

비전

조리의 꿈이 모여 열정의 날개를 다는 학교



교육목표

- 인간존중의 조리정신을 실천하는 학생
- 도덕적이고 창의적인 건강한 학생
- 열정과 꿈을 키우며 자신의 삶을 사랑하는 학생



핵심가치

- 성찰과 도전
- 협력과 지지
- 소통과 회복



교육  
공동체상

- 학교상** 경천애인의 정신을 실천하는 학교
- 학생상** 꿈과 이상을 위해 노력하고 배려하며 소통하는 학생
- 교사상** 학생과 함께 성장하며 자부심과 사명감이 있는 교사



교육활동  
목표

1. 학생의 자기효능감 강화로 직무기능역량 및 인문소양능력 강화
2. 학생 개별 진로맞춤 교수학습프로그램 운영 및 변화하는 교육환경에 맞는 학생수요중심의 효율적 교육과정 운영
3. 에듀테크활용을 통한 학생들의 능동적으로 참여하는 수업 환경 조성
4. 학부모, 학생, 교사가 함께하며 소통하는 배움의 교육공동체 실현
5. 소통과 배려, 합의와 회복에 기초한 민주적 소통을 하는 학교조직 실현
6. 학교-기업체-지자체-지역공동체의 순환적 교육공동체 시스템 구축
7. 전형별 취업지원체계구축 및 진학(대학진학 및 유학)지원 협의체 운영
8. 기숙사 자치문화 조성 및 존중과 배려의 문화 조성





전과목 실습이 한자리에  
모인 조리 전문 시설



과목별 조리 실습실



과목별 조리 실습실



제과 실습실



제빵 실습실



바리스타 실습실



식음료 실무 실습실



식품발효 과학공방



조리전문 도서관

# 전문교과 교육과정

## 1학년 - 한국조리실습



## 1학년 - 제과실습



## 2학년 - 서양조리실습



### 2학년 - 한국조리실습(한식병과)



### 2학년 - 제빵실습



### 3학년 - 서양조리실습(고급서양조리)



### 3학년 - 한국조리실습(전통, 향토조리)



### 3학년 - 중식조리실습



### 3학년 - 일식조리실습



### 3학년 - 일식조리실습



### 3학년 - 바리스타실습(식음료)



### 방과후 학교 조리프로그램

분류	방과후 과목명	활동
기초 조리능력반	한식 자격증반 양식 자격증반 중식 자격증반 일식 자격증반 제과 자격증반 제빵 자격증반 식음료 자격증반기초반	조리의 기본 이론과 기술을 배우는 과정으로, 조리사로서의 기초 능력을 다지는 단계입니다. 식재료 손질, 위생관리, 조리도구 사용법 등 실무에 필요한 기본기를 익히며, 국가자격인 조리기능사 취득을 위한 실기·이론 수업도 포함됩니다. 초보자도 이해할 수 있도록 단계별로 구성되어 있어, 조리에 대한 흥미를 높이고 자신감을 키울 수 있는 수업입니다.
중급 조리활용반	중급조리 과정 고급조리 과정 중급 제과제빵 카페창업메뉴 떡한과반	한식, 양식, 중식, 일식 등 다양한 분야의 조리기술을 체계적으로 심화 학습하는 단계입니다. 중급과정에서는 조리법의 원리 이해와 조리시간, 온도 조절 등 실제 조리에서 중요한 요소들을 실습 중심으로 다루며, 고급과정에서는 창의적인 메뉴 구성, 플레이팅, 고객 맞춤형 조리 전략 등을 통해 전문성을 키웁니다.
창의 조리과정	푸드 플레이팅 자유 레시피 개발 계절 식재료 탐색 주제별 조리 실험 고급디저트 과정	정규 수업 외 시간 담당교사의 프로젝트 활동을 통해 주제를 정하고 다양한 식재료를 활용해 레시피를 개발하는 창의적 조리수업입니다. 계절 식재료를 활용한 실험조리, 식문화 융합 메뉴 개발, 푸드아트 또는 디저트 창작 등 유연한 수업 형태로 진행됩니다.

동아리명	소개
기초과학 연구반	과학적 지식에 대한 깊이 있는 탐구 활동을 통해 이론과 실제를 연결하고, 조리와 식품 분야에서 활용할 수 있는 다양한 과학적 원리를 연구하고 실습과 연계하여 조리과학에 대한 폭넓은 시각을 기르는 활동을 함.
도서부	도서관 소식지를 기획하고 발행하여 학생들에게 새로운 도서와 독서 정보를 소개하는 조리 관련 전문 도서의 대출과 반납을 지원하며 서가를 체계적으로 정리하고 도서를 관리하는 활동을 함.
동글동글 (제빵부)	다양한 빵의 배합표를 찾아 실습하며, 이를 바탕으로 보다 맛있고 품질 높은 제품을 만드는 방법을 연구함. 완성된 제품의 상품성을 높이기 위해 재료를 분석하고 개선점을 찾아내는 활동을 함.
말리부 (댄스부)	K-POP을 비롯한 다양한 장르의 음악을 활용하여 춤을 배우고, 안무를 익히는 활동. 팀워크를 바탕으로 정기적인 연습과 공연 준비를 통해 책임감과 성취감을 경험하고, 다양한 음악적 스타일과 문화를 이해하며 예술적 감수성을 높임.
방송부	교내 행사, 입학식 등 학교 전반에 걸쳐 방송이 필요한 모든 곳에서 음향과 영상 지원 봉사활동을 담당함. 정확한 전달과 원활한 진행을 위해 사전 준비와 통제 책임감과 협동심을 키우고 학생들의 소통 능력과 기술적 역량을 함께 성장시키는 동아리
스포츠와 영양학연구	다양한 스포츠 외부활동을 통해 체력을 기르고, 운동 수행 능력을 향상시킴. 영양학 관련 탐구를 통해 건강한 식습관과 운동 영양의 중요성을 배우며, 이론과 실천을 함께하는 균형 잡힌 활동을 함.
아리랑 (한식부)	한식의 세계화를 목표로 다양한 전통 한식과 퓨전 한식 메뉴를 개발하는 활동을 함. 조리 실습을 통해 우리 고유의 맛과 멋을 연구하고, 현대적인 감각을 더한 새로운 메뉴를 창작하여 한식의 가치를 널리 알리는 활동을 함.
일랑일랑 (양식부)	서양요리에 대한 이론 학습과 다양한 실습 활동을 통해 전문적인 조리 능력을 키우는 동아리. 기본 조리법부터 현대적 응용 요리까지 폭넓게 배우며, 실습을 통해 창의성과 실력을 함께 향상시키고 다양한 메뉴를 체험하여 요리의 이해를 넓혀가는 활동을 함.
조리에술 타악반 (타드릭)	타악기를 전문으로 연습하고 배우며, 교내·외 다양한 행사에서 공연 활동을 펼치는 동아리. 난타 연주를 통해 리듬감과 팀워크를 키우고, 꾸준한 연습과 교육을 통해 무대 퍼포먼스 실력을 향상하며 에너지 넘치는 공연으로 즐거움을 전함.
축구부	체력 향상과 팀워크를 목표로 꾸준한 훈련과 연습 경기를 통해 축구 실력을 키워가는 동아리. 기본기부터 전략적인 플레이까지 체계적으로 배우며, 친선 경기를 통해 스포츠 정신과 협동심을 기름.
취업엘리트반	취업에 필요한 다양한 역량을 키우고, 실제 사례를 분석하여 성공적인 취업을 준비하는 동아리. 이력서 작성, 면접 대비, 직무 탐색 등 실질적인 준비 활동을 진행하며, 자기계발과 목표 설정을 통해 진로에 대한 구체적인 방향을 잡아가는 활동을 함.
캠콕	야외 활동에 적합한 다양한 조리법을 배우고 실습하는 동아리. 캠핑에 어울리는 간편하면서도 맛있는 요리를 연구하고, 야외 조리 환경에서도 효율적으로 음식을 준비하는 방법을 익히고 창의력과 팀워크를 함께 키워나감.
타요름 (중식부)	중국요리에 대한 이론을 학습하고 다양한 실습을 통해 전문적인 조리 기술을 익히는 동아리. 중국 전통 요리부터 현대적 스타일의 요리까지 폭넓게 배우며, 재료의 특성과 조리법을 깊이 있게 연구하고 실습을 통해 중식의 다양한 매력을 경험하고 실력을 향상시킴.
파루시아	싱어, 율동, 악기, 엔지니어팀으로 구성된 학교 예배 진행
푸드사이언스	조리에 필요한 과학적 원리를 이해하고 이를 실습에 응용하는 활동을 중심으로 운영됨. 식재료의 성질과 조리 과정에서 일어나는 다양한 변화를 연구하며, 과학적 사고를 바탕으로 조리 능력을 심화시키고 창의적인 요리 방법을 탐구함.
플레이팅 디저트 (제과부)	초콜릿, 케이크, 마지팬 등 다양한 제과 제품을 직접 제작하며 제과 기술을 익히는 동아리. 기본 재료 이해부터 전문적인 디저트 완성까지 실습 중심의 활동을 통해 창의력과 섬세한 손기술을 키워나가며 다양한 작품을 제작함.
하코네 (일식부)	일본요리에 대한 이론을 학습하고 다양한 실습을 통해 전문적인 조리 기술을 익힘. 전통 일본요리부터 현대적 스타일의 요리까지 폭넓게 배우며, 재료의 이해와 섬세한 실습을 할 수 있으며 체계적인 활동을 통해 일식의 매력을 깊이 있게 탐구함.
학술연구부	학생 각자의 진로에 맞는 학습 계획을 세우고, 이를 바탕으로 다양한 탐구와 연구 활동을 수행하는 동아리. 주제별 프로젝트, 심화 학습, 발표 활동 등을 통해 전문성을 키우며, 자기주도적 학습 능력과 문제 해결 능력을 함께 향상시키는 활동을 함.
한스윗 (한식디저트)	전통 재료를 활용한 다양한 디저트 연구와 개발에 힘쓰는 동아리. 떡, 한과, 전통 음료 등을 현대적인 감각으로 재해석하며, 실습과 시제품 제작을 통해 한식 디저트의 새로운 가능성을 탐구하고 널리 알리는 활동을 함.



# 진학성과

## 전국가사계열 특성화고 중 최고의 대학진학률

2025년 4년제 대학 진학 현황

대 학 명	학 과	인 원	대 학 명	학 과	인 원	
서울대학교	동물식품공학부	1	삼육대	경영학과	1	
이화여대	식품영양학과	2	경북대	외식산업학과	2	
	통계학과	1		단국대학교	식품영양학과	5
경희대학교	Hospitality학부	2	동국대학교(w)		어문학부	1
	조리푸드디자인	4		호텔관광외식경영학부	9	
	관광엔터테인먼트	1		상명대학교(천)	식품공학과	5
세종대	생명시스템학부	1	전남대학교	수산식품영양학과	1	
	호텔관광경영	1	신한대	바이오식품외식산업학부	1	
	공과대학	1		유아교육학과	1	
성신여대	식품융합학부	1	용인대	식품영양학과	1	
	식품생명공학부	1	수원대학교	식품영양학과	3	
경기대학교	호텔외식경영학과	5		순천향대학교	호텔관광학부	1
	자유전공	1	관광경영학과		1	
	국어국문	1	충북대	식품영양학과	5	
	바이오융합학과	1		식품영양학과	1	
	경영학과	5		서경대학교	물류시스템공학과	1
	글로벌어문	1		우송대	외식조리전공	5
한양대(에리카)	글로벌 문화통상	2	lyfe조리학과		1	
동덕여대	식품영양학과	6	한식조리학과		12	
	보건관리학과	1	엔디컷(자율전공)		2	
	국어국문학과	1	외식조리영양학부		2	
	경영융합학부	3	글로벌조리		4	
	초등교육	1	글로벌외식창업	2		
광주교대	식품영양학과	4	외식조리경영	1		
가천대	인문학부	1	제과제빵학과	2		

2024년 4년제 대학 진학 현황

대 학 명	학 과	인 원	대 학 명	학 과	인 원	
서울대학교	식품동물생명공학부	1	경북대	외식산업학과	2	
고려대학교	생명공학과	1	전남대학교	가정교육과	1	
한양대학교	화학공학부	1		식품공학과	1	
경희대학교	Hospitality경영학과	5	전주대학교	수산식품영양학과	1	
	조리푸드디자인	7		외식산업학과	1	
	이화여대	자율전공학부	1	제주대학교	관광경영학과	1
성신여대	신산업융합-식품영양학과	1	고려대학교(세)	식품공학과	2	
	바이오웰스융합부	1		생명공학과	1	
세종대학교	바이오생명공학과	1	수원대학교	신소재공학과	1	
건국대학교	생명시스템학부	2		식품영양학과	3	
경기대학교	식품유통공학과	1	순천향대학교	호텔관광학부	3	
	호텔외식경영학과	4		관광경영학과	1	
	가천대	경영학과	5	우송대	식품영양학과	2
숙명여대	식품영양학과	3	건축학과		1	
	토목환경공학과	1	안양대학교		식품영양학과	1
상명대	식품영양학과	1	서경대학교		물류시스템공학과	1
동덕여대	외식영양학과	6	경상국립대학교		산림과학부	1
	과학기술대학	2			폴보퀴즈학과	7
	식품영양학과	3	우송대	한식조리학과	10	
	보건관리학과	1		엔디컷(자율전공)	15	
경제학과	1	외식조리학과		4		
경영학과	2	외식조리영양학부		3		
단국대학교(천)	식품영양학과	5	글로벌조리	1		
상명대학교(천)	식품공학과	1	글로벌외식창업	4		
서울시립대	조경학과	1	외식조리경영	1		
명지대	화학공학과	1	제과제빵학과	2		

학생/ 진로 개별 맞춤형 진학 프로그램

프로그램	활동
학습공동체 운영	<ul style="list-style-type: none"> <li>소그룹 스터디 모임을 활성화하여 자기 주도 학습능력 신장</li> <li>학습 방법의 공유와 코치를 통한 성적향상의 기회제공</li> <li>입시정보 공유와 체계적인 학교생활기록부 관리</li> </ul>
진학엘리트반 운영	<ul style="list-style-type: none"> <li>면학 분위기 조성을 위한 자기주도학습 운영 (월-목요일까지 도서관에서 별도 자습관리)</li> <li>학습자 수요에 맞춘 방과 후 운영으로 양질의 교육 제공</li> <li>진학 엘리트반 출신의 분기별 졸업생 멘토링 진행</li> <li>모의고사 성적 향상을 위한 진학 엘리트반 만의 국영수 모의고사 진행</li> </ul>
여름 방학을 활용한 자기주도학습 프로그램 운영	<ul style="list-style-type: none"> <li>여름방학을 활용해 자기주도학습 능력 향상을 위한 특별 프로그램 운영</li> <li>도서관에서 8시간 자신이 계획한 학습 플랜을 완수해 나감으로써 자기주도학습 능력 향상</li> <li>담당교사에게 매일 학습플래너 점검을 통해 스스로의 학습 능력 점검</li> </ul>
학교생활기록부 관리 프로그램	<ul style="list-style-type: none"> <li>학생자율연구활동 : 학급 내 진로 진학 관련 공통의 관심사를 가진 급우들과 탐구 활동 및 정보 공유를 통한 지속 연구활동</li> <li>학습 멘토링 : 선후배, 또래간 자격증 및 각종 인증 프로그램 관련하여 학습방법을 공유하고 공동의 목표를 달성</li> </ul>
학생 및 학부모 진학상담 컨설팅	<ul style="list-style-type: none"> <li>학생별 최적화된 맞춤형 컨설팅을 통해 진학 정보제공</li> <li>특성화고등학교의 방향에 맞는 학생의 진로 방향 제시</li> </ul>
진학설명회	<ul style="list-style-type: none"> <li>대학진학을 준비하는 학생·학부모에게 체계적인 진학 정보제공</li> <li>학교별, 학생별, 유형별 진학전략 제시</li> <li>학교별 유학 설명회를 통한 진학 전략 제시</li> </ul>
대학별 모의 면접	<ul style="list-style-type: none"> <li>학교별 면접 기출 문제 분석에 따른 맞춤형 면접 지도</li> <li>학교별 면접 일정에 맞추어 진학한 선배들의 면접 지도</li> <li>실제 면접과 동일한 환경 속에서 모의면접 시행</li> </ul>
한조고 대학 박람회	<ul style="list-style-type: none"> <li>각 대학에 진학한 선배들의 학교 및 학과 별 특징에 대한 설명</li> <li>학 대학 학과별 부스에서 진행되는 선배와의 심도있는 상담진행을 통한 진로 설계</li> </ul>
대학 탐방 멘토링	<ul style="list-style-type: none"> <li>대학 탐방을 통해 학생들의 진로 설계와 구체적 목표설계에 대한 동기부여</li> <li>대학 진학을 위한 필요소양을 함양하며 진로탐색 정보제공</li> </ul>





## 취업성과

취업만족도와 지속적인 성장을 위한 실무교육

### 2025년 취업현황

채용기업	인원	채용기업	인원
(주)동승JW메리어트호텔 동대문	10	(주)엠배서더 경원재	1
(주)그랜드하얏트 인천 호텔	2	(주)레스브아	1
(주)엠배서더서울풀만호텔	2	(주)테디보르하우스	1
(주)현대그린푸드	1	(주)인스파이어인티그레이티드리조트	3
(주)조선호텔앤리조트 레스케이프 호텔	4	(주)나인트리프리미어로카우스호텔	1
(주)망글스	1	(주)삼천리이엔지 외식사업부	2
(주)조흥 식품연구소	2	(주)조선호텔앤리조트 포포인츠 명동	2
(주)파르나스인터컨티넨탈호텔	2	(주)그레비티 바이쉐라톤 판교 호텔	2
(주)파르나스 호텔 제주	1	(주)몬드리안 호텔	1
(주)파라다이스시티 인천 호텔	1	개인취업	3
(주)아주서교호텔	10	남19, 여23	총 42명

### 2024년 취업현황

채용기업	인원	채용기업	인원
(주)파르나스인터컨티넨탈호텔 서울	10	(주)동승JW메리어트 동대문 스퀘어 서울	1
(주)포시즌스호텔 서울	2	(주)그랜드 하얏트 인천 호텔	3
(주)서한사 엠배서더 서울 풀만 호텔	2	(주)나인트리 프리미어 로카우스 호텔 서울	1
(주)그랜드 하얏트 제주 호텔	1	(주)JW메리어트 제주 호텔	1
(주)파라다이스시티 인천 호텔	4	(주)더 플라자 호텔	1
(주)에이블현대호텔앤리조트(반얀트리호텔)	1	(주)아주호텔서교	2
(주)현대그린푸드	2	(주)SPC외식사업부	2
(주)CJ프레시웨이	2	(주)삼천리외식사업부	1
(주)닥터로빈	1	(주)CJ푸드빌	2
(주)신라스테이	1	스시주고야	1
개인취업	10	남32명, 여20명	총 52명

취업 프로그램

프로그램	활동
기업체 채용설명회 및 채용박람회	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기업체 인사담당자 초청 채용설명회 개최</li> <li>• 기업의 인재상 및 필요자격 정보제공</li> <li>• 다양한 외식 기업체 정보제공으로 취업처 선택의 폭 확대</li> </ul>
취업자 전형 학생 프로그램	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 본교 취업자 전형으로 입학한 학생들을 대상으로 운영</li> <li>• 취업에 필요한 자료제공 및 산업체 수요에 맞는 인재양성</li> <li>• 본교 졸업생 선취업 후진학 특강 및 성공 사례 특강</li> </ul>
취업 역량강화 프로그램	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3학년 취업 희망자를 대상으로 진행하는 자소서 면접 특강</li> <li>• 자기분석, 기업분석, 자소서 패턴학습 등 자소서 작성 특강</li> <li>• 면접기법, 기본개요 작성, 모의면접 등 성공 면접의 이해 특강</li> </ul>
호텔리어 직업체험	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 본교 졸업생 취업 호텔 방문 견학 및 특강</li> <li>• 호텔 채용에 관련된 인사부 채용 담당자 특강</li> <li>• 호텔 조리장 특강을 통한 호텔 조리 업무의 이해</li> <li>• 졸업생 특강으로 학생 취업 마인드 함양</li> <li>• 호텔 조리 주방 견학을 통한 근무 환경에 대한 이해</li> </ul>
학부모 취업 설명회	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 채용형 현장실습의 이해 및 현장 실습 기업 소개</li> <li>• 선취업 후진학 사례 발표를 통한 학교에서 준비 사항 안내</li> </ul>
취업 엘리트반 운영	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현장실습과 취업을 위한 체계적인 준비</li> <li>• 동아리 시간을 활용한 이력서, 자소서 준비</li> <li>• 채용 면접을 위한 특강</li> </ul>
현장실습 운영 기업 발굴	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 채용형 현장실습 운영을 위한 참여·선도기업 발굴</li> <li>• 학교 기업DB를 활용한 우수한 기업체 발굴</li> </ul>





# 학생개별 진로 맞춤형 프로그램

## 창업/유학

### 창업인재 양성 프로그램

창업에 필요한 지식과 경험을 제공하여 창업실무를 익혀 창업을 이룰 수 있는 인재를 양성하는 프로그램

프로그램	활동
창업세미나 창업캠프	조리 창업과 관련된 다양한 주제를 스스로 정하고, 시장조사, 창업 트렌드 분석, 상권 분석, 메뉴 개발, 위생 및 안전관리, 마케팅 전략 등 실질적인 창업 정보에 대해 직접 조사 발표 공유함. 팀을 이루어 자료를 정리하고 발표하는 과정을 통해 협업 능력과 문제 해결 능력을 쌓음.
창업현장 방문	본교 졸업생이 운영하는 외식 창업 매장을 직접 방문하여, 창업 현장의 실무 운영과 분위기를 체험하고 실제 창업에 필요한 요소들을 관찰하고, 선배들의 경험담을 통해 창업 준비과정과 현실적인 조언을 듣고 창업 목표를 구체적으로 설정할 수 있음
창업상품 개발 실습	창업을 목표로 학생들이 직접 시장조사를 실시하고, 소비자의 요구와 트렌드를 분석하여 창의적인 상품 아이디어를 내고 조리 실습을 통해 상품 개발에 필요한 기술을 익히고, 이를 바탕으로 시제품을 제작함.
조리마케팅 플랫폼 (Made in KCAS)	조리·외식 분야 창업에 관심 있는 학생들이 언제든지 참여할 수 있도록 다양한 창업 관련 실제 창업과 연결된 체험 중심의 활동이 포함되어 있으며, 학생들은 본인의 진로와 흥미에 따라 자유롭게 참여하여 창업에 대한 이해를 넓히고 실질적인 역량을 쌓을 수 있음.
소규모 창업 실무반 운영	창업진로를 희망하는 소규모의 인원으로 창업반을 구성하여 조리·외식 창업에 필요한 이론과 실무 기술을 체계적으로 학습함. 창업 과정 전반에 걸쳐 필요한 기획력, 문제 해결력, 메뉴 개발, 매장 운영 등의 역량을 집중적으로 강화하여, 학생들이 향후 실제 창업에 도전할 수 있는 자신감과 실력을 키움.



## 셰프의 꿈(유학)

### 📍 미국

- 1) 존슨 앤 웨일즈 대학 (Johnson & Wales University)
- 2) CIA 요리 학교 (Culinary Institute of America)
- 3) 네바다 주립대학 (University of Nevada)

### 📍 프랑스

- 1) 르 꼬르동 블루 (LE Cordon Blue)
- 2) 폴 보퀴즈 (Institut Paul Bocuse)
- 3) 에꼴 페랑디 (Ecole ferrandi)

### 📍 호주

- 1) 르 꼬르동 블루 (LE Cordon Blue)
- 2) 윌리엄 앵글리스 (William Angliss Institute)

### 📍 캐나다

- 1) 나이아가라 칼리지 (Niagara College)
- 2) 조지 브라운 칼리지 (George Brown College)
- 3) 험버 칼리지 (Humber College)

### 📍 일본

- 1) 츠지조리사 전문학교
- 2) 동경제과 전문학교
- 3) 핫토리 영양학교

### 📍 스위스, 이탈리아, 싱가포르, 뉴질랜드

- 1) CAA (스위스, culinary arts academy)
- 2) 일꾸오꼬 알마 (이탈리아, ALMA)
- 3) 옛 썬라이스 (싱가포르, At-sunrice academy school)
- 4) 코넬 대학 (뉴질랜드, Cornell)





## 창의적 조리인재 양성을 위한 조리특성화 프로그램

### 조리마케팅 플랫폼 <MADE IN KCAS>

조리상품 개발과정을 학습하고 직접 실습하며 시장에서 고객의 호응을 얻을 수 있는 조리상품을 직접 제작 할 수 있는 프로그램



### 학생 농부 친환경 텃밭 가꾸기 <Smart School Farm>

식자재의 재배에서 조리까지 과정 중심의 완성교육으로 농작물 재배과정의 이해와 협업을 통한 정서함양과 새로운 메뉴 개발 및 상품화 할수 있는 활동



### 조리 콘텐츠 제작

조리교육과 IT 기술 접목을 통한 다양한 조리 콘텐츠 개발하여, 학생 중심형 특색프로그램 운영 및 연계 홍보활동



### 미소밥차

이동식 조리차량(미소밥차)을 이용하여 복지기관을 방문, 수업을 통해 학습된 조리 재능 봉사활동을 실시하는 프로그램으로 초·중학교를 방문하여 학생들에게 올바른 식생활과 조리사 직업 체험을 실시하는 재능봉사 활동



## 레스토랑 운영실습

창업 가능한 메뉴를 기획, 원가계산부터 생산 과정, 판매단계를 실무적으로 학습하는 프로그램으로 학생 눈높이에 맞춘 과정을 실습하는 실전형 레스토랑을 운영함



## 메뉴개발 요리대회

학기말 1회 전교생이 참여하는 조리대회를 갖아 메뉴개발 과정을 체험하고 협력의 가치를 알게되는 기회를 제공함



## 이은회(二恩會)

부모님과 선생님에 대한 두 은혜를 감사하며 학생들이 그동안 학습한 조리역량으로 식음료 서비스를 기획 제공하는 실무형 조리학습 프로그램



## 졸업생 특강

창업, 진학, 취업진로의 졸업생 선배들이 자신의 진로설계의 경험을 바탕으로 학생들의 진로와 관련 직업에 대한 실무적인 정보를 제공하는 프로그램



## 한조고 식음료 연구소(Cafe KCAS640)

커피, 차, 카페운영, 바리스타 관련 지식과 기술을 습득하고 카페운영 실습을 통하여 카페창업, 바리스타 진로개발 기회를 제공하는 프로그램



## 사랑의 바자회 참가

학생들이 직접 만든 조리상품으로 지역주민에게 저렴한 가격에 판매하는 사랑의 바자회에 매년 참가하며 지역 복지기관은 물론 지역사회에 봉사하는 활동을 하여 학생들의 사회참여 경험을 제공함



## 지역사회축제 참여 및 봉사활동

지역사회의 진로 및 다양한 축제에 참가하여 학생들이 학교에서 학습한 내용을 바탕으로 조리진로 안내 및 체험 활동을 제공함



## 프로젝트수업 발표회(졸업식)

3년간의 조리교육을 마치고 꿈을 키워 세상으로 나가는 발표회





# 장학금 내역

(2024학년도 기준)

장학금명	금액	제공처	대상	장학금액 및 기타사항
학교발전기금 학생복지사업 장학금	300만	한국조리과학고	- 1순위: 기초생활수급 대상자를 포함한 가정 형편이 어려운 학생 - 2순위: 교장 선생님 개인별 면담 및 장학위원회 협의	- 학기별 1인 50만 - 6명 선발 - 타 장학금 중복수령 가능
엠앤지 장학회 기독 장학생	400만	엠앤지 장학회	- 기독교 신앙생활을 꾸준히 하는 학생 - 가정형편이 어려운 학생 - 학교장의 추천을 받은 학생	- 학기별 1인 20만 원씩(총 40만) - 학년 구분 없이 10명 선발 - 특성화장학금과 중복수령 가능 - 국가장학금 등 제외 - 연간 꾸준한 장학금 수혜자 제외
태성장학회	600만	태성장학회	- 1학년 1학기 성적을 기준으로 지원하고 2학기 성적으로 최종합격자를 선정 - 내신 성적 1등급 ~ 5등급 학생 대상 - 서류 심사, 면접 심사를 통해 15명 선출	- 1인 200만 - 2학년 15명, 3학년 15명으로 전 학년 30명
시흥시 연 재단 장학회	30만	연재단	- 시흥 관내 고등학생 - 차상위계층(한부모, 조부모, 장애인, 특기생) - 학교장의 추천을 받은 학생	- 1인 30만 - 2명 선발
동승문화재단	720만	동승문화재단	- 재학생 12명 - 학교장의 추천을 받은 학생	- 학기별 30만 (총 60만) - 12명 선발 - 장학생 중 메리어트호텔 지원하는 학생은 가산점을 부여하는 것을 협의 중
복권기금 꿈 사다리 장학사업	복권 기금	한국장학 재단사업	- 대한민국 국적이면서 저소득층 학생 (또는 다문화가정 학생) - 기초생활수급자, 법정차상위계층, 한부모 가족지원대상자 - 직전 학년 성적 자격요건 충족자 - 직전 학년 출결 및 봉사 최소 요건 충족자	- 월 35만 - 대학 졸업까지 장기 지원
제정구장학생	150만	사단법인 제정구	- 학습, 문화, 예술, 체육, 취업 부문에서 미래의 비전을 가진 시흥시 거주 및 소재 학교 청소년 - 성적 상위 30% 이내	- 1인 150만
푸른등대 조선호텔앤리조트 기부장학금	30만	푸른 등대 기부장학금	- 학교별 추천 장학생 1인	- 1인 30만
재단법인 경기교육장학재단 장학생	70만	경기교육장학재단	- 학교별 추천 장학생 1인	- 꿈 장학금: 1인 50만 - 특기 장학금: 1인 70만
해맑음 청소년 장학금	50만	법무부 청소년 범죄예방위원 시흥지구위원회	- 가정형편이 어려운 모범 학생	- 1인 50만
시흥시 인재양성재단	100만	시흥시 인재양성재단	- 가정소득, 다자녀, 지역 상생, 다함, 성취 등 영역을 나누어 선발함. - 학교별 추천 장학생 1인	- 1인 100만
삼성꿈장학생	300만	삼성장학재단	- 저소득층 가정의 고등학생	- 분기별 3회 100만 원씩 - 총 300만