

# 신안산대학교 개교 30년

## 호텔조리과가 새롭게 도약 합니다

### 특허출원 지원



### 지적 재산권의 시대!!!

당신의 **Recipe**를 세계로~

신안산대학교 호텔조리과에서는 특허출원 지원 프로그램을 통해 여러분의 소중한 지적 재산을 도와 드립니다

### 2+2 전공 심화과정운영

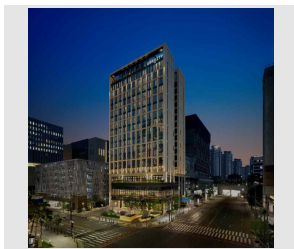


### 전공 심화과정이란?

전문학사(2년)졸업 후 전공 관련 심화수업(2년)을 통해 4년 학사학위를 취득하는 제도로써 대학원 진학이 가능합니다.

**[주1~2일 수업으로 일+학습 병행 가능]**

### 취업우수학과

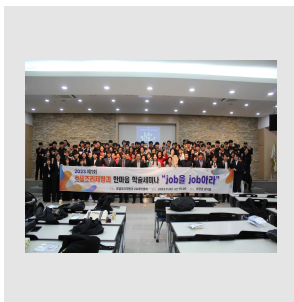


신안산대학교 호텔조리과는 30여년의 역사를 바탕으로 양질의 취업처를 확보하고 있습니다.

수도권 서남부지역의 명품 대학 신안산대학교 호텔조리과에서

여러분의 **성공Recipe**를 작성 하세요.

### 학 술 제



### “이론과 실무를 겸비하다” 호텔조리과 학술제

신안산대학교 호텔조리과는 조리외식산업에 대한 이론적 배경은 물론 **체계적이고 과학적인 실습**을 통해 대한민국 최고의 셰프를 지양합니다. 또한 정기적인 **명사특강**을 통해 조리외식산업의 트렌드를 이해합니다.

### 외국인 유학생의 메카

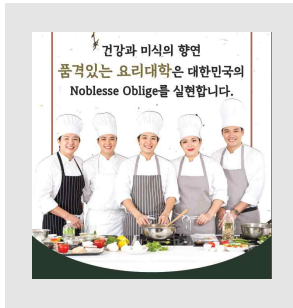


### ‘외국인 유학생의 메카’

Global 시대의 신안산대학교 호텔조리과는 2025년 현재 약166명의 유학생이 재학 중으로

**Global** 조리외식을 선도합니다.

## 지역사회 봉사



## ‘인성과 실무를 겸비한 대학’

신안산대학교 호텔조리과는 지역 명사들과 함께

**“Noblesse Oblige”**를 실현하는

품격 있는 요리대학 운영과 함께

안산시 관내 취약계층을 위한 **겨울나기(김장봉사)**를 실시합니다.

## 생동감 있는 실습수업



신안산대학교 호텔조리과는 현장출신 전문가와 함께하는

**맞춤형 실습수업으로**

**생동감 있고 활기찬 수업**을 지향합니다.

## 요리대회 참가



신안산대학교 호텔조리과는

국제요리경연대회 참가지도를 통해 외식동향의 이해는 물론

실무 감각을 바탕에 둔

**조리외식 메뉴 전문가를 양성**합니다.

## 풍부한 실습재료



신안산대학교 호텔조리과는

전폭적인 실습재료 지원속에 셰프로서의 실력을

한 단계 더 **up -grade**합니다.