토랑, 창업 등

취업약정기업 및 특징

- (주)더본코리아: 유명 기업인이 운영하는 전문 레스토랑, 카페, 창업 컨설팅, 메뉴 개발
- (주)남부미트: 국내 최대 육가공 및 소핑몰 운영
- (주)한미에프스리: 프랜차이즈 및 기업 식자재/식품제조 전문 업체, 식품 산업 연구소
- (주)푸드엠코리아: 프랜차이즈 기업 운영 및 밀키트 개발 업체
- (주)잇츠피리언스: 식품 인플루언서 마케팅 스타트업 전문 레스토랑
- (주)티씨엔시: 패밀리 레스토랑 프랜차이즈 기업 운영
- (주)로드 1950: 파인 다이닝 카페 레스토랑 운영



일식조리과 | 2년제

모집인원 15명

이수체계 75학점

교육목표

- 4차 산업혁명에 따른 일본조리의 전문적 학술과 실무기능 연마
- 특급호텔 및 오너셰프 전문인력 양성
- 기업 맞춤형 전문인력 양성

인재상

- 술선수범하고 창의적 직무역량을 갖춘 현장실무형 전문 일식조리사

학과소개

학과특징

- 국내 최초 일식조리과 개설, 특급호텔식 일본요리 전용 실습실 운영
- 최고의 교수진(특급호텔 셰프, 일본 유학파, 조리기능장, 국가대표 출신)
- 현장에서 요구하는 실무능력을 산업체와 학교의 협업을 통해 산업체 전문가의 현장실무교육 운영
- 각종 국내·외 요리경연대회 출전 및 대거 수상
- 일식전공 동아리 '시마이' 운영으로 선·후배 교류 및 활어회뜨기, 요리대회, 일본유학 준비 등
- 실습과목 1:1 지도 및 1인 1실습 운영
- 대학교수, 방송인 스타 셰프, 특급호텔 총괄 셰프 배출
- 졸업 후 희망 분야 100% 취업
- 세계3대요리학교 츠지조그룹 츠지조리사전문학교 교육협력 체결로 조리연수 및 특강진행



2023년 츠지조그룹 하계 일본조리연수



2022년 츠지조그룹 하계 일본조리연수

일식조리과 교육과정

1학년	1학기(기초교과)	일식조리실습, 한식조리실습, 서양식조리실습, 중식조리실습, 일본가정식요리실습, 초밥요리실습, 조리원리, 외식산업개론
	2학기(심화교과)	진미맛전채요리실습, 냄비맛전골요리실습, 일식창업요리실습, 복어요리실습, 생선회및초회요리실습, 일식조리용어해설, 식음료서비스, 주방관리론, 식품위생및안전관리, 기업연계 캡스톤디자인
2학년	1학기(응용교과)	푸드및테이블스타일링, 창의력/셀프, 리더십/실무능력, 일본어조리실무회화, 현장실습, 대체실습
	2학기(응용교과)	조림및찜요리실습, 디저트요리실습, 구이및튀김요리실습

취득가능 자격증 조리관련 분야 자격증 100% 취득기회 부여

- 국가자격증
 - 조리기능사(한식, 양식, 일식, 중식, 복어), 제과기능사, 제빵기능사, 떡 제조기능사, 일식조리산업기사, 복어조리산업기사, 조리기능장, 식품위생사, 식품가공기능사 등
- 민간자격증
 - 밀키트전문가, 활어회뜨기전문가, 아동요리지도사, 케이터링전문가, 식자재유통관리사, 사케소믈리에, 와인소믈리에, 바리스타, 유통관리사, 외식프렌차이즈지도사, 호텔연회지도사, 서비스경영자격증(SMAT), JLPT 등

주요취업분야

특급호텔 전문 조리사, 대기업 전문 조리사, 단체급식 전문조리사, 전문 업체 조리사, 호텔식음료, 오너셰프, 일식 전문 레스토랑, 퓨전 일식 레스토랑, 일식체인점 전문조리사, 공공기관 조리사, 초·중·고등학교의 급식조리사, 식품연구소와 식품회사 조리연구원, 웨딩뷔페, 해외 특급호텔, 해외 일식 전문 레스토랑, 해외 오너셰프, 미슐랭가이드 레스토랑 등

취업약정기업 및 특징

- (주)네스트 호텔: 인천공항의 대표 디자인호텔로 연매출 337억 이상의 5성급, 특1급의 호텔서비스업
- (주)동민수산: 전국에 30여개의 직영매장을 운영하는 일본요리분야 우수 기업
- (주)라프라자여수 호텔: 연매출 111억원 이상, 한려수도 여수의 오션 레저문화를 선도하는 호텔서비스업
- (주)오웬푸드세프애찬: 연매출 100억 이상, 즉석식품, 양념계장, 꽃게장 전문 제조업체
- (주)글로벌문화평생교육원: 메뉴 레시피 개발 및 교육서비스업으로 시대를 선도하는 인재 육성
- 스키와: 대한민국 최고의 일본요리 오마카세 전문점으로 지속적인 매출 상승하는 서울 소재 우수 산업체
- 스키마츠, 스키이찌바, 카이텐이찌바: 흥성과 내포 최고의 스키전문점 브랜드의 계열사를 직영으로 운영하는 우수 기업
- 내포해물촌: 10년째 운영 중인 흥성 최고의 인기 브랜드 매장으로 흥성 지역경제 활성화의 대표기업
- 워드위치: 인천지역 브런치의 대명사, 아이들의 꿈을 응원하고 착한 소비문화를 확산시키는 기부 캠페인 후원 기업
- 오헤린출장뷔페: 30년 경력의 출장뷔페의 달인으로 흥성의 신성 브랜드 기업
- 1500회전초밥: 먹방의 최강자 유투버 썬양이 소개한 초밥 맛집 1위, 국민대표 회전초밥요리 전문점
- (주)더본코리아: 백종원 대표 회사로 전문요리사 배출 기업
- 어부장: 전국 각지의 제철 자연산 활어만을 취급하는 30년 경력의 일식 전문음식점으로 3개의 직영점을 운영하는 우수 기업



중식조리과 | 2년제

모집인원 15명 이수체계 75학점

교육목표

- 산업체와 연계한 맞춤형 중식조리사 인재 양성
- 산업체 딤섬전문가 수업을 통한 딤섬 전문가 양성
- 수박카빙 명장 수업지도를 통한 카빙 전문가 양성

인재상

- 중식조리사의 핵심역량과 전공 직무역량을 갖춘 중식조리사

- 국내 대학 중 유일하게 중식조리과로 개설되어 전문성을 갖춘 중식조리사 양성을 위한 산학연계 커리큘럼으로 운영되어 산업체가 원하는 맞춤형 중식조리사 양성
- 중식 외식산업 트렌드에 맞는 중식조리사 인재양성을 위한 전문성을 갖춘 교수진으로 구성되어 중식조리사, 딤섬 전문가 및 카빙전문가 양성
- 산업체 적응력 향상을 위하여 현장 중심의 최신 중식조리 실습실을 구축하였고, 1인 1중화 에어가스렌지 시스템을 통해 다양한 중식조리 실습을 진행함으로써 직무능력과 조리기본기를 갖춘 중식조리사 양성

학과소개

학과특징



취득가능 자격증 조리관련 분야 자격증 100% 취득기회 부여

- 국가자격증 : 조리기능사(한식, 양식, 일식, 중식, 북어), 중식조리산업기사, 조리기능장, 식품위생사, 식품가공기능사 등
- 민간자격증 : 수박카빙 마스터 자격증, 과일플레이팅 자격증, HSK 등

주요취업분야

- (중견기업) 중식의 다양한 조리법과 주방시스템을 배우고자하는 학생들을 대상으로 년 매출 100억원대의 중식 외식산업 중견기업 취업 가능
 - 신승반점, 팔당반점, (주)다이닝디자인, (주)셀럽골프앤 리조트(태안지점) 등
- (중식창업) 외식창업을 희망하는 학생을 대상으로 중식 산업체 취업을 통해 외식창업 실무 능력을 향상시킬 수 있는 중식전문업체
 - 짜엔용, 차이몬스터, 이화원, 천천차이나 등

취업약정기업 및 특징

- 신승반점 : 100년 전통의 맛을 구현하는 중식 전문 레스토랑, 직영 5개, 년 매출 100억원 대
- 팔당반점 : 여의도의 맛집, 직영 4개, 년 매출 100억원대
- (주)셀럽골프앤 리조트 : 중식메뉴로 특화된 골프 앤 리조트
- 차이몬스터 : 중식창업 전문업체
- 짜엔용 : 청와대 출신 오너 셰프, 중식창업 전문업체 년 매출 7억원대
- 이화원 : 중식 코스요리 전문업체
- 흥성 천천차이나 : 방송출연 중식 전문업체
- (주)다이닝디자인 : 전국 거점 중식 중견기업



베이커리카페과 | 3년제

모집인원 30명

이수체계 100학점

교육목표

- 현장중심형 교육과정으로 베이커리 또는 카페 등에서 요구하는 제과제빵 기술인 양성
- 기업에서 필요로 하는 전문지식을 대학에서 학습하고 대학에서 부족한 현장업무를 기업에서 수행하며 차별화된 전문 인재 배출

인재상

- 핵심역량과 전공 직무역량을 보유한 현장 실무형 제과사·제빵사·제과제빵 위생사

- 1996년 국내 대학 최초 제과제빵과 개설(4년제 학사학위과정 운영)
- 국내 최초 효모 및 유산균 발효공법 연구 개발 및 산업체 기술 이전
- 국내 유일 효모 및 유산균을 이용한 제과제빵 교육 실시
- 세계적 수준의 완벽하고 다양한 실습실 구비
- 해전대학교만의 독특한 자기주도 세미나식 실습교육과정 운영
- 1인 1실습 및 리더십 강화를 위한 실습교육과정 운영
- 조기졸업(5학기)에 특화된 베이커리카페 현장실무 교육과정 운영
- 1년 학사학위 전공심화과정으로 4년제 학사학위 취득
- 4년제 학사학위 및 산업체 경력 3년으로 커리어 UP!!!
- 미국제빵학교(AIB)와 20년 이상 연계한 교육을 통한 글로벌 인재 양성
- 미국제빵학교의 응용제빵기술자격과정(ABT) 및 식품위생안전자격과정(AFSS) 운영
- 제과명장 배출 및 제과기능장 100여명 취득

학과소개

학과특징

취득가능 자격증

제과기능장, 제과산업기사, 제빵산업기사, 제과기능사, 제빵기능사, 미국 AIB인증 제과사, 미국 AIB인증 제빵사, 미국 AIB인증 식품위생사, 식품산업기사, 위생사 등

주요취업분야

- **유명 제과점 분야** : 김영모과자점, (주)명장 홍종훈, (주)이학순파티시에, 슬로우브레드, (주)카카오브라운, 쿨마르브레드, (주)참조은에스에프, 독일베이커리, 르아모, (주)몽상가인, 보보로 베이커리, (주)쿠키인클로버, 팜소과자점, 하루베이커리 등
- **프랜차이즈 분야** : 뚜쥬르, 뚜레쥬르, 파리바게트 등
- **제과제빵생산업체 분야** : SPC, CJ푸드빌, 서울식품, 삼립 등
- **특급호텔 분야** : 조선호텔, 신라호텔, 힐튼호텔, 인터콘티넨탈호텔 등
- **원재료업체 분야** : 리치사, 대한제분, 삼양사, 굿투비텍 등
- **제과제빵교육기관** : 한국제과학교, 한미제과제빵학원, 특성화고등학교 실기교수 등
- **해외인턴십 프로그램** : 미국 신라베이커리 등
- **국내 대학 편입** : 고려대학교, 중앙대학교, 단국대학교 등
- **해외 대학 유학** : 미국 유타주립대학교, 미국 캔자스주립대학교, 호주 시드니대학교, 영국 웨스트민스터 킹스웨이 칼리지 등

취업약정기업 및 특징

- 김영모과자점의 9개 지점
- (주)명장 홍종훈의 3개 지점
- (주)이학순 파티시에
- 슬로우브레드
- 독일베이커리
- 뚜쥬르
- 르아모
- (주)몽상가인
- 보보로 베이커리
- (주)쿠키인클로버
- 팜소과자점
- 하루베이커리
- (주)카카오브라운
- 쿨마르브레드
- (주)참조은에스에프
- (사)제과기능장협회
- (사)대한제과협회

학과 동아리

- **데코미(Deco 美)**
- 빵, 과자 공예동아리
- **DDC(Dough Doctors Club)**
- 빵, 과자실험 및 연구동아리
- **봉우리(봉사하는 우리)**
- 지역사회 봉사동아리
- **헤르방(자연발효빵 연구)**
- 세계 발효빵 및 창업동아리
- **어솔티드베이킹(Assorted Baking)**
- 다양한 빵 과자 Lab.



세계 제빵올림픽 재학생 금메달, 은메달 수상
2022년 룩셈부르크 세계제과제빵올림픽 금메달, 은메달 수상



통학버스 노선

지역		승차장소	
서울	구로구	신도림	신도림역 1번출구 건너편 푸르지오 2차 상가 앞
	송파구	잠실	잠실역 롯데월드 남문 건너편 육교아래(샤롯데 길 건너)
	동작구	사당	4번 출구 100m 전방 SK주유소 앞
경기	고양시	일산	뉴코아백화점 건너편 에프레보 빌딩 앞
	광명시	광명	광명사거리 우리은행 앞
	부천시	송내	송내역 남부광장 CU편의점 앞
	성남시	분당	서현역 2번출구 공항버스 정류장
		성남	모란역 5번 출구 세븐일레븐 앞
		야탑	야탑역 3번 출구 우리은행 야탑역금융센터 앞
	안산시	초지역	초지역 1번 출구 버스정류장
		상록수	상록수역 건너편 롯데리아 앞
		안산터미널	롯데마트 안산점 주차장 입구
	안양시	범계	범계사거리 지하차도 위 희망공원 앞 버스정류장
군포시	금정	4번 출구 버스정류장 앞	
인천	미추홀구	인천터미널	인천터미널 지하철역 3번 출구 전방 150m 앞(택시승강장)
		주안	주안역 한국직업능력교육원 인천 길 건너편
	부평구	부평	부평중앙지하상가 10번 출구 독일보청기 앞

지역		승차장소	
충청남도	당진 덕산	당진	당진 신터미널 독일빵집 앞
		신평	거산삼거리(미소회센터 앞)
		합덕	버스터미널 우강농협 앞
		고덕	고덕터미널 앞
		덕산	덕산 성당 앞
충청남도	태안 서산	태안	구 터미널 (삼화페인트 태안점) 앞
		태안 귀빈장	태안 귀빈장 앞
		어송	어송검문소 앞
		서산 의료원	서산의료원 건너편
		해미	해미 정류장 (서울약국 앞)
		고북	고북 정류장 (고북부동산 앞)
충청남도	천안 온양 온천역	천안터미널	백제약국 앞
		천안역	천안역 1번 출구 학화할머니 호두과자 앞
		쌍용이마트	쌍용이마트 택시정류장 앞
		배방역	배방역 시내버스 정류장 앞
		온양 온천역	종로5가 약국 앞
		아산	남성리 육교아래 (친오애 APT 옆)
		예산	하이마트 앞
예산 군청	군청 앞 버스정류소 (파리바게트)		

- * 2023학년도 1학기 기준
- * 통학인원의 수요를 감안하여 통학노선 추가 또는 변경 가능.
- * 기타 자세한 사항은 본 대학 통학버스 담당자에게 문의 바랍니다.
- * 문의전화 : 041-630-5131, 5336

32244 충남 홍성군 홍성읍 대학1길 19
 혜전대학교 조기취업형 계약학과 사업단
 TEL 041-630-2408



혜전대학교
 HYEJEON COLLEGE