

2021학년도 입학 안내

<http://school.ebe.go.kr/hoteltourism-h>

충청·강원권 유일의 기숙형 관광·조리 특성화고등학교

# 한국호텔관광고등학교

K O R E A   H O T E L   T O U R I S M   H I G H   S C H O O L



학교 홈페이지



학교 홍보 영상



나의 꿈이 이루어지는 학교

**한국호텔관광고등학교**

KOREA HOTEL TOURISM HIGH SCHOOL



# 관광비즈니스과



**실무능력과 창의력을 갖춘  
글로벌 관광 서비스 인재 양성**



## 배우는 전공 과목

성공적인 직업생활 | 관광일반 | 관광서비스 | 관광사업 | 관광영어 | 관광중국어 | NCS제빵 | NCS바텐더  
NCS호텔식음료서비스실무 | NCS바리스타 | NCS호텔객실서비스실무 | NCS여행서비스실무

## 주요 학과 활동

### ◆ 실무 중심의 교육 및 각종 대회 운영·참여

- NCS(국가직무능력표준)교육을 통한 호텔, 식음료(바텐더·바리스타), 여행 등 실무중심 교육
- 한국관광공사(KTO) 관광특성화 고교생 호텔리어 양성과정 프로그램 진행(2019년 4명 합격/전원 5성급 호텔 취업)
- 조주 및 제빵기능사 의무검정 실시(3학년)
- 교내 전공대회 실시(카테일·바리스타·통역가이드)
- 2016 ~ 2019 전국상업경진대회 테이블세팅 분야 연속 수상(은상, 동상 수상) ※2020년도 코로나19로 대회 취소

### ◆ 전공 지식 및 현장 적응력 함양을 위한 각종 체험활동 전개

- 5성급 호텔투어(그랜드하얏트호텔, 웨더튼호텔, 그랜드 앰버서더 서울 풀만 호텔)
- 관광산업 일자리 박람회, 국제관광산업 박람회 참가
- 호텔 지배인, 국가대표 바텐더, 가이드 등 전공분야 인사 초청 특강
- 산업체 현장수업(대강양조장, 충주커피박물관, 세계술박물관리퀴리움 등)

### ◆ 글로벌 인재 양성을 위한 해외 문화교류 실시

- 2019 한국·프랑스 국제교류 MOU 체결
- 2019 충청북도 교육청 국제교육교류(한국·프랑스)실습 프로그램 진행
- 2019 ~ 2020 영어 및 프랑스어 화상 강의 프로그램 진행

- |         |            |                    |
|---------|------------|--------------------|
| - 호텔리어  | - 파티쉐      | - 공무원              |
| - 바리스타  | - 컨벤션 기획사  | - 싱가포르 호주 해외 취업    |
| - 바텐더   | - 승무원      | - 뉴질랜드 해외 취업 진행 예정 |
| - 여행가이드 | - 웨딩·파티플래너 |                    |

## 취업분야

### 2020학년도 졸업생 취업 현황

그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스, (주)스텐포드호텔코리아, 몬드리안 이태원, 그랜드하얏트 인천, 제주 신화월드, 제주리마다호텔, (주)케이제주호텔, 남촌C.C, 인제스피디움, (주)람정제주개발, (주)금강센테리움

### 2019학년도 졸업생 취업 현황

그랜드하얏트멜버른(호주), 용산 드래곤시티호텔, 베스트웨스턴 서울기든호텔, 베스트웨스턴 국도호텔, 서울 강남 페이트호텔, 트레블로지 동대문, 인천 네스트호텔, 컨싱턴스타호텔, 제주신화월드, 솔비치, 엠블호텔(한화), 알렌시아, 마벨리에, 카메다, 히든밸리 C.C, 리솔리조트 등

- |             |               |            |
|-------------|---------------|------------|
| - 호텔 관련 학과  | - 여행 관련 학과    | - 항공 관련 학과 |
| - 식음료 관련 학과 | - 관광/레저 관련 학과 |            |

### 2020학년도 졸업생 진학 현황

경희대, 공주대, 제주대, 용인대, 전주대, 여주대, 상지대 등

### 2019학년도 졸업생 진학 현황

숙명여대, 세종대, 북경 제2외국어대학, 경기대, 동아대, 경남대, 수원대, 한국관광대, 한국복지대, 부산외국어대, 경동대, 백석예술대, 평택대

## 대학진학

- |                              |              |
|------------------------------|--------------|
| - 조주기능사(2019학년도 기준 합격률 100%) | - 바리스타       |
| - 국내여행안내사                    | - SMAT       |
| - ITQ, 워드프로세서                | - 비서1·2급     |
| - TOEIC                      | - 조종면허1·2급 등 |
| - 호텔서비스사                     |              |
| - 컴퓨터 활용능력                   |              |
| - HSK                        |              |

## 자격증취득



# 호텔외식조리과



**실력과 인성을 겸비한  
글로벌 조리기능인 양성**



## 배우는 전공 과목

식품과 영양 | 급식관리 | 식품과학 | NCS한국조리 | NCS서양조리 | NCS중식조리  
NCS제과 | NCS제빵 | NCS바텐더 | 관광중국어 | 성공적인 직업 생활



## 주요 학과 활동

- **실무중심의 교과교육으로 기초·심화 조리기능 향상**
  - NCS(국가직무능력표준) 교육을 통한 산업현장에 필요한 지식, 기술, 태도 함양
  - 충청북도 지정 도내 유일의 지역 공동형 조리기능 영재학급 심화실기수업
  - 케이크 데코레이션, 슈가 크래프트 등 제과제빵 공예 수업 실시(2019학년도 3학년)
  - 전공기능 관련 방과후학교 활성화(기초 조리이론, 한식, 양식, 중식, 제빵, 제과기능사)
  - 3학년 필기 면제 의무검정을 통한 자격증 취득(2019. 중식조리기능사 응시 합격률 100%)
- **체험 중심의 활동 및 각종 대회 운영·참여**
  - 유명 조리장, 초청 강사, 대한민국산업현장교수 특강
  - 특성화고 창업동아리, 전공동아리 운영(조리 및 제과제빵)
  - 식품제조기관, 국제식품박람회, 디저트쇼, 베이커리페어, 특급호텔투어 현장학습
  - 한식, 제과 전공대회 및 블랙박스 조리경연대회 실시
  - 2020. 충북기능경기대회 조리 및 제빵 분야 참가
- **실력과 글로벌 마인드를 갖춘 국제조리기능인**
  - 2016학년도 프랑스 조리기능 고등학교 Lycee Emile du Chatelet 산학협력 체결
  - 2018학년도 국제학생 한국·프랑스 교류프로그램 참여
  - 2019학년도 호텔외식조리과 전공동아리 및 국제교류 매칭학생 문화교류 프로그램 진행

## 취업 분야

- 호텔 / 식품제조업
- 외식 / 급식업체
- 제과제빵업체
- 푸드코디네이터
- 요리연구가/아동요리지도사
- 파티쉐/쇼콜라티에
- 조리 관련 분야 창업
- 조리 공무원
- 조리 부사관
- 해외 조리업체 취업

### 2020학년도 졸업생 취업 현황

그랜드하얏트인천, IBIS 스타일 명동, 제주 SK핀크스, 제주 휘슬락, 서한관광개발,  
나올레움, (주)비지메이치코리아, 롤링파스타, 스시 러 프리미엄

### 2019학년도 졸업생 취업 현황

한화호텔&리조트, 라마다호텔, IBIS 스타일 엠베서더 서울 명동, 더 아트스테이, 제주 신화월드,  
파크 하비호텔, 나올레움, (주)마벨리에, (주)남문, (주)준록

- 조리 관련 학과
- 호텔외식경영학과
- 제과제빵 관련 학과
- 식품영양학과
- 식품가공 및 공학과 등

## 대학 진학

### 2020학년도 졸업생 진학 현황

경희대, 한국교통대, 우송대, 우송정보대, 부산과학기술대,  
제주한라대, 해전대, 호서전문대, 경동대 등

### 2019학년도 졸업생 진학 현황

우송대, 서원대, 한국관광대, 청운대, 남서울대, 대전과학기술대, 경북전문대, 우송정보대

## 자격증 취득

- 한식/양식/중식/북어 조리기능사
- 제과/제빵기능사
- 케이크 디자이너
- 쇼콜라티에
- 슈가 크래프트
- 푸드 카빙 데코레이션



# #사진으로 보는 #주요 교육활동

## 관광비즈니스과



전공 실무능력 향상을 위해 한국관광공사 주최 호텔리어 양성과정에 참여하여 전원 5성급 특급호텔 취업의 쾌거를 이룸.



INE 주관 ESPRESSO ITALIANO CHAMPIONSHIP 국가대표 예선전에 참가하여 바리스타로서의 역량을 발휘함



2019. 충북 직업교육종합촉진사업 한마당에서 다양한 체험을 진행함  
창업동아리체험코너 운영 부분 은상을 수상함



매년 국내외 유명 호텔을 방문하여 호텔서비스, 호텔요리 등에 대한 안목을 넓힘 (사진=그랜드하얏트 인천 호텔 투어)

## 호텔외식조리과



충북 도내 유일의 조리기능영재학급을 운영함 심화수업 및 명장 초청 특강을 진행하여 조리·제과제빵의 심화기술을 습득함.



다양한 분야의 인재들이 각종 경연대회에 참가하여 우수한 실적을 거둠 (사진 2019 충북지방기능경기대회)



전공 창업동아리에서 직접 제작한 제과, 빵, 커피, 카테일음료 등을 지역 행사 부스를 운영하며 직접 판매함.



프랑스 에일리 뒤 사들레 고등학교와의 국제교류 활동을 전개함  
이를 위해 교내 국제교육(외국어, 문화 교육)을 강화함



# #주요 전공(창업) 동아리 소개 (관광비즈니스과)



## S.T.D (Something To Drink)

Would you like something to drink? 당신의 갈증을 시원하게 해결해드립니다.  
한국호텔관광고 F&B(커피, 칵테일) 동아리 S.T.D 는 국가공인 조주기능사, 사단법인 바리스타 자격증 취득을 기반으로 무알콜 칵테일, 각종 베리에이션 커피음료에 관심이 많은 학생들로 구성되었습니다. 교내외 다양한 창업활동 및 봉사활동, 학교 홍보에 적극 참여하고 있습니다.

## 웨딩스토리 'Wedding Story'

나랑 결혼해줄래 ♪ 평생을 나와 함께 할래 ♪  
알콩달콩한 커플들을 위한 예비 웨딩플래너의 디딤돌 동아리입니다. 웨딩 트렌드에 맞춘 다양한 웨딩 용품, 셀프촬영 사진 인화, 웨딩드레스, 턱시도 등 웨딩산업에 적용할 수 있는 아이템을 만들기 위한 아이디어를 제공하고 실질적으로 부케, 부모니아, 리스 등을 실습하며 실무 능력을 향상시키고 하는 열정 가득한 학생들로 구성된 동아리입니다.



## 호텔스쿨 'Hotel School'

'호텔리어가 되고 싶다면? 호텔스쿨로!' 호텔에 대한 전반적인 이해와 기본 서비스 예절을 습득하고 테이블세팅 및 실무능력을 배양함으로써 호텔 및 관광서비스 산업 분야에서 일하기를 희망하는 학생들에게 필요한 자질을 향상시키는 동아리입니다.

## 한국의 미를 담다

한국을 담은 관광 기념품을 제작하고 한국의 전통 음료를 제조하는 전공동아리 '한국의 미를 담다' 입니다. 학생들이 직접 기념품 제작부터 음료 레시피를 만들고 제조하며 한국의 맛과 멋을 알리고 아름다운 고유문화를 반영한 고품질의 관광 상품을 만드는 활동을 합니다. 한국의 문화관광에 대한 이해와 학생들의 창의력이 더해져 아름다운 한국이 가진 다양한 매력을 널리 알리는 동아리입니다.



## Angel in airport

항공승무원을 양성하기 위하여 기내서비스 실무지식을 습득하고, 모형비행 실습실, 식음료실습실에서 현장체험형 실습 교육을 실시합니다. 또한 국제 감각을 기르기 위한 글로벌 문화 교육을 진행하고 있습니다. 관련 분야 진학 및 취업에 도움이 될 수 있는 항공예약발권 자격증, 외국어 관련 자격증, SWAT(서비스경영) 자격증을 취득하여 항공 서비스 인재를 양성합니다.

## 여행유튜브반

여행유튜브반은 학생들이 국내를 돌아다니며 관광지를 조사하고 촬영과 동시에 영상제작을 하는 반입니다. 학생이라고 책상에 앉아 공부만 하는 것이 아닌 유튜브 활동을 통하여 자기개발(영상제작기술, 관광산업이해도증가, 창의적인발상)을 하고자 모인 학생동아리입니다.





# #주요 전공(창업) 동아리 소개

## (호텔외식조리과)

### 굿베이커즈(Good Bakers)

'내일의 파티시에!' 라는 모토로 제과·제빵에 관련된 기초 및 심화 기능의 숙달을 통해 제과제빵 관련 창업 아이템을 탐색하고 과자와 빵 제품의 생산 및 판매 계획을 수립하는 제과제빵 동아리입니다. 또한 과자와 빵 제품의 홍보와 운영 결과분석을 통해 창업인의 마인드를 형성하고, 학교 축제·봉사활동 등을 통해 애교심 향상과 지역 사랑을 적극적으로 실천하고 있습니다.



### 우주스토리(우리들의 주방 이야기)

요리 기능 심화 및 상품 개발, 조리에 대한 흥미와 열정을 가진 학생들이 모인 동아리입니다. 다양한 음식 조리를 경험하며 서로의 의견을 공유하고 그 속에서 이끌어 낸 창의적인 아이디어를 바탕으로 조리 트렌드에 부합하는 메뉴를 개발하고 있습니다. 개발한 음식을 직접 만드는 과정에서 학생들의 조리 기능을 높이고 완성품의 홍보, 판매뿐만 아니라 재능기부를 실시하여 따뜻한 마음을 전하는 예비조리사들의 모임입니다.

## 2019-20 주요 대회 수상 실적 (교외상)

- 2020. 전국기능경기대회 요리부문 우수상, 제과부문 장려상 (2017.~2020. 연속 수상)
- 2020. 전국상업경진대회 NCS호텔식음료서비스실무 테이블세팅 부문 충북 대표 선발 (코로나19로 대회 취소)
- 2020. 충북기능경기대회 요리부문 금상, 제과부문 금상 (2015.~2020. 연속 수상)
- 2020. 독일 IKA CULINARY OLYMPICS 1개 부문 금메달
- 2020. 대한민국 국제요리&제과경연대회 설탕공예 부문 금메달, 라이브경연 부문 금메달
- 2020. 한국음식관광박람회 설탕공예 부문 금메달
- 2019. 한국관광공사(KTO) 호텔리어양성과정 4명 합격(전원 5성급 호텔 취업)
- 2019. 전국상업경진대회 NCS호텔식음료서비스실무 테이블세팅 부문 은상, 동상 (2016.~2019. 연속 수상)
- 2019. 관광산업 통역안내 경진대회 중국어 부문 은상, 일본어 부문 동상
- 2019. 전국 다문화학생 이중언어 말하기대회 동상(교육부장관상)
- 2019. 한국국제요리경연대회 1개 부문 금상
- 2019. 대한민국국제요리&제과경연대회 5개 부문 금상
- 2019. CULINARY CHALLENGE 2개 부문 은상/동상
- 2019. 태국 국제셰프챌린지 1개 부문 금상
- 2019. 다문화학생 이중언어 말하기대회 최우수
- 제39회 회장배 전국학교대학 톨러스포츠대회 은메달 획득
- 제100회 전국동계체육대회 스피드스케이팅 은메달 획득
- 제38회 전국 종별 톨러스포츠 스피드대회 금메달 2개, 은메달 2개 획득
- 2019. 바르셀로나 세계 톨러 게임 은메달 1개, 동메달 1개 획득(국가대표로 참여)
- 2019. 남원 코리아 오픈(톨러) 금메달 3개, 은메달 4개, 동메달 3개 획득



Sung Ji Hyeon

# 일학습병행제를 통해 현재진행형의 꿈을 꾸고 있는 성지현 (2020 졸업생)



현재 제주 신화월드에 근무 중인 성지현(20세)은 우리학교 2020. 1월 졸업생이다. 한국호텔관광고등학교에서 3년의 교육과정을 모두 마친 후 제주 신화월드에 입사하였고 동시에 제주한라대학교의 호텔외식조리과에 입학해 일과 학위 과정을 동시에 병행할 수 있는 일학습병행제도를 적극 활용하고 있다. 성지현 졸업생과의 인터뷰를 통해 제주 신화월드에서의 취업과 일학습병행제에 대한 이야기를 전하고자 한다.



## Q. 자기소개 부탁드립니다.

성지현 네, 저는 올해 한국호텔관광고등학교 관광비즈니스과를 졸업하고 제주 신화월드에 취업에 성공한 성지현입니다. 현재 카지노 식음 부문에서 근무 중입니다. 카지노 식음 소속이기 때문에 카지노 안 식음 업장에서 헬퍼를 하기도 하지만 아직 적정 나이가 되지 않아 카지노에서의 정식 근무는 아직 시작하지 못하였고 제주 신화월드에 속한 다양한 식음 업장에서 근무를 하고 있습니다. 현재 각 식당에서 근무를 해보며 식당의 특징에 맞는 매너를 익히고 있습니다.

## Q. 일학습 병행제를 하면서 느낀 소감은?

성지현 일학습병행제 이수를 위해서는 일주일 중 5일은 근무를 하고 휴무일 중 하루 대학교에 가서 수업을 들어야 합니다. 처음에는 '휴무까지 소비하며 학교를 꼭 가야 하나'라는 생각이 가득했고, 직장에서는 저 혼자만의 눈치가 보이기도 했습니다. 또한 일학습병행제를 위해서는 회사의 교육시험(OUT)과 대학 교육시험(OFF-JT)을 모두 진행해야 하고 회사 교육 시험의 출석까지 신경 써야 합니다. 때문에 바쁜 업장에서 눈치를 보며 가끔 늦을 때마다 '여기가 학교도 아닌데, 이렇게까지 해야 하나?'라는 생각을 하며 한동안 후회를 했습니다. 하지만 지금은 이 경험을 누구나 가지지 못하는 경력으로 여기며 소중한 기회로 삼고 있습니다. 또한 대학 성적을 누군가에게 말하면 "와, 너는 일하면서 공부도 그렇게 열심히 할 수 있어?"라는 칭찬을 받을 정도로 잘 적응하여 두 마리 토끼를 잡고 있습니다. 저는 제가 처음 선배를 통해 일학습병행제를 알게 되었던 것처럼 저도 많은 후배들의 롤모델이 되어 제가 겪은 경험과 정보를 나눠주고 싶습니다.

## Q. 제주도 생활은 어떤지?

성지현 처음에는 제주살이, 기숙사 생활을 하며 가족들과 떨어져 살아야 한다는 생각에 향수병이 찾아오기도 했습니다. 하지만

## Q. 마지막으로 후배들에게 해주고 싶은 말이 있다면?

성지현 간단히 말하자면 "내가 가고 싶은 곳만 기다리지 말고, 갈 기회가 있으면 모두 지원해보라"입니다. 저도 고등학생 때 저의 능력은 생각하지 못하고 모두가 좋다고 하는 직장만 가야지라는 '망상'에 빠져 있었습니다. 하지만 사회에 나와 보면 우리가 경쟁해야 할 상대는 다른 특성화고 뿐만 아니라 대학생들이기도 합니다. 저도 제주한라대 일학습병행제 설명회에서 저의 이런 편견을 깰 수 있었고 이후 '아무 기회나 잡자, 다 도전해보자'라는 생각으로 바뀌었습니다. 현재의 모습이 최종적인 저의 목표는 아닙니다. 우리의 꿈과 직장은 수없이 바뀔 수 있습니다. 하지만 20살인 지금은 '경험'이 제일 중요한 시기입니다. 20살부터 높은 곳만 바라보지 말고 가능한 모든 것에 도전하시기를 추천합니다.

마지막으로 후배님들에게 강조하고 싶은 것은 외국어 능력입니다. 고등학생 때는 선생님이 흔히 말하시는 '토익공부' 귀로만 듣고 흘렸지만, 지금 와서 다시 공부 하려 하니 후회가 되고 시간만 낭비 하고 있습니다. 회사에서 인정해주는건 업무 능력과 같은 크기의 외국어 능력입니다. 승진시 우대조건도 외국어 능력이고 모든 과정에서 성장하기 위해서는 외국어 능력이 기반됩니다. 취업 하면 공부해야지란 생각을 버리고 바로 지금부터 능력을 갖추도록 노력하길 추천합니다.



## SNS로 보내온 조리과 졸업생들의 이야기



### 2020학년도 호텔외식조리과 졸업생 최 형 록

(제주 제주시 SK핀크스 디아넥스 레스토랑)

저는 현재 제주도에 있는 SK핀크스 디아넥스 레스토랑에서 근무하고 있습니다. 에피타이저, 메인, 디저트, 코스, 플레이팅, 재료손질 및 밑 작업등을 맡고 있으며 업장에서 한식, 양식, 중식, 일식 등의 요리를 구분 없이 배우고 있습니다. 코스요리 메뉴 또한 다양하여 요리에 대한 안목과 실력이 꾸준히 늘고 있습니다. 학교에서 재료 도우미를 하며 냉장고 정리, 선입선출, 재료 손질 등을 한 것이 도움 되어 업장에서도 식재료 손질, 재료 정리 등을 도맡아 하고 있습니다. 특히 고등학교 3년 동안의 NCS수업을 토대로 기본 업무 수행 능력과 조리법 등이 실전에서 정말 많은 도움이 되었습니다.

덕분에 자신감을 갖고 일할 수 있었습니다. 후배님들도 학교생활에서 작은

경험 하나 하나를 소중히 여기고 최선을 다한다면 인정받는 사회인이 될 수 있을 것이라 확신합니다.



### 2020학년도 호텔외식조리과 졸업생 이정현

(제주 제주시 휘슬락 호텔)

저는 제주시 휘슬락 호텔 조리팀에서 근무하고 있습니다. 호텔 내의 서가 앤국과 연회 행사인 뷔페를 오가며 일을 배우고 있습니다. 패밀리 레스토랑인 서가앤국은 리이브로 음식을 조리해야 하는 냉철한 주방이고, 연회뷔페는 철두철미한 주방입니다. 저는 이 두 업장을 오가며 동작과 행동들을 빠르고 정확하게 하는 법을 익히고 있습니다. 처음에는 어려웠지만 매일 일을 끝내고 그날 알게 된 것들을 정리했고 헛갈리는 것은 선배님들께 여쭙가며 배우는 모든 것들을 저의 것으로 만들었습니다. 이렇게 3달 꾸준히 노력하자 업무의 숙달과 함께 동료들의 인정이 뒤따랐습니다. 저도 고등학생 때 '지금 배우는 이 이론과 실습을 어디에 써먹을 수 있을까?' 하는 의문이 있었습니다. 하지만 업장에 와서 겪어보니 수업 내용이 현재 모두 내가

알아야 하는 지식과 기술이며 이것들이 지금의 나를 만들어주었구나 하는 생각이 들었습니다. 후배님들도 현재 배우는 것에 최선을 다한다면 미래에 꿈을 이룬 여러분의 모습을 만날 수 있을 것입니다.



### 2020학년도 관광비즈니스과 졸업생 이민혁

(그랜드하얏트 인천)

저는 그랜드하얏트 인천에서 근무하고 있습니다. 저는 호텔이 주는 다양한 부대시설의 즐거움과 휴식의 매력에 끌려 호텔리어를 꿈꾸게 되었습니다. 학교 전공 수업을 기초로 한국관광공사(KTO) 호텔리어 양성과정들을 통하여 한 단계 성장할 수 있었으며, 그랜드하얏트 인천에서 제 꿈을 실현하게 되었습니다. 처음에는 실수하지 말아야 한다는 긴장감에 떨리기도 했지만 고객이 제게 해준 "감사합니다." 라는 말 한마디가 정말 큰 힘이 되었고 지금은 행복한 직장 생활을 위한 원동력이 되고 있습니다. 돌이켜 생각해보니 학교에서 학생회 및 방송부 활동을 하면서 팀워크를 경험한 것이 부서에 잘

적응할 수 있는 밑거름이 된 것 같습니다. 앞으로 저는 현재에 안주하지 않고 토익스피킹 및 오픽을 꾸준히 공부하여 자기계발을 위해 노력할 것입니다. 뿐만 아니라 선취업후진학을 통한 대학진학에 대한 꿈도 계획하고 있습니다.



# 취업과 대학진학을 동시에 선택할 수 있는 꿀팁!

취업과 대학진학 사이에서 고민 중인 학생들에게 도움이 될 수 있는 정보를 제공하고자 한다.  
관련 내용에 대한 보다 구체적으로 설명이 필요하다면  
‘한국호텔관광광고등학교 유튜브채널’ 영상을 참고하기 바란다.



## 선취업후진학 제도

특성화고를 졸업한 후 3년 이상의 재직(의무복무 등의 군경력도 재직기간으로 인정)할 경우 4년제 정규 대학 ‘특성화고졸재직자전형’에 지원할 수 있는 자격이 부여된다. 특히 **경희대학교(서울) 문화관광산업학과, 조리산업학과**는 우리학교 전공과 유사도가 매우 높아 진학 시 적응하기 유리하다. 게다가 지원 자격을 충족하는 학생이 많지 않기 때문에 낮은 경쟁률로 상대적으로 쉽게 입학할 수 있다. **세종대의 호텔외식관광프랜차이즈 경영학과, 글로벌조리학과** 또한 마찬가지다. 따라서 우리학교를 졸업한 후 먼저 취업을 하여 3년간 재직 후 대학진학을 희망한다면 누구보다 쉽게 4년제 대학교에, 그것도 관련 학과에 입학할 수 있는 것이다.

## 일학습병행제도

특정 대학교와 연계된 취업처에 입사한 후 해당 대학교의 일학습병행제 인정 학과에 입학하게 되면 직업인으로서의 경력을 쌓으며 동시에 대학교 교육을 받을 수 있다. 주 5일은 본인의 회사에서 업무를 하고 쉬는 2일 중 1일은 대학교에서 직무와 관련된 수업을 들으며 학점을 쌓는다. 취업과 대학진학을 동시에 해결하고자 하는 학생들에게 매우 적합한 제도라고 할 수 있다. 실제로 한국호텔관광광고등학교 2020년 졸업생 중 4명이 이 제도를 이용하여 취업과 대학진학의 고민을 해결했다.

## 학교 이름을 빛낸 학생들 - 신문기사 스크랩



## 단양 한국호텔관광고, 전국상업경진대회 수상 패거

2019년 10월 14일

### - 호텔식음료서비스부문 은상, 동상



[동양일보] 충청·강원권 유일의 관광 조리 특성화 고등학교인 한국호텔관광고 장아령·김소은(1학년) 학생은 전남 여수 순천만생태교육원에서 열린 9회 전국상업경진대회에 참가해 호텔식음료서비스 부문에서 각각 은상, 동상을 수상했다.  
이번 전국상업경진대회는 전국의 가사계열 특성화고 학생들이 평소 갖고 닦은 실력을 겨루는 전국단위 경진대회로 이번 대회 준비를 위해 지도교사와 학생들은 여름방학에도 땀을 흘리며 연습한 결과 수상의 영예를 안았다.  
황윤주 관광비즈니스과 교사는 “이번에 수상한 1학년 학생들은 높은 집중력과 열정으로 좋은 결과를 낸 것 같다”며 “앞으로 더 큰 실력을 발휘하도록 최선을 다해서 지도하겠다”고 밝혔다.

/단양 장승주 기자



## 단양 한국호텔관광고, 전국기능경기대회 우수상 수상

2020년 9월 21일

### - 이규재 요리부문 우수상, 김정우 제과부문 장려상 패거



[충북일보] 2020 전북 군산시 제55회 전국기능경기대회에서 단양 한국호텔관광고등학교 조리과 3학년 이규재 학생이 요리부문에서 우수상을 수상했다. 또 조리과 2학년 김정우 학생은 제과부문에서 장려상을 받았다. (중략)

이규재 학생은 “앞으로도 꾸준히 노력해서 늘 발전하는 조리사가 되고 싶다”고 당찬 포부를 전했다. 김정우 학생은 “처음으로 출전한 전국기능경기대회라 많이 긴장 되었지만 열심히 훈련했던 노력 덕분에 긴장하지 않고 작품을 완성할 수 있었다”고 소감을 밝혔다.

또 지도교사인 최다혜 교사는 “두 선수 모두 우수한 결과를 내어 기쁘고 학생들이 출전 준비를 위한 고된 훈련기간을 잘 이겨내며 한 뼘 성장한 것에 의의를 뒀으면 좋겠다”며 “앞으로 요리, 제과 부문에서 장래가 촉망되는 선수로 성장할 것으로 기대한다”고 말했다.

/단양 이형수 기자



- 세부 시행 내용 및 서류 서식은 본교 홈페이지의 시행 요강을 다운로드하여 확인해주시기 바랍니다. -

항 목	내 용						
모 집 정 원	구 분		관광비즈니스과(2학급)	호텔외식조리과(1학급)	계		
	특별전형 (70%)	취업희망자	24	12	36		
		학교장추천자	6	13	9		
	일반전형(30%)		14	7	21		
	모집 인원		44	22	66		
지 원 자 격	특 별 전 형		일 반 전 형				
	① 취업희망자: 취업의지가 명확하고, 성장가능성과 창의성을 가진 중학교 졸업예정자로 소질·적성을 고려하여 담임교사의 추천을 받은 자 ② 학교장추천자: 충청북도 단양군 소재 중학교 졸업 예정자로서 적성과 소질을 고려해 학교장의 추천을 받은 자		① 전국 소재 중학교 졸업자 및 졸업예정자 (2021년 2월) ② 중학교 졸업 학력 검정고시 합격자 ③ 법령에 의해 중학교를 졸업한 자와 동등의 학력이 있다고 교육부장관이 인정하는 자 (초·중등교육법 시행령 제97조 제1항 각호에 해당하는 자)				
전 형 방 법	○ 특별전형 가. 1차 전형 1) 취업희망자						
	구 분		평가 항목			계	
	평 가 요 소	취업희망서	담임추천서	봉사활동	출석	교과 성적	100
	반 영 점 수	20	참고자료	20	30	30	
	2) 학교장 추천자						
	구 분		평가 항목			계	
	평 가 요 소	봉사활동	출석	교과 성적	100		
	반 영 점 수	20	30	50			
	나. 2차 전형						
	구 분		평가 항목			계	
	평 가 요 소	자기소개서	증빙 서류	심층 면접	100		
	반 영 점 수	20	30	50			
	다. 기타 사항 - 1차 전형 합격자는 과별 정원의 1.5배수로 선발하며, 특별전형 미달 인원은 일반전형으로 선발함. - 최종합격자는 1차 전형 점수(50%)와 2차 전형 점수(50%)를 합산하여 선정함. - 코로나 19 감염병 확산으로 사회적 거리두기 3단계 전환 시 면접은 연기 또는 취소하며, 취소할 경우 2차 전형은 자기소개서(20점)와 증빙서류(30점)만 반영하며 1,2차 합 150점 만점으로 함. - 최종합계점수가 70%에 미달 시 모집 정원에 관계없이 불합격 처리될 수 있음. - 교과성적 산출 프로그램은 본교 홈페이지 메뉴 '학교안내·입학안내' 페이지에 탑재.						
	○ 일반전형 가. 선발 방법: 충청북도교육청 「2021학년도 충청북도 고등학교 입학전형 기본 계획」에 의거, '중학교 학교생활 기록부의 기록'에 따른 내신 성적으로 선발 나 동점자 처리 기준 : 동점자 전원 합격(소수점 이하 넷째자리에서 반올림하여 셋째 자리까지 산출) ※ 공통 사항 가. 학과별로 선발함을 원칙으로 하며, 1지망 학과 탈락자는 2지망 학과에 지원한 것으로 간주하고 종합 성적에 따라 선발함. 나. 석차연명부 작성 기준일: 2020 11. 20.(금)						



전형  
일정

○ 특별전형

전형내용	일정	비고
원서접수	2020. 11. 23.(월) 17:00	http://hsap.cbe.go.kr
1차 합격자 발표	2020. 11. 24.(화) 11:00	학교 홈페이지 공고
2차 전형(면접)	2020. 11. 25.(수) 10:00	사회적 거리두기 3단계 시에 연기 또는 취소
합격자 발표	2020. 11. 26.(금) 11:00	학교 홈페이지 공고

○ 일반전형

전형내용	일정	비고
원서접수	2020. 11. 27.(금) ~ 12. 1.(화) 17:00	http://hsap.cbe.go.kr
면접 및 신체검사	2020. 12. 07.(월) 10:00	사회적 거리두기 3단계 시에 연기 또는 취소
최종합격자 발표	2020. 12. 08.(화) 11:00	학교 홈페이지

※ 특별전형, 일반전형 최종합격자 소집일: 2020. 12. 15.(화) 11:00

제출  
서류

특별전형

① 취업희망자

	- 응시원서 - 취업희망서 - 담임교사 추천서 - 개인정보활용 동의서 - 학교생활기록부 II
1차	*①은 고입전형포털(http://hsap.cbe.go.kr)에서 직접 작성하여 제출(입력) *②~④는 '고입전형포털-원서작성'에 탑재한 양식을 출력하여 작성한 후 pdf파일로 첨부 *⑤는 니이스에서 출력 후 고입전형포털-원서작성-파일(pdf) 첨부하여 제출
2차	각종 증빙 서류(자격증, 포트폴리오 등) *1차 합격자에 한하여 면접 시 직접 제출

② 학교장추천자

	- 응시원서 - 학교장 추천서 - 개인정보활용동의서 - 학교생활기록부 II
1차	*①은 고입전형포털(http://hsap.cbe.go.kr)에서 직접 작성하여 제출(입력) *②~③는 고입전형포털에 탑재한 양식을 출력하여 작성 후 pdf 파일로 첨부 *④는 니이스에서 출력 후 pdf 파일로 제출
2차	각종 증빙 서류(자격증, 포트폴리오 등) *1차 합격자에 한하여 면접 시 직접 제출

일반전형

공통	① 응시원서    ② 학교생활기록부 II    ③ 석차연명부(충청북도 이외 학교만 제출) * ①~② 고입전형포털(http://hsap.cbe.go.kr)을 통하여 제출 * ③은 응시자가 기재되어 있는 석차연명부의 해당 쪽 복사본(출신중학교장 원본대조필) 제출 * 다 시 · 도 출신자는 충청북도교육청 입학전형 사이트(http://hsap.cbe.go.kr)에서 내신 성적산출 후 온라인으로 원서접수[응시원서와 학교생활기록부 II 사본(출신중학교장 원본대조필) 1부 제출]
추가	1) 체육 특기자: 특기자 심사원서 및 증빙서류 첨부 2) 국가유공자 자녀: 보존지청에서 송부한 명단에 의거 학교장의 확인을 받아 제출 3) 기타 특례 입학자: 관계 서류를 갖추어 제출
별도	검정고시 합격자: ① 합격증서(사본) 1부, ② 성적증명서 1부, ③ 주민등록등본 1부 * 사진 1매, 학생 및 학부모 도장(본인이 직접 제출)

특기자

○ 물러 3명 \*별도 안내

기타  
사항

- 제출 서류의 기재 내용이 사실과 상이한 경우 합격이 취소됨.
- 학생이 작성하는 취업희망서와 자기소개서는 반드시 본인이 작성하여야 함.
- 면접 및 신체검사에 불응 시 불합격 처리함.(단, 면접이 취소되는 경우에는 해당 없음)
- 신체검사 불합격 기준(지원 배제 조건): 지망과의 실습교과를 정상적으로 이수할 수 없는 자는 지원할 수 없음.(단, 특수교육대상자는 예외로 함)
- 합격자는 전·후기고에 재응시할 수 없음.(탈락자는 재응시할 수 있음)
- 각종 특례입학 전형은 일반전형 시기에 맞춰 진행함.
- 시험일 전 후 코로나 19 임상 증상이 있는 경우 반드시 학교에 알려야 함.
- 시험일에는 시험관계자 이외 외부인 출입을 금지하며, 마스크 착용, 발열 검사 등의 준수사항을 지켜야 함.
- 본 요강에 명시되지 않은 사항은 충청북도교육청 「2021학년도 고등학교 입학전형 기본 계획」에 의거 우리학교 「입시전형위원회」에서 심의·결정하여 적용함.

충북 단양군 단성면 북상하리길 69 (우편번호: 27027)

☎ 교무실 (043)422-0669 ☎ 행정실 (043)422-0670 ☎ FAX (043)422-7552



# 한국호텔관광고등학교를 선택하면 좋은 이유

## 01 취업하기 좋은 학교

- 관광·조리 산업의 확산으로 양질의 취업처증가
- 지속 발전 가능한 산업 분야로서 각광
- 업계와 꾸준한 MOU체결을 통한 취업처확보

## 02 경제적 부담 없이, 질 좋은 교육 혜택

- 전교생 입학금, 수업료, 방과후교육 수강료 전액 무료
- 단양군으로 거주 이전 시 장학금 지급
- 기타 다양한 장학금 수혜

## 03 수준 높은 전공실습 및 다양한 체험학습 경험

- NCS과목별 전문 실습실 구비, 실기 위주의 교육과정 운영
- 전문가 초청 특강 및 전공 관련 체험학습 실시
- 각종 대회에 참가 및 수상

## 04 글로벌 인재 양성을 위한 국제교류 및 외국어 교육

- 1학년 해외연수(일본, 중국 또는 동남아) 실시
- 한국·프랑스 국제교류 MOU 체결(관광·조리분야)
- 화상영어 프로그램 무료 수강(1인 25분 100회 수강권)
- 프랑스어 화상강의 무료 수강(프랑스어 수강 탭 지급)
- 영어(토익/회화), 일본어, 중국어 방과후 무료 수강

## 05 1학생 3종목 이상의 자격증 취득

- 전액 무상으로 1:1 자격증 취득 지도
- 의무 검정 시행 인정 학교(매년 6~7월 실시)
- 시기별/학년별 자격증 취득 로드맵 제공
- 자격증 취득에 따른 마스터 인증 배지제 실시

## 06 맞춤형 취업·진학 프로그램 운영

- 진로진학실, 취업지원실 운영: 상시 취업·진로 상담
- 각종 취업/진학 프로그램 운영(진로캠프, 취업캠프 등)

## 07 쾌적하고 안전한 학교(기숙사) 생활

- 1000만 방문 관광지 단양에 위치
- 저렴한 기숙사비, 편안한 기숙사 생활
- 기숙사생 조·식·식 무료급식 예정



## 오시는길



**한국호텔관광고등학교**

27027 충북 단양군 단성면 북상하리길 69  
교무실, 043)422-0669 행정실, 043)422-0670 FAX, 043) 422-7552