

www.ck.ac.kr



---

2020학년도  
청강문화산업대학교

---

# 푸드스쿨

조리

베이커리

외식비즈니스

푸드스타일

식품개발

---

CHUNGKANG COLLEGE  
OF CULTURAL INDUSTRIES

---

정답이 있는  
문제를 잘 푸는  
학생보다  
다른 답을 여러 개  
만들 줄 아는  
학생을 키워냅니다.

1 + 1 = 20

MODULE MODULE WAYS

음식의 가치를 실현하여  
자신의 삶을 디자인하는  
창의적 푸드산업  
전문가를 양성합니다.

모집인원  
120명

푸드스쿨은 창의성과 우수성을  
인정받고 있습니다.

- \* 차별화된 실습, 교육환경 구축  
(다양한 조리실 24실, 교내 레스토랑 실습)
- \* 맞춤형 교육으로 브랜드클래스 운영(메리어트호텔 등)
- \* 2016~2019 대한민국 국제요리&제과 경연대회, 코리아  
월드푸드 챔피언십 (대상, 금상 등 수상),  
식공간 페스티벌 공모전 등 다수 수상
- \* 보건복지부 위생사 합격 73.3%(전국대학평균 33.5%)
- \* 산업인력관리공단 식품산업기사 80%  
(전국대학평균 25%)
- \* 이천시 어린이급식관리지원센터 유치로 어린이의  
위생과 건강에 관련된 실무교육 연계
- \* 한식진흥원 사업 선정  
- 장문화 관련단체 행사지원사업(2019. 5월~10월)  
- 한식교육기관 지원사업 운영기관(2019. 6월~11월)
- \* 농림축산식품부 '천원의 아침밥 운영기관' 선정



## 청강 푸드스쿨

푸드스쿨은 더 이상 기술과 기능을 가르쳐서 사라져가는 '직업'에 필요한 기능인을 양성하지 않습니다. 이제 푸드스쿨은 연간 200조가 넘는 식품, 외식 산업 분야에서 새로운 가치를 발견하고 음식을 통해 조금 더 좋은 세상을 만들고자하는 '업'에 필요한 푸드산업의 창의인재를 육성하고자 합니다.

강점

# 1 + 1

입학 후 두 개의 모듈 선택

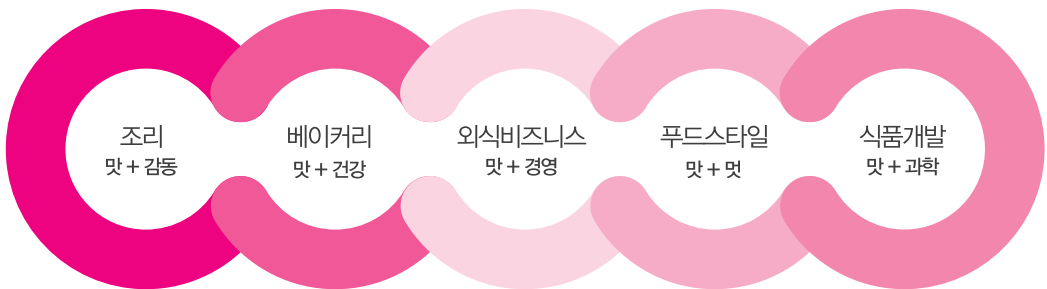
사회진출

# 20ways

다양한 능력으로 다양한 산업분야로 진출. 청강 푸드스쿨 'food & 20ways'

교육모듈

# 5



새콤하다  
**단일전공**

새콤달콤하다  
**복합전공**

교육과정

EASY

HARD

교육내용

SKILL

CREATION

졸업후경쟁력

LOW

HIGH



# 청강 푸드스쿨 Food & 20ways

전공간의 벽을 허물고 융합형 인재, 현장 중심형 인재를  
키우기 위해 한발 앞서가는 청강 푸드스쿨입니다.

## 01 선택형 교육과정 1 + 1 = 20



PROJECT 1	선택모듈 1	+	선택모듈 2	PROJECT 2	PROJECT 3	=	진출분야
기초 직업능력	조리	+	조리	신제품	사업계획서	=	조리/베이커리 생산자
	베이커리		베이커리	신메뉴	산학프로젝트		조리창업 조리경영
	외식비즈니스		외식비즈니스	창작콘텐츠	제품판매		고객과 소통하는 셰프
	푸드스타일		푸드스타일	사진	지식재산권		스타일링셰프
	식품개발		식품개발	동영상	외국어		HMR전문가
			자격증				식품연구원/창업
			공모전 수상				스타일파티시에
			외국어				베이커리창업
							소통하는 파티시에
							외식매니저

## 02 ZOOM IN 학년별 교육프로그램

기반기술	전공숙련역량					프로젝트 역량
식재료 이해 식재료의 특성 조리과학 조리과정 중의 변화 영양/위생 영양 및 위생안전 필드트립 식재료 판별 전문가 SLA 업그레이드 코칭	<b>조리</b> 쿨드프로덕션키친 핫프로덕션키친 핫프로덕션키친2 코리아키킹 재패니즈키킹 에스틱키킹 분지조리 육가공마이스터 팜투테이블	<b>베이커리</b> 제과공작소 제빵공작소 카페디저트테크닉 케이크디자인 초콜릿공방 제과제빵이론 예코블러제빵소 베이커리 메뉴 개발	<b>비즈니스</b> 외식산업의 이해 외식마케팅 레스토랑서비스 커피브로잉 음료와 칵테일 와인소믈리에 외식창업론 커피로스팅 외식업사례연구	<b>푸드스타일</b> 푸드스타일링의 이해 디지털이미지 이해 디지털이미지 활용 사진촬영기법과 활용 영상촬영과 편집 식공간스타일링	<b>식품개발</b> 식품화학 식품미생물학 식품가공저장학 식품가공실습 식품위생실습 식품분석실습	메뉴개발 및 스타일링 프로젝트 신제품개발 및 비즈니스프로젝트 취업 및 창업프로젝트 레스토랑 실무프로젝트
1	1, 2					2, 3

# “기능” 교육에서 “가치” 교육으로

자기 주도적으로 세상과 자신의 문제를 발견하고 주변과의 소통과 협력을 통해 창의적인 방법으로 문제를 해결해나가는 교육을 지향합니다.

## 01 교육특징



**1+1 선택형 교육과정**  
Self-directed Curriculum

조리/베이커리/외식비즈니스/푸드스타일/식품개발  
모듈을 자신이 선택하여 설계합니다.



**창의융합교육**  
Multidisciplinary

역량과 능력에 따라 학년과 학제를 넘어  
자유롭게 수강이 가능합니다.



**실무중심교육환경**  
Learn by doing

실제의 세상과 같이 일하면서 배웁니다.



**프로젝트 실무중심의 교육**  
Project based learning

자신의 아이디어로 신메뉴 개발에서 매장관리까지의  
창업능력을 갖추도록 교육합니다.

## 02 실패를 맛보는 교육 [프로젝트 실무중심 교육]

프로젝트 과정에서는 그동안 여러분이 갖고왔던 역량을 바탕으로 실천  
처럼 도전해 보는 프로그램입니다. 무엇이 도전해 볼지는 여러분의 상  
상력이 한계일 뿐 아무런 제한이 없습니다. 여러분이 일하게 될 식품/외  
식 산업분야는 매우 복잡한 밸류체인을 갖고 있습니다. 보다 쉽게 표현  
한다면 다양한 방법으로 수익을 창출할 수 있다는 의미입니다.

음식이 남들보다 맛있어도, 빨리 만들어도, 보관을 오래해도, 싸게 만들  
어도, 아름다워도, 간편해도, 심지어 맛이 없어도 차별화 한 가능성이  
있으면 수익을 창출할 수 있습니다.

그동안 모듈에서 배운 역량들을 레고 조립하듯 여러분의 방식으로 조  
립하여 팝업 레스토랑을 오픈 할 수도 있고, 세계 요리대회에 나가 볼  
수도 있고, 소셜미디어를 통한 마케팅능력을 미리 경험해 볼 수도 있고,  
심지어 '역방'을 만들어 볼 수도 있습니다.

무엇을 목표로 삼던 여러분의 실험을 푸드스쿨은 적극적으로 지원합니  
다. 아마도 대부분의 실험은 실패하겠지만 이를 통해 여러분이 성장할  
것임을 잘 알고 이 성장을 돕는 수업과정이 프로젝트 과정이라고 할 수  
있습니다.

## 푸드스쿨의 “패밀리 기업”

경쟁력을 갖춘 청강 푸드스쿨은 국내 및 해외 외식업계에서 폭넓은 영향력을 발휘하며 취업과 창업의 길을 열어줍니다.



### [명인명촌] 식품명인들과 함께 하는 수업

푸드스쿨은 국내 전통식품 전문 브랜드인 명인명촌과 MOU를 체결하고 명인명촌의 식품명인을 특임교수로 모시고 있습니다. 그래서 푸드스쿨에 오시면 식품명인분들의 특강을 통해 그분들의 전통조리법과 우리 식재료에 대한 통찰력과 정신을 배울 수 있습니다. 한식과 양식의 응용 레시피 개발을 통해 국내는 물론 해외 외식업계에서 활동할 역량을 갖추고 폭넓은 취업과 창업 기회를 가질 수 있게 됩니다. '명인명촌은 지역 무형문화재로 지정 받은 식품명인, 유기가공식품인증 등을 받은 식품장인들이 산지 재료를 엄선하고 전통조리법으로 각종 전통식품을 개발하는 국내 전통식품의 프리미엄 브랜드입니다. 국내 식품 브랜드로는 처음으로 프랑스 파리 라파예트 백화점 식품관에 입점하여 전통식품의 글로벌 경쟁력을 키우고 있습니다.

### [메리어트호텔] 브랜드클래스

학생들이 꿈꾸는 직장으로 갈 수 있도록 양질의 취업처와 학교수업이 연계되어 진행되는 수업으로, 산업체의 특성에 따라 요구되는 능력을 갖출 수 있도록 맞춤형 교육실시 후 취업으로 연계되는 프로그램입니다. 현재 메리어트 호텔과의 브랜드 클래스가 진행 중이며 현직 베테랑 강사진에게 1년 동안 실무 중심의 강의를 받고, 실무 교육을 실습하는 프로그램입니다.



## 숫자로 보는 푸드스쿨

배움과 지식을 넘어 스스로 미래를 개척하는  
외식산업의 리더를 양성합니다

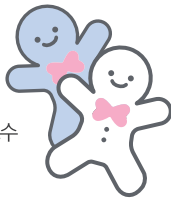
### 즐겁다 푸드스쿨

조리, 스타일링, 경영, 영양, 커피, 식음료, 제과제빵 등의 분야를 전공한 14명의 다양한 교수진과 함께 24개의 실습실에서는 늘 활기차고 즐거운 실습이 이루어지고 있습니다. 15개의 전공 동아리에서는 제품을 개발하고 판매까지 하면서 예비 창업자로서의 역량을 개발하고 있습니다. 각종 대회에 출전할 수 있도록 지원도 하고 있습니다. 학교생활의 모든 것을 따뜻하게 챙겨주는 별도의 행정실이 있으며, 각종 장학제도도 잘 운영되고 있어 마음 놓고 학교생활에 전념할 수 있습니다.

교수진

**33** 명

푸드분야 전문교수



현장실습

**215** 명

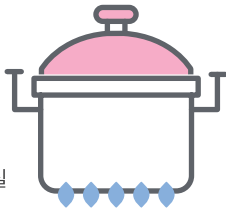
1년 현장실습 참가 인원



실습실

**24** 개

최고 시설을 자랑하는 실습실



브랜드 클래스

**71** 작품

메리엇 호텔, CJ푸드빌, 람정리조트, 카페클래스 운영



장학금

**4.6** 억원

스쿨학생들  
1년동안  
4억6천만원  
장학금 수혜



실습비용

**4** 억원

1년 실습식자재 비용



전공동아리

**14** 개

14개, 218명 학생 참여



해외인턴십

**11** 명

호주, 싱가포르, 두바이 근무



몰입식 수업

**80** 시간

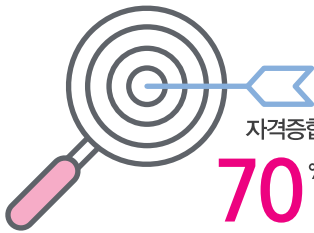


5주 단위 / 과목 / 80시간 집중교육

자격종합격률

**70** % 이상

식품산업기사 80%, 위생사 73%



산학협력

**246** 개

국내 기업 인턴십 프로그램

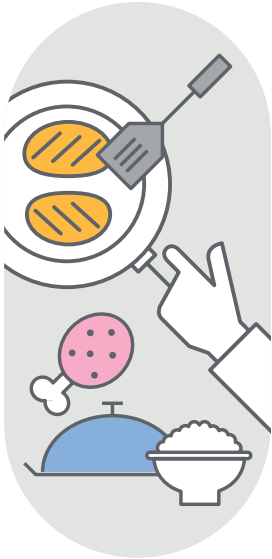


## 모듈구성

모듈선택형 교육과정(Self-Directed Curriculum)을 통해  
20개의 사회진출 모델을 재능과 능력중심으로 설계할 수 있습니다.

$$1 + 1 = 20$$

MODULE          MODULE          WAYS



### 조리

조리 모듈은 조리기술을 넘어 음식의 가치 실현을 통해 자신의 삶을 디자인하는 Creative Chef 양성을 목표로 합니다. 만드는 방법을 보여주고 그것을 따라하게 하는 “훈련”이 아닌 학생들 스스로 알아내는 “교육”, 다양한 인턴십과 익스텐십을 통해 자신만의 창의적인 요리로 고객을 감동시킬 수 있는 조리전문가가 되는 교육을 통하여 스스로 자신의 미래를 개척하는 푸드 산업의 리더를 양성합니다.

**주요교과목** 핫 프로덕션 키친, 콜드 프로덕션 키친, 코리안 키친과 그 외에 제패니즈, 에스닉, 분지요리, 팜투 테이블 등 다양한 조리기술을 배웁니다. 또한 자신이 개발하고 싶은 역량베이커리, 외식비즈니스, 푸드스타일 식품개발의 모듈을 추가로 선택하여 본인의 역량을 한층 향상시킬 수 있습니다.

**졸업자취업** 이집트대사관, 인터콘티넨탈 호텔, 콜레드 호텔, 코엑스 오코우드호텔 일식, 더프라자호텔, 그랜드워커힐, 인터콘티넨탈 호텔, 람정리조트, 이탈리아 레스토랑 H450외 다수



### 베이커리

베이커리 모듈은 자신이 가지고 있는 다양성을 개발하여 베이커리의 문화와 산업을 주도합니다. 베이킹과 페이스트리의 제조과정 및 제조법의 역량을 기반으로 디저트테크닉, 케이크 디자인, 초콜릿공예 등의 다양한 교과목을 통해 공예, 디자인, 플레이팅 할 수 있는 능력을 키우며 베이커리 메뉴개발 및 시뮬레이션 등의 프로젝트 수업의 교육과정을 통한 레시피 개발, 원가분석, 제품생산, 판매 및 서비스를 직접 경험할 수 있으며 산업에서의 실무능력을 갖출 수 있습니다.

**주요교과목** 베이킹과 페이스트리의 제조과정 및 제조법의 역량을 기반으로 디저트테크닉, 케이크 디자인, 초콜릿공예 등의 다양한 교과목을 통해 베이커리 실무 역량을 강화하고 창의적인 제품을 만들 수 있는 능력을 키웁니다.

**졸업자취업** 그랜드워커힐, 구름정원제빵소, 피제리아, 망포하안공차베이커리, 레키도마베이커리카페, 나 플레옹베이커리외 다수





## 푸드스타일

푸드스타일 모듈은 단순히 음식을 아름답게 보여주는 것에 그치지 않고 사진 이미지, 디지털 이미지, 동영상 등 다양한 기법의 활용을 통하여 음식자체의 의미와 가치를 한층 부여함으로써 새로운 상품성을 만들어 내는 역량을 갖추 수 있도록 설계 되어 있습니다.

**주요교과목** 푸드스타일링의 이해, 식공간 연출, 사진촬영기술 및 활용이 있어 푸드스타일리스트의 기초 역량을 다질 수 있습니다. 디지털이미지의 이해, 디지털이미지의 활용, 영상촬영과 편집 과목을 통해서 디지털이미지를 SNS에 활용할 수 있고, 유튜브 푸드크리에이터로 성장할 수 있습니다. 이후 푸드콘텐츠제작, 브랜딩패키지제작, 메뉴개발 등의 프로젝트 수업을 통해 창의력을 개발하고 새로운 가치를 실현할 수 있는 능력을 얻을 수 있게 됩니다.

**졸업자취업** 유튜브 푸드크리에이터(순백설탕), 노다플러스 푸드스타일리스트, 씨푸드 푸드스타일리스트, 파티어썸 케이터링, 공영홍쇼핑 스타일리스트, 아이니웨딩, 그리드잇 푸드스타일리스트, 롯데프리미엄푸드마켓 푸드스타일리스트 외 다수



## 외식비즈니스

외식비즈니스 모듈은 조리, 베이커리, 스타일링, 식품개발에 대한 전문적인 지식을 바탕으로 외식업을 경영하고 창업할 수 있는 역량을 갖추 수 있도록 설계되어 있습니다. 이 모듈을 이수함으로써 고객이 선호하는 음식과 베이커리에 음료를 접목하고 서비스를 부가하여 가치가 있는 식음료 상품으로 재생산해 내는 능력을 갖추게 됩니다.

**주요교과목** 커피브로잉, 커피로스팅, 음료와 칵테일, 와인소믈리에, 레스토랑 서비스 등의 수업을 통해 실무 기술을 익히고 프로젝트수업에서 실제 고객에게 음식과 음료를 서비스하면서 현장능력을 키우게 됩니다. 또한 외식산업의 이해, 외식마케팅, 외식창업론, 외식업 사례연구 등을 통해 트렌드와 사례를 분석하여 창업을 하거나 경영을 할 수 있는 능력을 키울 수 있도록 설계되어 있습니다.

**졸업자취업** 그랜드하얏트, 그랜드인터콘티넨탈, 서울/JW메리어트, 노보텔엠베서더, MEA서울/코트아드메리어트호텔, 코트아드메리어트 호텔타임스퀘어, 포시즌호텔, 림즈리조트, 두바이그랜드하얏트호텔, 싱가포르 그랜드하얏트, 싱가포르 콩코드호텔 스파이스, CJ푸드빌 빙스, CJ푸드빌 계절밥상, CJ푸드빌 제일제면소, 투썸 플레이스, 스타벅스, 탐앤탐스, 아티제, 커스텀커피, (주)파리크라상/카페성수/백미당 외 다수



## 식품개발

식품개발모듈은 식품을 과학적으로 만들어 내는 역량(맛+품질+과학+영양)을 키워 상업적으로 판매가 가능한 가공식품을 개발할 수 있으며, 식품의 영양성분과 위생 안전에 대한 분석 역량을 갖추 수 있도록 설계되어 있습니다

**주요교과목** 식재료의 특성, 조리과정 중의 변화, 영양 및 위생안전 지식이 충족된 학생들은 식품의 영양 성분의 특징과 저장 중의 품질의 변화에 대한 이해, 몸에 유익한 미생물과 해로운 미생물에 대한 이해, 기능성 아이스크림과 맥주 등의 가공식품의 제조방법, 식품의 영양성분분석과 위생안전 실습능력 등으로 식품 및 제약회사에서의 실무능력을 갖추 수 있도록 모듈화 설계되어 있습니다.

**졸업자취업** 롯데푸드, 해태제과, CJ 씨푸드 위생, CJ 프레스웨이 위생, 고려제약, 팔도라면, CJ 대한통운 위생, 신세계푸드 위생, 현대그린푸드, 한국인삼협회, 동원홍푸드 외 다수

## 형형색색의 교수진

글로벌 역량을 갖춘 외식조리 전문가를 양성하기 위해  
각 분야의 최고 전문가들이 모였습니다.



강은경 교수

**담당과목 - 푸드콘텐츠 마케팅의 이해**  
경희대학교 시각디자인, 의류디자인 학사 / 영국 브라이튼 대학교 일러스트레이션 디자인 석사 / 한국인 최초 "식경험 이팅 디자이너" / 독립출판사 스몰버치 스튜디오 대표



고승혜 교수

**담당과목 - 기초한국조리실습**  
세종호텔 근무 / 한국전통음식연구소 근무 / 세종대학교 및 동대학원 조리외식경영 석사, 박사



구경원 교수

**담당과목 - 음료의 이해, 커피의 이해, 바리스타 실무, 카피로스팅**  
Hotel Ritz-Carlton Seoul Front Office 근무 / 경기대학교 관광경영학과 학사, 석사, 박사



김현숙 교수

**담당과목 - 캔험포러리퀴진**  
일본 빵코디네이터협회 인스트럭터 / 스위스 그랜드호텔(현, 힐튼그랜드호텔) 객실부 차장 / 이화여자대학교 불어불문학과 학사



도민희 교수

**담당과목 - 식사요법**  
한양대학교 의과대학 / 예방의학교실 연구원 / 한국 식품위생 연구소 이사 / 한양대학교 식품영양학과 박사



백혜원 교수

**담당과목 - 디지털이미지스튜디오**  
성신여자대학교 산업디자인 학사 / 경기대학교 식품간연출 석, 박사 / 지역 농 특산물 기획 및 팜투에이블



복종대 교수

**담당과목 - 레스토랑 OJT**  
코엑스 그랜드 인터컨티넨탈 서울 호텔 총주방장 / 경기대학교 관광대학원 외식산업경영 박사과정



신재근 교수

**담당과목 - 가드망제**  
Hotel Sofitel Ambassador / Buffet Demi Chef / Hotel Imperial Palace 양식당 Cafe Amiga Chef / 세종대학원 조리외식경영학과 외식경영학 박사수료



안장우 교수

**담당과목 - 식품학**  
서울대학교식품공학과 학사, 석사, 박사 / 동서식품 근무



**양현교 교수**

**담당과목 - 호텔외식업의 이해**

Grand Intercontinental Hotel Seoul 식음 운영팀장 / 세종대학교 호텔관광경영학과 석사/박사



**원다예 교수**

**담당과목 - 창의 프로젝트**

이화여자대학교 장식미술학과 학사 / 연세대학교 영상대학원 석사 / 문화관광부, SK telecom, 포스코, ICT, 금융결제원 등 웹프로젝트 아트디렉터



**윤성일 교수**

**담당과목 - 동영상 촬영 및 편집**

한양대학교 자원공학과 졸업 / 한국독립PD협회 사무처장 / 에스피미디어넷 대표이사



**장재권 교수**

**담당과목 - 슬로우푸드발효학실험**

해태제과연구소 근무 / 연세대학교 식품공학과 학사, 석사, 박사



**이영식 교수**

**담당과목 - 디지털 테크닉**

Hote Walkerhill W. Pastry Chef / 초당대학교 대학원 이학 석사 / 경희대학교 학사



**정소연 교수**

**담당과목 - 테이블세팅**

한국식공간학회 상임이사 / 경기대학교 관광전문대학원 석사/박사 / 성신여자대학교 식품영양학과 학사



**최양욱 교수**

**담당과목 -이탈리아 퀴진**

Grand Intercontinental Seoul, Chef / 산업인력관리공단 자격증 실기감독위원 / 한국 외식산업 경영학회 이사 / 경기대학교 관광전문대학원 박사과정 / 경희대학교 조리과 학사



**최연배 교수**

**담당과목 - 위생학**

정식품 중앙연구소 근무 / KAIST 생명과학과 석사, 박사 / 서울대학교 식품공학과 학사



**황지희 교수**

**담당과목 - 일본요리**

한국 식공간 학회 푸드코디네이터 이사 / 성신여자대학교 식품영양학과 석사, 박사 / 경기대학교 식품간연출학과 석사 / 日本 大阪 あべの Tsuj 조리학교 졸업

## 여러분의 미래를 확인하세요.

푸드스쿨 졸업 동문은 어디서, 어떤 모습으로 성장해 있을까요?  
바로 여러분의 미래입니다.



현상욱  
푸드스쿨 04학번

### 현) 정식당 셰프 스타셰프를 향한 한걸음, 한걸음

졸업 후, 미국 중남부 미시시피주에 있는 카지노 호텔에서 인터십과 프랜치 레스토랑 '메종기와'를 거쳐, 현재는 미슐랭가이드 별 두 개를 2년 연속으로 받은 정식당에서 수셰프로 근무하고 있습니다. 요즘 TV에 나오는 스타 셰프들은 어디서 떨어진 게 아니고 아주 오랜 시간 이 분야에서 남들은 모르는 고생을 이겨낸 사람들이에요. 하지만 본인이라고 싶은 일을 하면서 살면 그게 행복한 인생이라고 생각합니다. 성공에는 고통이 따른다는 건 잊지 말아야 합니다.

### 현) 해태의 연구소 안전평가팀 연구원

#### 학교에서 배운 전공 지식과 취업에 대한 면접 노하우가 크게 작용

대한민국 대표제과 기업인 해태의 연구소 안전평가팀 연구원으로서 OEM업체 생산제품을 AUDIT(품질검사항)하고 있으며 사회의 구성원으로서 제 소임을 다 하고 있습니다. 현 직장에서 안정적으로 잘 적응하고 있는 것은 학교에서 배운 금쪽 같은 전공 지식과 취업에 대한 면접 노하우가 크게 작용을 했습니다. 취업을 하기 위해 면접장에 들어가는 순간 그 동안 배운 것들이 큰 도움이 된다는 것을 절실히 느낄 수가 있습니다. 식품 분야가 솔직하게 말해 막상 배울 때는 고리타분하지만 전문 분야이기 때문에 차분하게 학습을 꾸준히 하게 하면 식품 전문가로서 성장할 수 있습니다. 각 기업에서 큰 업적들을 이루셨던 실력있는 교수님들이 정성을 다하여 강의를 해주십니다. 교수님들이 한번씩 강의 도중 해주시는 조언들이 당시에는 잘 인지되지 않았지만 언젠가는 여러분에게 큰 도움이 되는 보배와 같은 격언이 될 것입니다.

### 박성범

푸드스쿨 13학번



동보배  
푸드스쿨 04학번

### 현) 푸드스타일리스트(프리랜서)

#### 푸드스타일리스트 끊임없이 갈고 닦아야 하는 감각 필요

케이터링업체에서의 어시스트 경험과 CJ홈쇼핑업체에서 디스플레이어로 일한 경험을 바탕으로 현재 프리랜서 푸드스타일리스트로 일하고 있습니다. 푸드스타일리스트 일을 하려면 감각이 정말 중요해요. 하지만 많이 보고 많이 배우면 감각을 타고난 사람을 뛰어넘을 수 있다고 생각해요. 푸드스타일리스트는 트렌드를 파악해서 현재 뭐가 유행이고 뭐가 이슈가 되는지 많이 알아야 됩니다. 푸드스타일리스트라는 직업, 걸모습은 마냥 화려해보이지만 끊임 없이 공부해야 하는 직업입니다. 하지만 작업결과물이 만족스럽게 나오고 저의 작업 때문에 매출이 올랐다는 말을 들으면 정말 뿌듯합니다.



최연화  
푸드스쿨 04학번

### 현) 디저트 스타일리스트, 베이킹 클래스 '단미' 대표, 푸드스쿨 디지털테크닉 외래교수 출강

#### 좋은 재료는 거짓말하지 않아요, 오랜 경력도 마찬가지죠.

28세라는 이른 나이에 창업하여 현재 케이크 디자이너로, 디저트 강사로, 케이크 쇼핑몰 대표로 활동하고 있습니다. 풍부한 경험과 테크닉이 뒷받침 안되면 맛있는 디저트는 만들어 낼 수 없어요. 오랜 경험은 최상의 맛으로 보답하죠. 그러려면 때로는 묵묵히 견디고, 스스로를 다그쳐야 할 때도 많이 있어요. '경력을 거꾸로 하면 역경이 되죠. 어려운 길이라고 포기하지 말고 견디다보면 절대 시간이 이깁지 않다는 점 잊지 마세요.



전하림  
푸드스쿨 02학번

현) 신세계푸드 을지대 점장

**영양사가 천직**

졸업 후 신세계푸드에 입사하였습니다. 여자대학교 급식점으로 발령받아 5년 근무하는 기간 동안 점장으로 승진하였습니다. 신세계푸드는 대기업이며 사원복지제도가 좋아서 아이를 키우면서도 일할 수 있어서 영양사라는 이 직업에 정말 만족하고 있습니다. 현재는 을지대 급식점 점장으로 발령받아 3년차에 접어들고 있습니다. 입사 새내기일 때 타학교 출신들에게 지지 않으려고 나름 열심히 했던 경험이 평생에서 소중한 자산이 되었습니다. 고객을 먼저 생각하며 열심히 하면 꼭 그에 따른 보람과 보답이 온다는 것을 경험으로 체득하였고 졸업한 학교에 대한 보람과 함께 행복한 직장생활을 하고 있습니다.



김성운  
푸드스쿨 04학번

현) (주)SY 프랜차이즈 대표이사

**행복한 세상을 만드는 기업인이 되자**

학교에 입학하여 학비를 벌고자 치킨전문점을 시작하게 된 것이 창업의 첫 발걸음이었습니다. 학교에서 배웠던 식품과 관련된 다양한 지식과 창업으로 고생하였던 경험이 밑바탕 되어 차별화된 아이템을 얻게 되었고, 현재 전국 120개 가맹점의 '꼬지사계'와 70개 가맹점의 '엘리팝' 등의 외식업 프랜차이즈 회사의 대표가 되었습니다. 또한 학교에서의 인간 사랑의 배움을 통하여 틈틈이 직원들과 함께 이웃나눔을 실천하면서 행복한 세상을 만드는 기업인을 목표로 하고 있습니다. 후배님들께 당부하고 싶은 것은 하고 싶은 일이 있을 때, 미루지 말고 바로 실천하라는 것입니다. 비록 실패하여도 배우는 귀중한 산경험이 향후 성장의 원동력이 될 것이라는 것입니다.



김혜민  
푸드스쿨 08학번

현) JW Marriott Dongdaemooon Square Seoul

**글로벌 감각을 갖춘 호텔리어**

대학 때 미국 Florida에 있는 Sheraton Hotel 에서 1년간 인턴십을 마치고 Ritz-Carlton Seoul, Park Hyatt Seoul을 거쳐 현재는 JW Marriott Dongdaemooon Square Seoul에서 근무하고 있습니다. 대학 때 해외인턴십을 목표로 열심히 준비했던 기억이 납니다. 우리 대학에서는 해외로 진출하는 것을 적극 지원해 주었고, 그때 토익특강, 영어캠프 등 다양한 여학 프로그램을 활용하였습니다. 미국 체인호텔에서 근무하다 보면 많은 외국인 고객을 만나게 됩니다. 항상 진정성 있는 마음으로 고객이 필요로 하는 부분을 도와드리면 매우 고마워하고 본국에 돌아가서 "Thank's letter"를 보내주시는 분들이 많습니다. 호텔리어로 근무하면서 가장 보람있는 일이고 또 힘이 되고 있습니다. 외국인과 적극적으로 소통할 수 있는 글로벌 감각 또한 호텔리어가 갖추어야 할 기본입니다.



문남주  
푸드스쿨 10학번

현) Best Western International(Worldwide Sales Marketing, Korea & Japan)

**사람 만나는 일이 기회며 도전이다.**

대학 때 Holiday Resort & Spa Guam에서 1년간 인턴십을 마치고 Best Western Premier Gangnam Hotel을 거쳐 현재는 Best Western International 본사 소속 판촉지배인으로 근무하고 있습니다. 글로벌 호텔에서도 학력이나 스펙보다 성실함, 상황 대처능력, 그리고 표정에서 드러나는 사람 됨됨이가 중요합니다. 저는 40살이 되기 전에 총지배인이 되는 것이 목표입니다. 이유를 잘 설명할 순 없지만 제 일이 너무 좋고, 특히 출근할 때 호텔 로비에 들어서면 "와 내가 이런 곳에서 일하고 있구나"라는 자부심도 있습니다. 또 새로운 사람들을 계속해서 만나는 일이 좋은데, 어디 가서 얻을 수 없는 특별한 배움을 얻을 수 있기 때문입니다.

## 24개의 키친

'실습은 실전이라는 신념'으로 현장과 같은 교육환경을 제공하고 있습니다.  
24인기준 다양한 유형의 24개 키친이 마련되어 있습니다.

1F



스톡&소스 키친 / 브런치 & 런치키친  
베이커리 키친 / 유러피언 키친  
아시안 키친 / 코리안 키친  
창의프로젝트 실습실  
실습준비실

2F



다이닝룸 / 베이커리 키친 / 유러피언 키친  
푸드스타일링 실습실  
테이블 데코레이션 실습실

### 실습실

#### 101 한식기초조리실습실

한국 조리 실습실로 한국 요리를 재철에 맞는 메뉴 기획과 실전 조리를 통하여 조리법을 습득하고 메뉴구성을 이해한다.

#### 105 CHINESE KITCHEN

중국요리의 조리법을 익히고 실습에 적용하며, 실습한 요리 시식을 통해 음식의 맛의 특징을 인지한다.

#### 106 JAPANESE KITCHEN

일본요리의 특징과 역사적 배경을 이해한다. 식재료의 특성과 조리 기구에 따른 조리법을 익힌다.

#### 108 바리스타 실습실

커피에 대한 지식과 이해를 바탕으로 다양한 커피 메뉴를 실습하고, 바리스타자격증을 취득하며 카페 창업에 필요한 절차와 지식을 습득한다.

#### 110 메뉴개발 가공실습실

학교기업 문화라 즉석식품가공실로 지역의 특산물을 활용하여 메뉴기획 및 개발을 통하여 상품화하는 과정을 습득합니다.

#### 114 DESSERT KITCHEN

디저트의 종류 및 주재료를 이해하고 사용하며 다양한 디저트 조리법을 실습한다. 시청각 자료를 통하여 디저트의 시각적 표현법(담음새, 가니쉬 연출)을 학습한다.

#### 115 FRENCH KITCHEN

프랑스 요리의 태동에서 현재의 프랑스 음식이 되기까지의 역사, 주방 운용방법, 위생, 메뉴관리, 조리방법을 이해한다.

#### 116 ITALIAN KITCHEN

이탈리아 요리에 필요한 기초적인 이론과 이탈리아 주방에서 갖추어야 할 기본 지식을 수업한다.

#### 118 STYLING STUDIO

스타일링 및 조리의 기본과정을 익힌 학생이 스튜디오 환경에서 자신의 구상한 이미지대로 촬영하기 위한 기법들을 연구하는 과정이다.



## 3F



캡스톤디자인실습실 / 다이닝룸  
PC Lab 1 / 일반강의실

## 4F



식품분석실 / 기기분석실 / 식품위생실습실  
베버리지실습실 / PC Lab 2, 3  
일반강의실

### 210 앙식기초조리실습

주방 관리의 개념과 정의를 이해하고 기초적인 서양 조리법을 학습하고 실습한다. 앙식 조리기 능사 자격증 취득을 위한 레시피와 조리방법들을 이해하고 실습한다.

### 212 베이커리실습실2

제빵에 사용되는 주재료의 재료과학의 이해 작업공정에 필요한 제빵의 기구와 도구의 사용법 숙지한다.

### 213 테이블데코레이션실

푸드 산업에 있어 매력있는 식공간을 만들기 위한 이미지 전략으로 식공간연출과 관련된 재료, 기법, 연출 방법을 이해하고, 주어진 주제에 따른

식공간 연출 표현 방법을 모색함으로써 창의적 감각과 사고를 학습한다.

### 214 파티이벤트실습실

외식산업현장과 이벤트, 그리고 광고 촬영에서 요구되어지는 다양한 스타일 이미지를 디자인하고 직접 연출할 수 있다.

### 215 다이닝

조리 실습실 및 디지털 실습실에서 생산되는 메뉴를 코스요리로 구성하여 품격 있는 레스토랑 서비스 제공을 실습한다.

### 315 캡스톤디자인실습실

상업적인 작품 활동 및 취업에 따른 실무능력을 가능해볼 수 있는 수준의 작업 결과물을 기획하고 제작한다.

### 412 식품분석실

식품의 주요 성분 분석과 유지류 신선도를 분석한다.

### 414 식품위생실습실

식품의 위해요소를 분류하고 주요 특징 및 예방법과 작업장의 위생관리 방법을 배운다.

### 417 식음료실습실

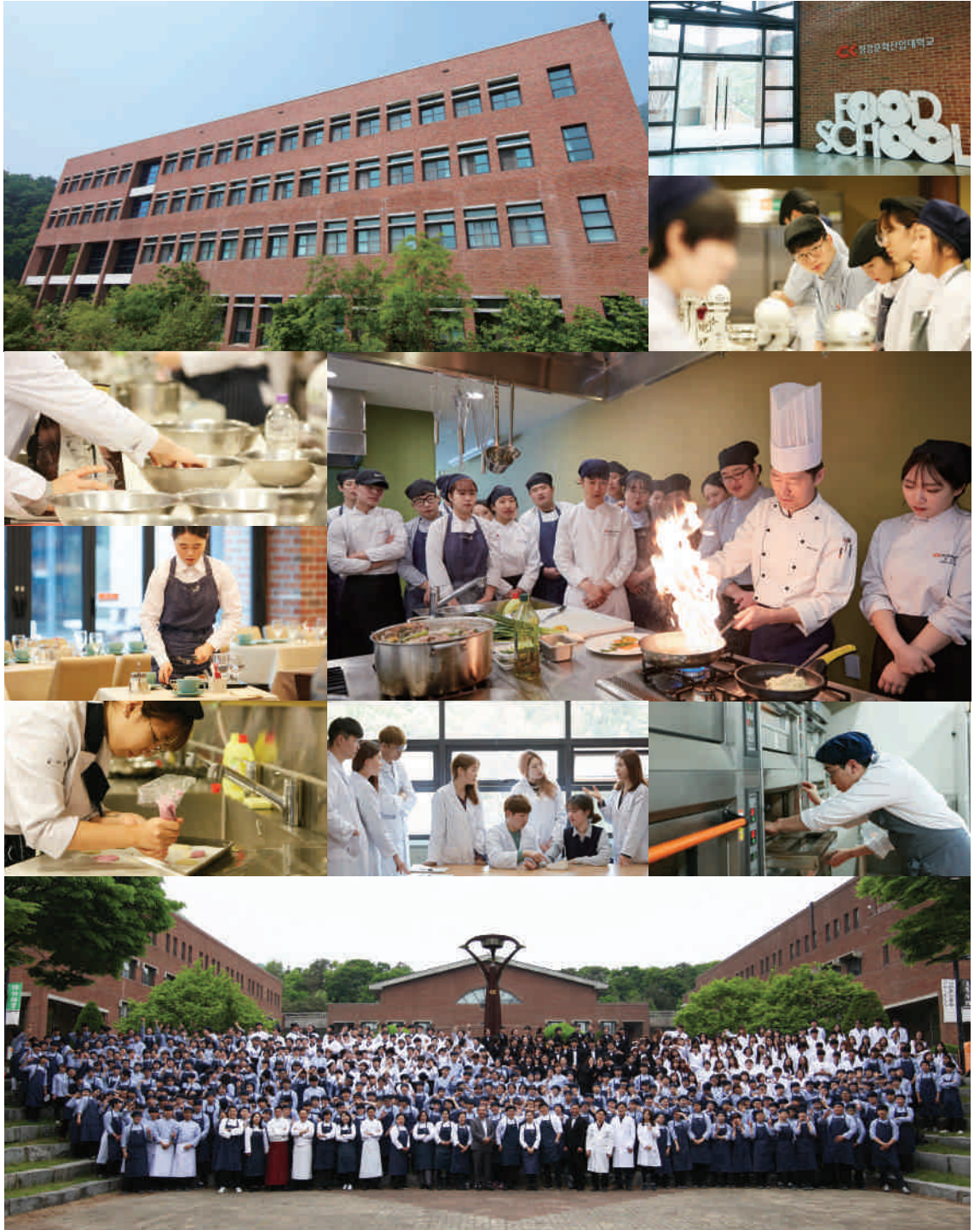
이론과 실습을 병행하여 음료를 알콜성 및 비알콜성으로 구분하여 각각의 종류와 특징을 파악한다.

## CK VIEW

더 많은 이야기들이 있습니다. 청강 푸드스쿨에서 만나요

### 문화사랑관

최고의 실습기자재와 실습실을 보유하고 24명 이하의 내실있는 소수 정예 실습 교육을 진행하고 있습니다.





홈페이지



스쿨블로그



스쿨카페



스쿨페이스북



스쿨인스타그램



## 교육인프라

감성적인 27개의 현장감 있는 실습실은 학업을 한층 더 즐겁게 만듭니다.



## 푸드스쿨 Now

청강 푸드스쿨만의 창의적이고 독특한 새로운 시각으로 만듭니다.



# 입학안내

## 1. 전형일정

모집	접수기간	제출서류 마감	면접1차 합격자 발표	면접고사	실기고사	합격자 발표	예치금 납부	등록금 납부	추가합격자 발표 및 등록
수시1차	9.6(금)~9.27(금)	9.30(월)	10.11(금)	10.16(수)	10.19(토)~20(일)	10.29(화)	12.11(수)~12.13(금)	2.6(목)~2.10(월)	12.14(토)~12.23(월)
수시2차	11.6(수)~11.20(수)	11.21(목)	11.29(금)	12.4(수)		12.9(월)			
정시	19.12.30.(월)~20.1.13(월)	1.14(화)	1.17(금)	1.22(수)	1.29(수)~30(목)	2.4(화)	-		2.11(화)~2.29(토)

- ① 면접고사 1차 서류합격자 발표는 애니메이션전공, 웹툰만화콘텐츠전공, 게임전공만 해당함.
- ② 제출서류는 해당 마감일 16시 도착분까지만 인정됨.
- ③ 합격자 발표 : 해당일 14시 예정
- ④ 2020.2.29(토) 합격자 발표 시 타 대학 등록자는 제외함.

## 2. 모집인원

계열	모집전공	입학 정원	수시1차						수시2차				정시					
			정원내			정원외			정원내				정원내			정원외		
			학생부 교과	특별	실기	면접	농어촌	수급자 차상위	학생부 교과	특별	실기	면접	수능	실기	면접	특성화 고졸 재직자	외국인	전문대 이상 졸업자
애니메이션스쿨	애니메이션전공	230	6	3	70	35	10	2	5	3		25	4	79		3	1	4
만화콘텐츠스쿨	웹툰만화콘텐츠전공	180	4	3	60	40	7	1					3	40	30	3	1	4
	웹소설창작전공	55	15	3	28		3	1	6				3			3	1	2
게임콘텐츠스쿨	게임전공	230	40	10	40	65	10	2	13	7		45	10			3	1	4
푸드스쿨	푸드스쿨	120	60	7		20	4	1	20	2		10	1			3	1	4
패션스쿨	패션메이커스전공	30	10	1		9	1	1	4	1		4	1			3	1	2
	스타일리스트전공	40	14	3		12	2	1	5	1		4	1			3	1	2
공연예술스쿨	연출극작전공	5	1		2			1					2			3	1	2
	뮤지컬연기전공	40			20		1	1			5		15			3	1	2
	연극영상연기전공	40			15		1	1			5		20			3	1	2
모바일IT스쿨	무대미술전공	50	13		5	8	2	1	6			5	1	8	4	3	1	2
	모바일통신전공	56	10	41			2	1	4				1			3	1	2
	스마트미디어전공	40	23	2		5	1	1	8	1			1			3	1	2
	유아교육과	66	32	1		15	3	1	13	1		3	1				1	1
합계		1,182	228	74	240	209	47	16	84	16	10	96	27	164	34	39	14	35
성적 반영	학생부 100%	●					●	●	●							●		
	학생부 100% + 가산점		●							●								
	실기 100%			●							●			●				
	학생부 40% + 실기 60%				■													
	면접 100%					●						●				●		
	수능 100%												●					
	수능 40% + 실기 60%														■			
전적대학성적 및 서류																	●	●

- ① 모집인원이 '음영'으로 표시된 전형은 모집하지 않는다.
- ② 실기전형, 면접전형의 경우 총점 1,000점 만점을 기준으로 600점 미만인 경우 모집정원이 미달되더라도 선발하지 않는다.
- ③ 수시모집 미충원 인원 발생 시 충원기준에 따라 정시에서 모집한다. (정원내외 공통)
- ④ 정시모집 등록결과에 따라 미충원 인원은 자율모집에서 선발한다. (정원내외 공통)
- ⑤ 수시1차 예비후보가 수시2차 모집에 지원하여 합격 후 등록할 경우 수시1차 충원합격대상자로서의 자격은 상실됨. (정시동일)
- ⑥ (■) 수시1차(학생부40%+실기60%) : 애니메이션, 웹툰만화콘텐츠, 웹소설창작, 게임전공 | 정시(수능40%+실기60%) : 애니메이션, 웹툰만화콘텐츠만 해당됨.

### 3. 면접전형 면접고사 (면접전형 지원자만 시행)

#### 1 면접고사 개요

- ① 자기소개서 및 제출서류를 바탕으로 한 1인당 10분 이내 인터뷰
- ② 애니메이션, 웹툰만화콘텐츠, 게임전공은 단계별전형으로 1차 서류심사 통해 모집인원의 2배수만 2차 면접심사를 실시함. (기타전공은 지원자 전체 면접 실시함)
- ③ 면접고사는 시간 예약제로 운영되며 예약방법은 접수 마감 후 개별 안내됨.
- ④ 면접고사 당일 제출된 서류의 원본은 반드시 지참해야하며 원본은 면접 종료 후 반환됨.

#### 2 제출서류 및 제출방법

전공	제출서류	파일명 표기	파일유형	제출방법	
				온라인접수자	본교접수자
푸드스쿨	① 자기소개서	전공-수험번호	ZIP파일로압축하여 1개 파일로 업로드 (10MB이내)	[사이트 업로드] www.uwayapply.com 파일업로드 www.jinhakapply.com 파일업로드	food@ck.ac.kr

- ① 양식은 입학홈페이지 (<http://ipsi.ck.ac.kr>) 양식자료실에서 다운로드 받아 사용한다.
- ② 파일업로드 및 메일발송은 제출서류 마감일 16시 도착분까지 유효하며 미제출시 전형대상에서 제외됨.
- ③ 제출되지 않은 서류는 면접당일 지참할 수 없으며, 평가에 반영되지 않음.
- ④ 본교 접수자는 우리대학 홈페이지에서 접수확인(수험번호 확인) 후 해당전공 지정 이메일로 메일전송.

### 4. 2019학년도 입시결과 (경쟁률 | 입학자 최저성적)

#### 1 수시모집

전공	수시1차										수시2차										
	학생부교과			특별전형			실기전형			면접전형		학생부교과			특별전형			실기전형		면접전형	
	모집	경쟁률	학생부	모집	경쟁률	학생부	모집	경쟁률	학생부	모집	경쟁률	모집	경쟁률	학생부	모집	경쟁률	학생부	모집	경쟁률	모집	경쟁률
푸드스쿨	35	8.4	6.6	5	6.4	6.9				15	4.5	7	16.9	6.3	2	4.5	6.6			5	3.8
성적 반영비율(%)	학생부 100%			학생부 100% + 가산점			학생부40% + 실기60% (공연예술: 실기100%)			면접 100%		학생부 100%			학생부 100% + 가산점			공연예술: 실기100%		면접 100%	
성적 반영방법	학생부 : 1학년 1학기 ~ 3학년 1학기 성적 중 최우수 1개 학기 전과목																				

#### 2 정시모집

전공	정시									
	수능전형				실기전형				면접전형	
	모집	경쟁률	수능평균	수능최저	모집	경쟁률	수능평균	수능최저	모집	경쟁률
푸드스쿨	3	7.0	89.1	36.0						
성적 반영비율 (%)	수능 100% 반영 환산 시				수능40% + 실기60%(공연예술: 실기100%)				면접 100%	
성적 반영방법	학생부 : 1학년 1학기 ~ 3학년 1학기 성적 중 최우수 1개 학기 전 과목 수학능력 : 국어,수학,영어 중 최우수 1개 과목 + 탐구영역 평균점수									

- ① 학생부 등급과 수능성적은 등록자의 최저성적임.
- ② 푸드스쿨 전년도 입시결과는 세부전공별 모집에서 금년도 통합모집으로 모집방식이 변경됨에 따라 대표전공의 입시결과를 안내합니다.

# 학생지원

## 장학제도

우리대학은 문화산업 핵심 인재양성을 위한 다양한 장학제도를 운영하고 있습니다.

그 결과 2018학년도는 교내장학금 약 36억, 교외장학금 약 91억으로 총 127억원 가량이 학생들에게 지급되었습니다.

구분	장학금종류	지급대상자	장학금액
교내장학	신입생 성적우수장학	스쿨(학과, 전공)수석	1학년 등록금 전액
		입학성적우수	1학년 1학기 150만원
	재학생 성적우수장학	전공 수석	학기 등록금 전액
		전공 차석	학기 등록금의 70%
		전공 차차석	학기 등록금의 50%
		전공 성적우수	스쿨별 장학기준에 의해 차등 지급
		오름장학	오름 폭에 따라 30~50만원 지급
	스쿨집행장학	스쿨활동, 공모전 수상 및 어학 우수자 등	스쿨별 장학 기준에 의해 지급
	공로장학	스쿨 연합회 간부	직책 및 평가에 의해 차등 지급
	근로장학	특정부서에서 근로를 제공하는 학생	시급 8,350원
	보훈장학	보훈청 교육비 지원 대상 본인 및 자녀	등록금 전액 지급 [보훈청에서 일부 지원]
	교직원가족장학	재직자의 자녀 및 배우자	자녀 등록금 전액, 배우자 30% 지급
	전공심화과정 장학	전공심화과정 입학자	학기 등록금의 30% 지급
	형제자매장학	형제, 자매가 동시에 재학중인 경우	개인별 50만원
	장애학생 및 다문화가정 장학	장애 및 다문화가정 학생	학기 등록금의 30% 혹은 50만원 지급
기숙사 장학금	기숙사 프로그램 참가자중 선발	평가에 의해 차등지급	
희망 장학금	기초생활수급권자 및 차상위 계층 [국가장학금 1유형 수혜자]	학기 등록금 전액	
교외 장학 (한국장학재단)	국가장학금 1유형	한국장학재단 국가장학금신청자중 소득 8분위 이하	학기 337,500원~2,600,000원
	푸른등대 삼성SOS장학금	자취, 기숙사 등의 주거 형태의 성적 우수자	학기 120~150만원
	희망사다리장학금	중소기업 취업 서약자	학기 등록금 전액 및 취업지원금 200만원
교외 장학	교수 장학금	스쿨 추천자	장학위원회 결정에 의해 일정금액
	총동문회 장학금	총동문회 추천자	일정금액
	의용소방대자녀장학금	지방자치단체 소방서의 지급통보자	일정금액
	서울장학재단 장학금	서울시 거주자	학기 100만원
	농어촌희망재단 장학금	농어촌출신의 성적우수 혹은 가계 곤란자	학기 150만원
	로타리클럽 장학금	스쿨 및 지도교수 추천자	일정금액
	관할시, 구청지원 장학금	관할 시, 구 거주자	일정금액
	산업체 및 민간장학재단 장학금	산학프로젝트 참가자 및 스쿨 추천자	일정금액

- 장학금의 종류, 대상, 금액은 입학당해년도에 변동될 수 있습니다.
- 상세 내용은 대학 홈페이지 [대학생활] - [장학제도]를 참조 바랍니다
- 국가에서 운영하는 한국장학재단에서는 가계소득에 따라 학기별 최소 337,500원, 최대 2,600,000원의 국가장학금 1유형을 지급하고 있습니다.
- 예비 대학생들은 반드시 국가장학금을 신청해주시기 바랍니다. 11월 하순부터 1차 신청기간이 시작될 예정입니다.

## 학자금대출

한국장학재단을 이용하시면 농어촌 자녀 학자금(무이자), 취업 후 상환 학자금(연2%대), 일반 상환 학자금(연2%대)등 저금리의 다양한 학자금 대출을 이용하실 수 있습니다.

국가장학금신청 및 학자금 대출문의 :  
한국장학재단 1599-2000 (www.kosaf.go.kr)

## 기숙사

학업의 안정성을 유지하기 위해 최저수준의 입사비를 책정하고 있습니다. 4인 1실로 침대, 책상, 책꽂이, 옷장, 전용 인터넷 등이 제공되며, 세탁실, 샤워실, 간이 조리실 등이 갖추어져 있습니다.

### 1 선발안내

구분	인원	형태	신청방법	선발방법	연락처
청강학사_여	380	4인 1실	입학원서 작성시 신청	통학거리(70%)+ 입학성적(30%)	031-639-4573~6
비전학사_남	208	4인 1실			

- 가산사항 : 국민기초생활보장법 제2조에 따른 수급권자, 국가유공자 선발 시 가산점 10% 부여하며 지체 장애인자 우선 선발
- 추가모집 : 2월 초순 입학홈페이지 참조

### 2 기숙사비

구분	이용료	선택식대		비고
한학기 기준	510,340원 (보증금 30,000원포함)	미신청	0	조/석식만 제공 주말공휴일은 미운영
		80매	324,000	
		120매	432,000	

### 3 건강한 기숙사 문화 만들기 프로그램

기숙사 사생들의 좋은 습관 형성을 통한 삶의 가치를 높일 수 있도록 다양한 프로그램을 운영합니다.

프로그램 분야	분야프로그램 및 강좌(학기별 강좌교체)
인성함양 및 건강증진	명상 요가프로그램, 건강식 나누기, 장 건강의 날
고유문화 만들기	기숙사 좋은 공간 만들기 서포터즈, 사생의 밤



# 대학주요시설

11개의 강의동과 체육관, 학생회관, 대운동장, 청현뜰 등으로 구성된 청강의 캠퍼스는 계절마다 색다른 풍경을 선사하는 아름다운 캠퍼스입니다.

12

## 청강만화역사박물관



청강만화역사박물관은 잊혀지고 버려졌던 만화 자료들을 근대 문화 유산으로 재평가, 수집, 보존 하여 만화 교육, 문화 교육의 자산으로 활용하고자 2002년 개관 하였습니다. 1층 전문 박물관으로서 2,688여점의 한국 만화 유물을 보유하고 잃어버린 한국 만화의 고리를 이어가고 있습니다.

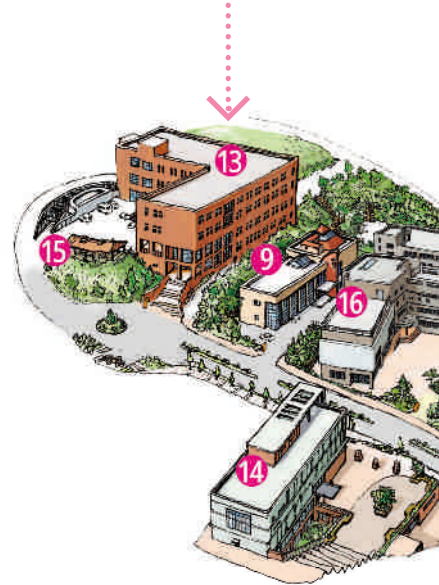
12

## 도서관



<http://library.ck.ac.kr>  
도서관은 10만권의 도서를 소장하고 있는 자료 열람실, 180여종의 정기간행물을 이용할 수 있는 정기간행물실, 학생의 독서와 휴식 공간을 제공하는 북카페, 영상물 관람을 위한 멀티미디어실을 갖추고 있습니다. U-library 추세에 맞게 전자책, 전자잡지, 여학강좌를 포함한 다양한 웹 콘텐츠를 구비하고 있으며, 모든 콘텐츠는 모바일 앱에서도 이용할 수 있습니다.

푸드스쿨



12

## 취업창업교육지원센터



취업창업교육지원센터는 재학생들이 취업/창업 역량강화를 위해 관련 교과목 운영 및 지원 프로그램을 운영하고 있습니다. 대표적인 프로그램으로는 고용노동부 지원사업인 '재학생 직무체험 프로그램'을 통해 산업체 현장교육을, '청년취업 성공패키지 프로그램'을 통해 취업상담 및 알선을 지원하고 있으며, 재학생들의 진로발달을 위한 '커리어패스파인더 프로그램'으로 진로발달검사 및 관련 특강 프로그램 등을 지원하고 있습니다.

17

## 청강창조센터 CCRC



Chungkang Creative Research Center는 국내 최대 규모의 시설과 최첨단 장비를 갖추고 550여명의 교수, 연구원 및 재학생들이 외부 전문가와 함께 근무하고 있습니다. 2개 스튜디오(애니메이션, 게임)를 중심으로 운영되는 CCRC는 다양한 산학 협력을 통해 애니메이션, 입체 영상, 모바일 게임, 체험형 게임, 웹툰 등의 상용화 콘텐츠를 생산하고 있습니다.

11

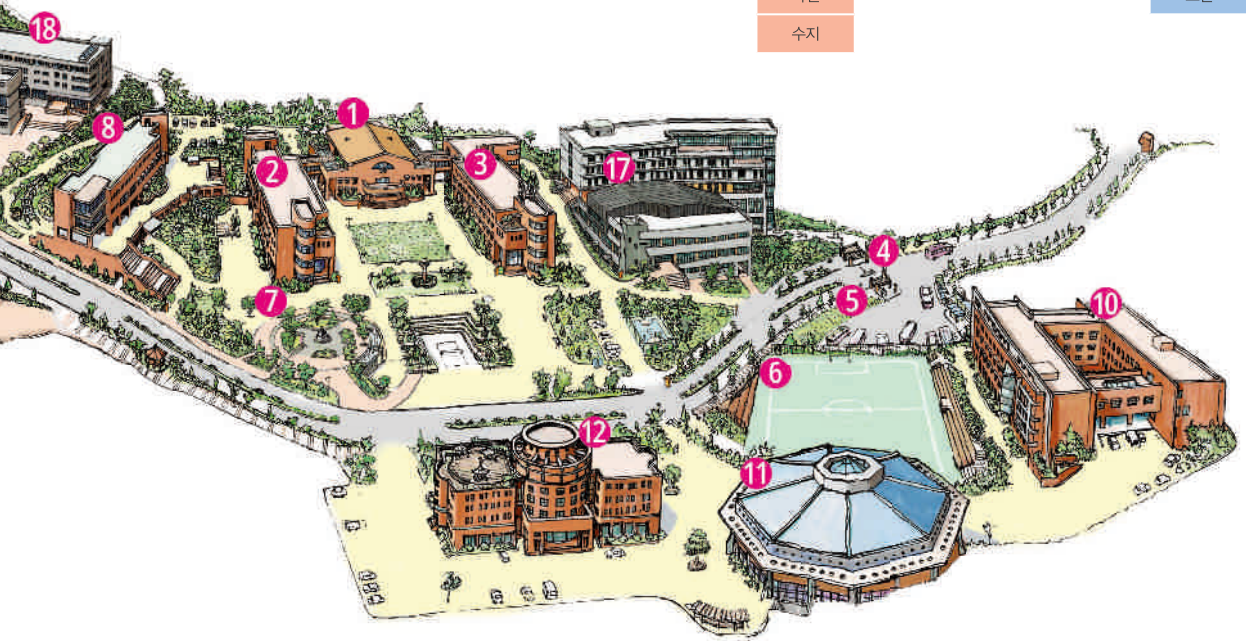
## 경기게임상용화지원센터



중소 게임 개발사가 "보다 가치있는 게임", "보다 재미있는 게임", "보다 안전한 게임"을 만들 수 있도록 경기도는 본교에 게임 QA 전문센터를 2009년도에 설립했습니다. 센터에서는 테스트 지원 외에 게임 QA 세미나 개최, 게임성 평가항목 연구 및 게임 테스트 표준 모델 개발 등 게임 QA산업 발전을 위한 다양한 노력을 기울이고 있습니다.

이외의 대중교통은 홈페이지를 참고하십시오. 스쿨버스 운행지역은 입학해년도에 변동될 수 있습니다.

소요시간	서울권	구리/광주권	안산권	용인권	이천/여주권	수원권	평택/안성권	인천/안양
30분 이내	천호역	광주	중앙역	동백	오천	신갈	죽산	인천
40분 이내	잠실역	곤지암	상록수역	용인	덕평	영통	백암	부천
50분 이내	양재역	하남		양지	여주	수원역	안성	송내
60분 이내	하계	구리		모란역	부발		평택	안양
70분 이내	영등포			미금	이천			평촌
				죽전				고천
				수지				



8

## 만화도서관



<http://library.ck.ac.kr>

1998년 국내 최초로 개관한 만화 도서관은 만화·애니메이션·게임 분야에 요구되는 교육 시설의 전문화, 특성화를 목적으로 설립되었습니다. 체계적인 만화 자료의 수집과 정리를 바탕으로 만화 책, 만화 관련 참고서, 해외 전문 서적 등을 교내 구성원 및 외부 이용자에게 무료로 개방합니다.

14

## 컬투라



컬투라는 단순히 휴게 공간 기능만 지니고 있는 것이 아니라 교내에서 외식업체와 똑같은 환경으로 현장 실습을 할 수 있도록 구성되어 있습니다. 푸드스쿨의 OJT 수업의 일환으로, 조리수업을 통해 나온 결과물을 판매함으로써 학생들에게는 현장 실습의 기회를, 교내 학생과 교직원들에게는 친절한 서비스와 다양한 음식을 제공하고 있습니다.



## SITE MAP

- ① 현재관 (1관) ② 현재관 (2관)
- ③ 현재관 (3관) ④ 정문
- ⑤ 통학버스 승차장 ⑥ 대운동장 ⑦ 청현틀
- ⑧ 인간사랑관 (만화영상도서관/학생식당)
- ⑨ 뮤지컬하우스 (소극장 숲)
- ⑩ 청강학사 (여학생기숙사)
- ⑪ 에듀플렉스 (체육관)
- ⑫ 청강홀 (대학본부/만화역사박물관/청강역사관비움)
- ⑬ 문화사랑관
- ⑭ 어울림관 (학생회/청강갤러리/카페/어울림)
- ⑮ 전통가마 ⑯ 공작소
- ⑰ 창작마루 / 비전학사 (남학생기숙사)
- ⑱ 아람관 (청강모바일카데미)



**푸드스쿨**

조리 | 베이커리 | 외식비즈니스 | 푸드스타일 | 식품개발

031-639-4521~6 [www.ck.ac.kr/food](http://www.ck.ac.kr/food)