


2021학년도 호텔외식조리과 신입생 오리엔테이션



CONTANTS



①	조교·역할
②	실습실·시설
③	조리복 및 위생
④	실습실 안전 교육
⑤	실습 전·후
⑥	학과 프로그램
⑦	Q&A

실습조교

김소진

담 실습실·기물 관리

당 실습 재료 관리

업 동아리·프로그램(요리대회)

무 현장실습·조기취업

032-610-0818



실습실 소개

예지관 2F 



한식 조리실 (C0201호)



제과제빵실 (C0203호)

실습실 소개

예지관 2F 



식음료 실 (C0205호)

예지관 3F 



양식조리실 (C0301호)

실습실 소개

예지관 4F 



Creative food studio (C0401호)

예지관 5F 



매뉴개발실 (C0502호)

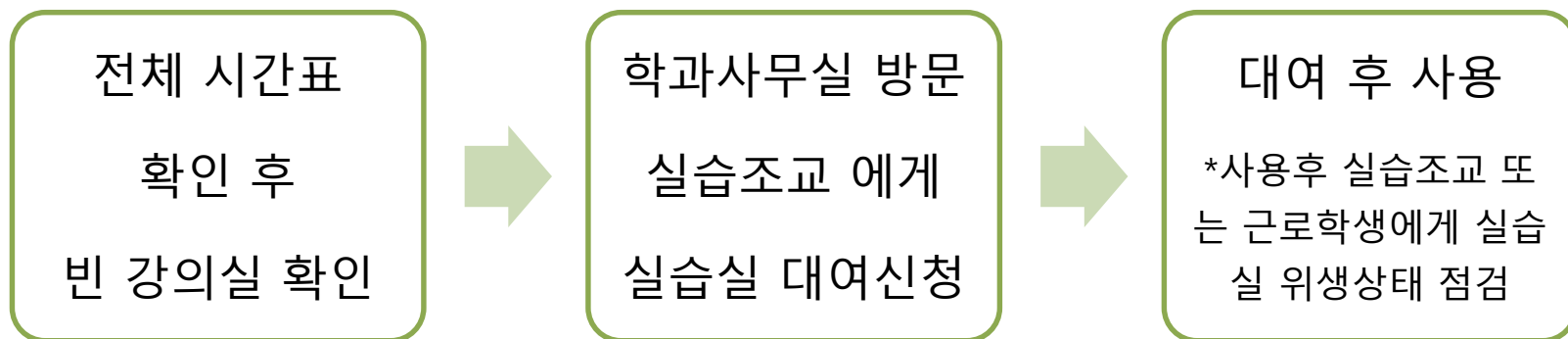
실습실 소개



한길관 B1F 

조리기술실습장 (EB108호)

실습실 대여



야간/주말 실습실 대여 시 3일전 신청

기물 대여



분실 및 파손 시 학생 개인 부담

실습실·시설

※호텔외식조리과 실습실 대여※

사용일자	2021년 2월 22일	
강의실 대여 학생정보		
학번	이름	대표자 핸드폰번호
1843083	김진	010-85995-5451
	정희수	
	이광수	
	한세림	
사용목적	대리인	
사용강의실	(대회준비로 인한 실습실 대여는 501, 502호만 대여 가능) 501	
사용시간	18:00 ~ 20:00	
반납시간	19:55	

실습실 대여시 주의사항

1. 실습실, 강의실 사용후 청소
2. 강의실 내에서 음식물 섭취 금지
3. 당일 9시까지 작업 마무리 (야간 작업시 3일전 대여)
4. 사용 후 창문, 문단속, 절전 필수
5. 재료와 기물 실습조교에게 허락 후 사용
6. 기물 파손 (무단 대여) 대표자에게 손해배상 청구
7. 위 기재사항과 실제 사용 현황이 다를 시 퇴실

대여신청 대표자 김진은 위의 주의사항을 모두 숙지하였고
이를 지키지 않을시 실습실 대여에 불이익이 발생할 수 있음을 인정합니다.

대여물품 관리대장

대여 물품 분실시 관리대장을 작성한 학생에서 모든 책임을 물겠습니다.

NO	학 번	성 명	대여 물품 ex) 후추그라인더, 토치, 렌오프너	대여 일자/시간 ex) 10/8 14:00	반납 일자/시간 ex) 10/8 17:00
1	1843083	김진	토치	2/22 14:00	2/22 18:00
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					

대여물품 관리대장

대여 물품 분실시 관리대장을 작성한 학생에서 모든 책임을 물겠습니다.

NO	학 번	성 명	대여 물품 ex) 후추그라인더, 토치, 렌오프너	대여 일자/시간 ex) 10/8 14:00	반납 일자/시간 ex) 10/8 17:00
1	1843083	김진	토치	2/22 14:00	2/22 18:00
2					
3					
27					
28					
29					
30					

사물함

학과 사이트 공지 / 학과사무실 앞 게시판에 공지



1. 본인에게 배정된 사물함만 사용

2. 잠금장치가 따로 없어
자물쇠 요망

3. 한 학기 동안 사용하며
방학기간에는 사물함 정리

4. 사물함 고장 시
실습조교에게 수리 신청

사물함

학과 사이트 공지 / 학과사무실 앞 게시판에 공지



1.반대표 1명,실습부장 2명
사용 사물함

2.사물함 열쇠 제공
분실 시 개인 부담

조리복

착용안내



조리복

학과 위생 수칙



실습시 악세서리 착용금지
*무선이어폰 착용금지



실습 시 조리화 필수 착용



손톱 위생 관리
학기 중 네일아트 금지

조리복

학과 위생 수칙



조리복 착용 상태로 흡연

절대 금지

+ 실습수업도중 흡연 금지

*적발시 교수님과 상의 후
수업 결석처리 또는
실습실 대청소 등 엄벌



조리복 착용 상태로
예지관, 밀레니엄관,
한길관 지하 1층, 1층
제외하고 이동 금지

(한길관 1층은 이동만 가능)

자상 주의

- 칼을 들고 실습합니다

화상 주의

- 불과 기름을 사용하여 실습합니다

골절 주의

- 실습실 바닥이 미끄럽습니다

실습실에서는 절대 장난치지 않습니다.





실습실 문 쪽에
소화스프레이가 비치 되어있습니다.

화재 초기(작은 불)에만
사용을 권장하며

불이 날 경우에는
교수님과 조교의 지도에 따라
대피를 우선으로 합니다

무리하게 화재를 진압하기 보다는
학생들의 안전이 우선입니다.

실습 수업 전, 준비방법



재료 준비실 위치
C0203 제과제빵실과 C0202 학과사무실 사이
제과제빵실 바로 옆

1

- 수업 30분전
준비실에서 자신의 반
재료를 찾아서 실습실
에 가져다 놓습니다.

2

- 가지고 온 재료들의 포
장을 벗깁니다.

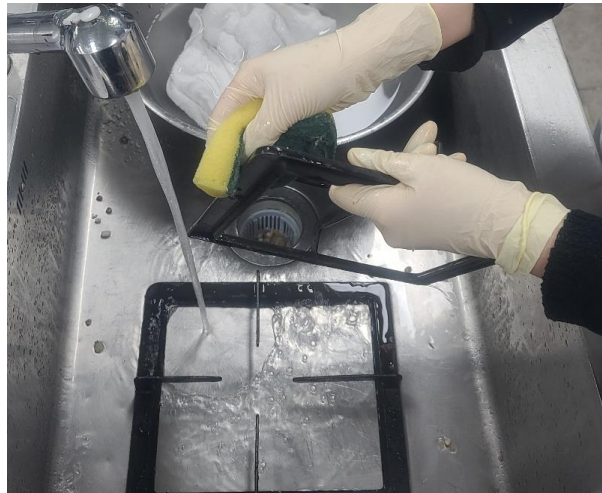
3

- 조별로 재료를 나눕니
다.

실습 수업 후

1

- 개별 조리대 정리



2

- 바닥 물청소
- 트렌치 청소



3

- 쓰레기 정리



실습 수업 후

1

- 개별 조리대 정리

2

- 바닥 물청소
- 트렌치 청소

3

- 쓰레기 정리



실습 수업 후

1

- 개별 조리대 정리

2

- 바닥 물청소
- 트렌치 청소

3

- 쓰레기 정리
- 전기 및 가스확인



실습 수업 후

1

- 개별 조리대 정리

2

- 바닥 물청소
- 트렌치 청소

3

- 쓰레기 정리
- 전기 및 가스확인



실습 수업 후

1

- 개별 조리대 정리

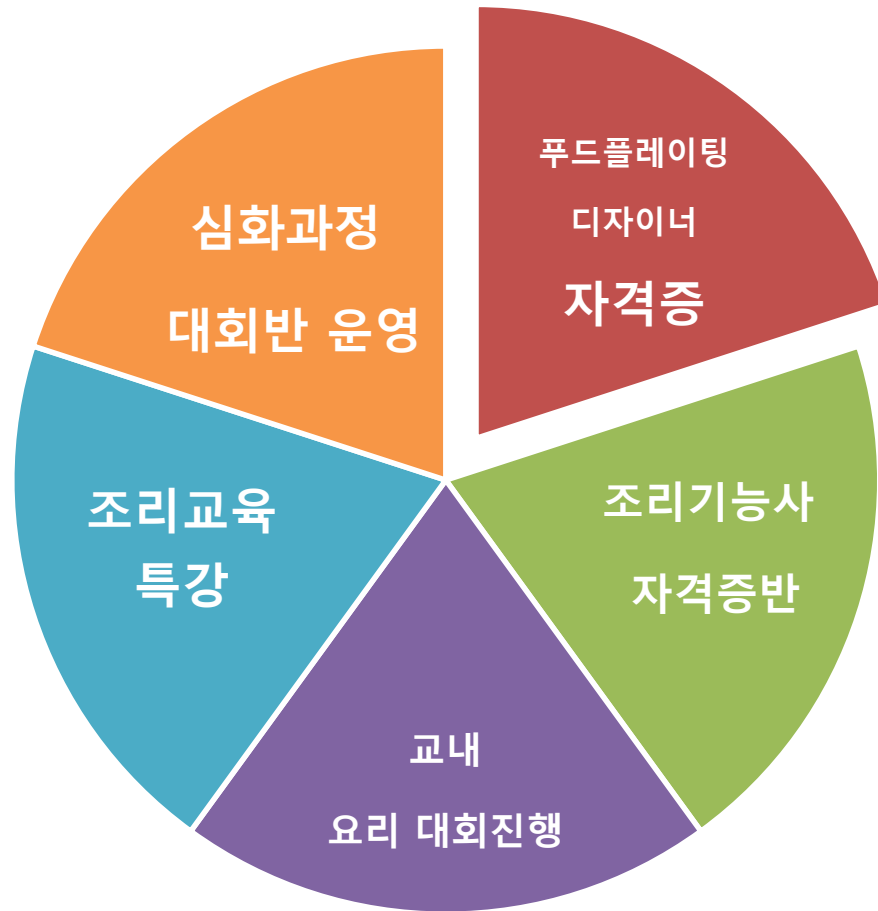
2

- 바닥 물청소
- 트렌치 청소

3

- 쓰레기 정리
- 전기 및 가스확인





즐거운 학교 생활

반대표 및 실습부장

적극적인 프로그램 참여

서로간의 예의 중시



감사합니다.

