

조기취업형 계약학과란?

- 조기취업형 계약학과는 혜전대학교와 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 2년제는 3학기, 3년제는 5학기에 전문학사 학위과정 취득이 가능합니다.

조기취업형 계약학과 4대 장점

학생			기업
입학과 동시 취업 확정	1학년 등록금 전액 지원	현장실무형 수업	조기 인재 확보
· 2년제 학과 : 3학기(1년 6개월) 조기졸업 · 3년제 학과 : 5학기 조기졸업 + 1년(전공심화과정) 학사학위 취득 가능			교육과정 개발 등 참여
			기업맞춤형 인재양성
			저렴한 교육비 부담

조기취업형 계약학과 운영모델 (1년 6개월 과정)

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

계약학과 - 한식조리과, 서양식조리과, 일식조리과, 중식조리과, 베이커리카페과

입학	기업맞춤형 집중교육 학업수행	일·학습병행	졸업
입학과 동시에 취업 확정	1학년 1·2학기	2학년 1학기 (한식조리과, 서양식조리과, 일식조리과, 중식조리과)	1년 6개월에 전문학사 취득
		3개 학기 (베이커리카페과)	3년제 과정을 5학기만에 전문학사 취득

혜전대학교 조기취업형 계약학과 수업료 부담비율

1학년 (1학기+2학기)	2학년 1학기		비고
	협약기업	지자체·대학·학생	
100% 국비지원 (희망사다리장학금)	50%	50%	1학년 취업장려금 400만원 별도지급

전형안내

조기취업형 계약학과 전형일정

전형구분	원서접수	면접	합격자발표	합격자등록
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)
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)

모집인원

학과명	모집인원
한식조리과	15명
서양식조리과	15명
일식조리과	15명
중식조리과	15명
베이커리카페과	30명
합 계	90명

전형방법
면접 100%

신청 및 선발과정

STEP 01	서류 접수	→	조기취업형 계약학과 입학원서 및 관련서류 제출
STEP 02	매칭 면접	→	기업 - 학생 매칭이 수행되며 지원자와 기업간의 개별 면접을 통한 평가진행
STEP 03	채용 협약	→	기업별 학생의 면접평가 순위에 따라 합격자 선발 및 채용 협약서 작성
STEP 04	최종 선발	→	채용 협약한 학생에 대하여 최종 합격자 발표

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



꿈을 현실로
만드는
설레는 여정



2024학년도 조기취업형 계약학과 신입생 모집안내

혜전대학교

입학과 동시에
취업 확정!





별처럼 빛나는 나의 미래

한식조리과 모집인원 15명

- 교육목표**
- 한식조리 분야의 혁신적 전문 역량을 갖춘 K-Food 현장전문가 양성
 - 한식 세계화를 위한 대한민국 최고의 글로벌 한식 조리사 양성
 - 현장 실무형 한식 전문 실습실을 통한 사회 맞춤형 취업역량형 인재 양성
- 인재상** 세계적 수준의 글로벌 마인드 인재 양성을 통한 창의적 실무역량을 갖춘 한식조리사, 궁중요리, 사찰 및 약선요리, 발효음식 전문가
- 이수체계** 75학점
- 사업체별 현황**
- | | |
|----------|------------|
| • (주)석파랑 | • 누구나홀딱반한닭 |
| • 수담 한정식 | • 삼다리칼국수 |
| • 이가네식품 | • (주)정채움 |



서양식조리과 모집인원 15명

- 교육목표**
- 글로벌 인재육성을 위한 서양식조리사, 산업체연계한 현장 전문가 양성
 - 서양식 분야 우수 인재양성
 - 특급호텔 및 산업 수요에 맞는 맞춤형 인재양성
- 인재상** 핵심역량과 전공직무역량을 보유한 현장 실무형 서양식 조리사
- 이수체계** 75학점
- 사업체별 현황**
- | | |
|-------------|-------------|
| • (주)남부미트 | • (주)한미에프스리 |
| • (주)푸드엠코리아 | • (주)잇츠피리언스 |
| • (주)티씨엔씨 | • (주)더본코리아 |



중식조리과 모집인원 15명

- 교육목표**
- 산업체와 연계한 맞춤형 중식조리사 인재양성
 - 산업체 디딤전문가 수업을 통한 디딤 전문가 양성
 - 숙박카빙 명장 수업지도를 통한 카빙 전문가 양성
- 인재상** 중식조리사의 핵심역량과 전공 직무역량을 갖춘 중식조리사
- 이수체계** 75학점
- 사업체별 현황**
- | | |
|----------------------|-------------|
| • 신승반점 | • 팔당반점 |
| • (주)셀럽골프앤 리조트(태안지점) | • 차이몬스터 |
| • 짜엔옹 | • 이화원 |
| • 흥성 천천차이나 | • (주)다이닝디자인 |



일식조리과 모집인원 15명

- 교육목표**
- 4차 산업혁명에 따른 일본조리의 전문적 학술과 실무기능을 연마하고, 직업정신을 함양하여 국가와 지역사회 발전에 기여할 수 있는 기업 맞춤형 전문인력 양성
- 인재상** 솔선수범하고 창의적 직무 역량을 갖춘 현장실무형 전문 일식조리사
- 이수체계** 75학점
- 사업체별 현황**
- | | | |
|---------------|-----------------|-------------|
| • (주)네스트 | • (주)동민수산 | • (주)라프라자여수 |
| • (주)오웬푸드세프애찬 | • (주)글로벌문화평생교육원 | • 스키와 |
| • 스키마트 | • 내포해물촌 | • 위드위치 |
| • 오헤린출장뷔페 | • 1500회전초밥 | • 어부장 |
| • 시마스시 | • 스키츠카무 | • (주)스시이안 |



베이커리카페과 모집인원 30명

- 교육목표**
- 현장중심형 교육과정으로 베이커리 또는 카페 등에서 요구하는 제과제빵 기술을 양성하고 있습니다. 기업에서 필요로 하는 전문지식을 대학에서 학습하고 대학에서 부족한 현장업무를 기업에서 수행하여 차별화된 전문인재를 배출하도록 노력하고 있습니다.
- 인재상** 핵심역량과 전공 직무역량을 보유한 현장 실무형 제과사·제빵사·제과제빵위생사
- 이수체계** 100학점
- 사업체별 현황**
- | | | |
|-------------------|--------------------|----------------------|
| • 김영모과자점 외(9개 지점) | • (주)명장 홍종훈(3개 지점) | • (주)이학순 파티시에(1개 지점) |
| • 솔로우브레드 | • (주)카카오브라운 | • 콜마르브레드 |
| • (주)참조은에스에프 | • 독일베이커리 | • 뚜쥬르 |
| • 르아모 | • (주)몽상가인 | • 보보로 베이커리 |
| • (주)쿠키인클로버 | • 팡쇼과자점 | • 하루베이커리 |
| • (사)제과기능장협회 | • (사)대한제과협회 | |

