



부천대학교
BUCHEON UNIVERSITY



사람과 일의 가치를 만드는 대학

2027학년도 부천대학교 신입생 모집요강

전문기술석사

● 전문기술석사 과정 소개

부천대학교는 교육부로부터 '2024 전문기술석사과정'을 승인받았습니다. 전문기술석사과정은 신기술·신산업 수요에 대응할 수 있는 직무 중심의 기술 교육을 통해 고도로 숙련된 전문기술인재를 양성합니다. 학사학위 소지자(취득 예정자 포함) 또는 법령에 따른 동등 이상의 학력이 있다고 인정되고 지원하고자 하는 모집과정과 관련된 분야의 재직경력이 2년 이상이면 지원할 수 있습니다.

● 일반 대학원과 전문기술석사과정의 차이점

일반 대학원이 학문 및 이론 중심의 교육을 제공한다면, 전문기술석사과정은 이론 중심의 교육을 넘어 직무·기술 중심의 산업 현장과 직접적인 연계를 통해 고숙련된 전문가 양성을 추구합니다.

이론에서 실무로, 지식에서 경력으로, 학문에서 사업으로 학생들이 성장할 수 있도록 지원합니다.

미래푸드산업조리기술과정

1. 미래푸드산업조리기술과정 소개

부천대학교 미래푸드산업조리기술과정은 연구를 실제 성과로 연결하는 실전형 전문기술석사과정입니다.

주 1회 야간수업과 2년(4학기) 과정으로 직장과 학업을 병행할 수 있으며, 논문·특허·시제품 제작·상품화까지 연계되는 산학연 기반 교육 시스템을 운영합니다.

또한 푸드테크·AI·상품개발·산업연계를 융합하여 미래 식품산업을 선도할 전문인재를 양성합니다.

2. 미래푸드산업조리기술과정 특징

호텔외식조리학과는 「맛과 멋에서 비즈니스 성공까지」라는 슬로건 아래 독창적인 인재 양성 과정을 운영합니다.

[학과의 주요 포커스]

- 맛과 멋 조리전문가 양성
- 맛과 멋 연구개발자 양성
- 요리 전문성을 기반으로 한 비즈니스 성공 전문가 양성
- AI와 4차산업혁명을 통한 미래인재 교육



3. 미래푸드산업조리기술과정의 교육과정과 비전

가. 핵심 교육과정

- 식품 산업 통계 : 식품 산업의 동향을 통계적으로 분석하여 미래 시장 트렌드를 예측합니다.
- R&D 조사 방법론 : 식품 및 요리의 연구와 개발을 위한 체계적이고 효율적인 연구 방법을 습득합니다.
- 제품 개발 및 컨설팅 : 산업의 최전선에서 필요한 신제품 개발 전략 및 컨설팅 기법을 익힙니다.
- 푸드 관련 특허 이론 및 실무 : 식품 및 요리 관련 혁신적인 아이디어나 제품을 특허로 보호받을 수 있도록 특허 출원부터 등록까지 지원합니다.

나. 학생들이 갖게 될 경쟁력

- 전문 기술 습득 : 호텔외식조리학과와 전문 교육과정을 통해 독보적인 전문 기술을 습득합니다.
- 산업 현장과의 연계 : 현장 전문가들과의 협력을 통해 산업 현장의 문제 해결 능력을 키웁니다.
- 창의적 문제 해결 능력 : 교육과정에서 다양한 사례와 프로젝트를 통해 창의적인 해결책을 제시하는 능력을 배양합니다.
- 국제 경쟁력 강화 : 글로벌 트렌드를 반영한 교육과정을 통해 글로벌 역량이 있는 전문가를 양성합니다.

다. 미래푸드산업조리기술과정의 기대와 비전

본교 전문기술석사 미래푸드산업조리기술과정은 학생들에게 식품산업 분야의 글로벌 리더로 성장할 기회를 제공합니다. 조리전문가와 성공한 외식비즈니스 전문가를 넘어 미래푸드산업을 선도할 창의 융합형 인재를 양성하며, 푸드테크·외식창업·메뉴개발·푸드브랜딩 등 미래 외식산업에 필요한 실무 역량과 연구 역량을 동시에 강화하고자 합니다.

또한 지속적인 연구역량 향상을 통해 미래식품산업 발전에 기여하고, 우수 숙련기술인 및 대한민국 명장으로 성장할 수 있는 기반을 구축하고자 합니다. 이를 위해 특허 출원 및 등록, 학술논문 발표, 전공도서 출판, 메뉴 및 제품개발, 산학협력 기반 사업성과 창출 등 실질적인 연구·창업 성과를 도출할 수 있도록 지원합니다.

본교 호텔외식조리학과는 지속적인 혁신과 현장 중심 교육을 통해 세계적인 수준의 실용학문 기관이자 「SUCCESS Star Chef CEO」를 양성하는 글로벌 Culinary Innovation Hub로 자리매김하고자 합니다.

※ 미래푸드산업조리기술과정 졸업 후 국내 식품조리관련 박사과정에 진학할 수 있음



1. AI융합 뷰티재활헬스케어과정 소개

부천대학교 AI융합 뷰티재활헬스케어과정은 뷰티케어 분야와 재활헬스케어 분야를 융합하여, AI 기반 맞춤형 뷰티·헬스케어 산업을 선도할 전문기술직사급 실무 인재를 양성하기 위한 과정입니다.

뷰티케어과와 재활스포츠과의 융합 교육을 기반으로 피부·뷰티 관리, 기능 회복, 건강관리 분야에 AI 기반 진단 및 데이터 분석 기술을 접목하여 보다 과학적이고 체계적인 맞춤형 케어가 가능한 융합형 전문가를 양성합니다.

또한 산업체 연계 프로젝트와 현장 중심 교육을 통해 실제 산업 현장에서 요구되는 실무 역량과 문제 해결 능력을 강화하고, 미래 헬스케어 산업을 이끌어갈 창의적 전문 인재를 육성합니다.

2. AI융합 뷰티재활헬스케어과정 특징

뷰티케어과와 재활스포츠과는 「AI 기반 맞춤형 뷰티·재활 헬스케어 전문가 양성」이라는 비전 아래 미래형 융합 교육과정을 운영합니다.

[학과의 주요 포커스]

- AI 기반 뷰티·재활 융합 전문가 양성
- 피부·뷰티·헬스케어 데이터 분석 전문가 양성
- 맞춤형 케어 솔루션 개발 및 현장 실무형 인재 양성
- 뷰티와 재활을 융합한 미래 헬스케어 산업 리더 양성
- AI·디지털 기반 미래 헬스케어 교육 강화



3. AI융합 뷰티재활헬스케어과정의 교육과정과 비전

가. 핵심 교육과정

- AI·DX 기반 임상생리학 : AI·디지털 기반 분석을 통해 피부와 신체의 생리적 변화를 이해하고 맞춤형 헬스케어 적용 역량을 강화합니다.
- AI융합 뷰티재활헬스케어 연구법 : 뷰티와 재활헬스케어를 융합한 연구 및 문제 해결 역량을 기반으로 AI 활용 전문성을 함양합니다.
- 디지털 임상 퍼스널 컬러 진단과 색채분석 : 디지털 진단 시스템과 색채 분석을 통해 개인 맞춤형 이미지·뷰티 컨설팅 역량을 강화합니다.
- DX기반 영상분석 및 퍼포먼스 연구 : DX 기반 영상·데이터 분석 기술을 스포츠·재활·헬스케어와 융합하여 미래형 퍼포먼스 전문 인재를 양성합니다

나. 학생들이 갖게 될 경쟁력

- AI·디지털 기반 분석 역량 강화 : AI·DX 기술을 활용한 피부·체형·신체 기능 데이터 분석 및 맞춤형 관리 역량을 갖추습니다.
- 뷰티·재활 융합형 전문성 강화 : 뷰티케어와 재활운동 분야를 융합한 통합적 사고와 현장 적용 능력을 배양합니다.
- 현장 중심 문제 해결 능력 향상 : 피부·체형 관리와 기능 회복 분야의 사례·프로젝트 기반 교육을 통해 실무 역량을 강화합니다.
- 미래 헬스케어 산업 경쟁력 확보 : 뷰티·재활헬스케어 산업을 아우르는 고급 전문기술 역량을 바탕으로 미래 융합 뷰티헬스케어 분야를 선도할 경쟁력을 갖추습니다.

다. AI융합 뷰티재활헬스케어과정의 기대와 비전

본교 전문기술직사 AI융합 뷰티재활헬스케어과정은 AI 기술을 기반으로 뷰티케어와 재활헬스케어 분야를 융합하여 미래 헬스케어 산업을 선도할 고급 전문기술인재를 양성합니다.

피부·체형·이미지 관리 분야의 뷰티 전문성과 기능 회복·운동 재활 분야의 재활 전문성을 기반으로, AI·디지털 분석 기술을 접목한 현장 중심 교육을 운영합니다.

또한 산업체 연계 및 프로젝트 기반 교육을 통해 맞춤형 뷰티·재활 헬스케어가 가능한 융합형 전문가를 육성하고, 미래 뷰티·헬스케어 산업 발전에 기여하고자 합니다.

※ AI융합 뷰티재활헬스케어과정 졸업 후 국내 뷰티·헬스케어·재활 관련 박사과정에 진학할 수 있음.



1 모집일정

구분	1 차	2차	3차	비고
원서접수	2026.07.01.(수) ~ 07.21.(화) 24:00까지	2026.09.07.(월) ~ 09.30.(수) 24:00까지	2027.01.04.(월)~ 01.20.(수) 24:00까지	입학홈페이지
서류제출 마감	2026.07.24.(금) 17:00까지	2026.10.06.(화) 17:00까지	2027.01.22.(금) 17:00까지	
면접	2026.08.04.(화)	2026.10.23.(금)	2027.01.26.(화)	본캠퍼스
합격자 발표	2026.08.13.(목) 11:00	2026.11.06.(금) 11:00	2027.02.05.(금) 11:00	입학홈페이지
합격자 등록	2026.08.13.(목) ~ 08.19.(수) 14:00까지	2026.11.06.(금) ~ 11.12.(목) 14:00까지	2027.02.10.(수) ~ 02.12.(금) 14:00까지	하나은행
추가 합격자 발표 및 등록	2026.08.19.(목) ~ 08.21.(금) 14:00까지	2026.11.12.(목) ~ 11.17.(금) 14:00까지	2027.02.12.(금) ~ 02.27.(토) 22:00까지	개별 연락

2 모집인원

과정	1차	2차	3차	비고
미래푸드산업조리기술과정	10명	-	-	※ 1차 모집결원 발생 시 2차 모집인원에 합산하여 선발 ※ 2차 모집결원 발생 시 3차 모집인원에 합산하여 선발 ※ SI융합 뷰티재활헬스케어과정은 2차부터 모집함
SI융합 뷰티재활헬스케어과정 (신설)	-	6명	-	

3 지원자격 : 아래 기본사항과 경력사항의 지원자격에 모두(1~2) 해당하는 자

구분	지원 자격						
1. 기본사항	■ 국내·외 학사학위 소지자 또는 법령에 따라 동등 이상의 학력이 있다고 인정된 자(2027년 2월 취득예정자 포함)						
2. 경력사항	■ 관련 분야 재직경력 2년 이상인 자 ※ 고등학교 졸업 이후의 경력을 산정하며 현재 재직 여부와 관계없이 지원 가능 ※ 2027.02.28. 기준 경력 2년 예정자는 합격 후 2년 이상의 경력증명서를 2027.02.28.까지 추가 제출해야 함 ※ 전문기술석사과정 재직경력 인정 분야 기준						
	<table><tr><th>과정</th><th>주요 내용</th><th>관련 분야</th></tr><tr><td>미래푸드 산업조리 기술과정</td><td>식품산업 및 조리계열 등 유사전공 (식품과학, 식품영양, 식품가공(저장), 외식(호텔)조리, 식문화, 제과·제빵·떡제조 등 포함)</td><td>- 호텔·전문음식점 경영자 및 조리사 - 요리학원 경영자 및 강사 - 요리 연구가 - 푸드스타일리스트, 푸드코디네이터 - 제과·제빵·떡 제조 종사자 - 식품가공업체 기술자 - 농·축·수산식품 가공업 종사자 - 건강기능식품 제조업 종사자 - 식품산업 종사자 - 식품품질 및 위생관리(HACCP포함) 종사자 - 식품기술 및 관련 연구개발(R&D) 및 공정관리 종사자 - 기타 관련 유사 직무</td></tr></table>	과정	주요 내용	관련 분야	미래푸드 산업조리 기술과정	식품산업 및 조리계열 등 유사전공 (식품과학, 식품영양, 식품가공(저장), 외식(호텔)조리, 식문화, 제과·제빵·떡제조 등 포함)	- 호텔·전문음식점 경영자 및 조리사 - 요리학원 경영자 및 강사 - 요리 연구가 - 푸드스타일리스트, 푸드코디네이터 - 제과·제빵·떡 제조 종사자 - 식품가공업체 기술자 - 농·축·수산식품 가공업 종사자 - 건강기능식품 제조업 종사자 - 식품산업 종사자 - 식품품질 및 위생관리(HACCP포함) 종사자 - 식품기술 및 관련 연구개발(R&D) 및 공정관리 종사자 - 기타 관련 유사 직무
	과정	주요 내용	관련 분야				
미래푸드 산업조리 기술과정	식품산업 및 조리계열 등 유사전공 (식품과학, 식품영양, 식품가공(저장), 외식(호텔)조리, 식문화, 제과·제빵·떡제조 등 포함)	- 호텔·전문음식점 경영자 및 조리사 - 요리학원 경영자 및 강사 - 요리 연구가 - 푸드스타일리스트, 푸드코디네이터 - 제과·제빵·떡 제조 종사자 - 식품가공업체 기술자 - 농·축·수산식품 가공업 종사자 - 건강기능식품 제조업 종사자 - 식품산업 종사자 - 식품품질 및 위생관리(HACCP포함) 종사자 - 식품기술 및 관련 연구개발(R&D) 및 공정관리 종사자 - 기타 관련 유사 직무					
SI융합 뷰티재활 헬스케어 과정 (신설)	뷰티·재활헬스케어 산업 분야	- 피부미용·에스테틱·메디컬스킨케어 분야 종사자 - 헤어·두피관리·트리콜로지 분야 종사자 - 메이크업·퍼스널컬러·이미지메이킹 분야 종사자 - 네일·토털뷰티·뷰티살롱 운영 분야 종사자 - 화장품·뷰티디바이스·뷰티콘텐츠 관련 산업체 종사자 - 병원·클리닉·메디컬뷰티·코디네이터 분야 종사자 - 뷰티산업 분야 종사자 - 스포츠재활·운동재활·건강운동관리 분야 종사자 - 재활운동센터·피트니스·퍼스널트레이닝 분야 종사자 - 체형관리·운동처방·기능회복 분야 종사자 - 필라테스·요가·GX·웰니스 분야 종사자 - 노인·청소년·특수체육 및 생활체육 분야 종사자 - 건강관리·분석·상담 서비스 분야 종사자 - 스포츠산업 분야 종사자 - 기타 관련 유사 직무					

4 제출서류

대상	제출서류
학사학위 졸업(예정)자	① 졸업(예정)증명서 1부
	② 성적증명서(백분율 표기) 1부
	③ 학업계획서(붙임2 서식) 1부
	④ 경력기술서(붙임3 서식) 1부
	⑤ 과정별 관련 분야 2년 이상 근무 경력 증명 서류 ■ 4대 보험(국민연금, 건강보험, 고용보험, 산재보험 중 택1) 가입 확인 서류 1부 ※ 4대 사회보험 정보연계센터(www.4insure.or.kr)에서 인터넷 발급 가능 ※ 회사가 폐업/파산/합병 등의 사유로 증명하지 못하는 경우 ▶ 사업자등록증, 법인등기부등본, 건강보험자격득실확인서, 고용보험자격이력내역서 등 증빙자료 추가 제출 ※ 그 외의 경우는 기타 공적증명서로 대체하여 제출(해당자에 한함) ▶ 개인사업자 : 사업자등록증명원 제출 ▶ 특수형태근로종사자 : 특수형태근로종사자입직확인서 등 공적증명서 제출 ▶ 그 외 4대 보험 가입 대상이 아닌 자는 해당 입증 서류 제출 (군인연금, 사립학교 교직원 연금법 적용 대상자 등) ※ 외국 소재 기업 근무자 : 아포스티유 또는 영사 확인 공적증명서(경력증명서, 세금납부확인서 등)를 한국어로 번역한 후 법률사무소 등에서 공증받아 제출해야 함 ※ 관련 분야 확인이 어려운 경우 추가 입증 서류를 요청할 수 있으며 미제출 시 자격 미달 처리됨
학점은행제 학사학위 취득(예정)자	① 학점은행제 학위증명서 1부
	② 학점은행제 성적증명서(백분율 표기) 1부
	③ 학업계획서(붙임2 서식) 1부
	④ 경력기술서(붙임3 서식) 1부
	⑤ 과정별 관련 분야 2년 이상 근무 경력 증명 서류 ■ 4대 보험(국민연금, 건강보험, 고용보험, 산재보험 택1) 가입 확인 서류 1부 ※ 4대 사회보험 정보연계센터(www.4insure.or.kr)에서 인터넷 발급 가능 ※ 회사가 폐업/파산/합병 등의 사유로 증명하지 못하는 경우 ▶ 사업자등록증, 법인등기부등본, 건강보험자격득실확인서, 고용보험자격이력내역서 등 증빙자료 추가 제출 ※ 그 외의 경우는 기타 공적증명서로 대체하여 제출(해당자에 한함) ▶ 개인사업자 : 사업자등록증명원 제출 ▶ 특수형태근로종사자 : 특수형태근로종사자입직확인서 등 공적증명서 제출 ▶ 그 외 4대 보험 가입 대상이 아닌 자는 해당 입증 서류 제출 (군인연금, 사립학교 교직원 연금법 적용 대상자 등) ※ 외국 소재 기업 근무자 : 아포스티유 또는 영사 확인 공적증명서(경력증명서, 세금납부확인서 등)를 한국어로 번역한 후 법률사무소 등에서 공증받아 제출해야 함 ※ 관련 분야 확인이 어려운 경우 추가 입증 서류를 요청할 수 있으며 미제출 시 자격 미달 처리됨

■ 서류 제출 시 유의사항

- ※ 졸업(학위취득) 예정자는 합격 후 졸업(학위)증명서 원본을 2027.02.28. 까지 추가 제출해야 하며, 미제출 시 합격이 취소됨
- ※ 성적 반영 제외 사항 : 학사학위 취득 후 학점은행제로 취득한 복수전공의 성적은 반영 제외
 예시) 대학(140학점) 졸업자가 학점은행제(48학점)로 복수전공 학위 취득 후 48학점 성적만 제출하는 경우 → 성적 반영 제외
 → 추가 서류 요청 → 전적 대학 서류(140학점) 추가 제출 시 140학점으로 성적 반영
- ※ 서류 제출 대상자는 원서 접수 후 모든 서류를 등기우편 발송 또는 방문 제출해야 함
- ※ 모든 서류는 6개월 이내 발급받은 원본을 제출해야 하며, 서류 미제출 시 입학 사정 대상에서 제외됨
- ※ 제출서류가 위·변조되거나 부정한 방법으로 합격 또는 입학한 사실이 확인되면 입학을 무효로 함
- ※ 서류 제출처 : (우 14632) 경기도 부천시 원미구 신흥로56번길 25 부천대학교 밀레니엄관 7층 입학홍보처
- ※ 제출 기한까지 서류를 제출하지 않으면 입학 사정 대상에서 제외되고 불합격 처리함(필요시 추가 서류를 요구할 수 있음)
- ※ 접수된 서류는 일체 반환 되지 않으며, 접수 후 기재 사항은 변경할 수 없음

5 평가방법

구분	배점	평가기준																						
대학 성적	100점	■ 지원자가 이수한 전체 학기의 평점 평균 성적을 본 대학 자체기준으로 환산한 아래 등급별 반영점수 적용 <table><tr><td>평균평점</td><td>4.250 이상</td><td>4.249 ~4.000</td><td>3.999 ~3.750</td><td>3.749 ~3.500</td><td>3.499 ~3.250</td><td>3.249 ~3.000</td><td>2.999 ~2.750</td><td>2.749 ~2.500</td><td>2.499 ~2.250</td><td>2.249 이하</td></tr><tr><td>반영점수</td><td>100점</td><td>95점</td><td>90점</td><td>85점</td><td>80점</td><td>75점</td><td>70점</td><td>65점</td><td>60점</td><td>55점</td></tr></table>	평균평점	4.250 이상	4.249 ~4.000	3.999 ~3.750	3.749 ~3.500	3.499 ~3.250	3.249 ~3.000	2.999 ~2.750	2.749 ~2.500	2.499 ~2.250	2.249 이하	반영점수	100점	95점	90점	85점	80점	75점	70점	65점	60점	55점
평균평점	4.250 이상	4.249 ~4.000	3.999 ~3.750	3.749 ~3.500	3.499 ~3.250	3.249 ~3.000	2.999 ~2.750	2.749 ~2.500	2.499 ~2.250	2.249 이하														
반영점수	100점	95점	90점	85점	80점	75점	70점	65점	60점	55점														
경력 기술서	100점	■ 평가 등급별 반영점수 적용 ■ 경력기술서에 역량소개(포트폴리오, 프로젝트 수행 실적 등)를 포함할 경우 A4 기준 2매 이내로 작성, 제출할 수 있으며 증빙자료를 함께 제출해야 함 ※ 경력기술서에는 관련 분야 포트폴리오, 프로젝트 수행실적 등을 포함할 수 있음 <table><tr><td>평균평점</td><td>1등급 (매우 우수)</td><td>2등급 (우수)</td><td>3등급 (보통)</td><td>4등급 (미흡)</td><td>5등급 (매우 미흡)</td></tr><tr><td>반영점수</td><td>100점</td><td>80점</td><td>60점</td><td>40점</td><td>20점</td></tr></table>	평균평점	1등급 (매우 우수)	2등급 (우수)	3등급 (보통)	4등급 (미흡)	5등급 (매우 미흡)	반영점수	100점	80점	60점	40점	20점										
평균평점	1등급 (매우 우수)	2등급 (우수)	3등급 (보통)	4등급 (미흡)	5등급 (매우 미흡)																			
반영점수	100점	80점	60점	40점	20점																			
학업 (연구) 계획서	100점	■ 평가 등급별 반영점수 적용 <table><tr><td>평균평점</td><td>1등급 (매우 우수)</td><td>2등급 (우수)</td><td>3등급 (보통)</td><td>4등급 (미흡)</td><td>5등급 (매우 미흡)</td></tr><tr><td>반영점수</td><td>100점</td><td>80점</td><td>60점</td><td>40점</td><td>20점</td></tr></table>	평균평점	1등급 (매우 우수)	2등급 (우수)	3등급 (보통)	4등급 (미흡)	5등급 (매우 미흡)	반영점수	100점	80점	60점	40점	20점										
평균평점	1등급 (매우 우수)	2등급 (우수)	3등급 (보통)	4등급 (미흡)	5등급 (매우 미흡)																			
반영점수	100점	80점	60점	40점	20점																			
면접	200점	■ 평가 항목별 반영점수 적용 <table><tr><td>평가항목</td><td>학과적성</td><td>전공경험 및 경력</td><td>전공지식</td><td>전공비전 및 목표</td></tr><tr><td>반영점수</td><td>50점</td><td>50점</td><td>50점</td><td>50점</td></tr></table>	평가항목	학과적성	전공경험 및 경력	전공지식	전공비전 및 목표	반영점수	50점	50점	50점	50점												
평가항목	학과적성	전공경험 및 경력	전공지식	전공비전 및 목표																				
반영점수	50점	50점	50점	50점																				
가산점	100점	■ 제출된 증빙자료를 기준으로 상위 자격 1개에 대하여 평가함 <table><tr><td>반영점수</td><td>미래푸드산업조리기술과정</td><td>AI융합 뷰티재활헬스케어과정</td></tr><tr><td>100점</td><td>기능장, 기술사</td><td>대한민국명장, 기능장, 건강운동관리사, 스포츠경영관리사</td></tr><tr><td>80점</td><td>기사</td><td>기사, 맞춤형화장품조제관리사, 1급 전문스포츠지도사, 1급 생활스포츠지도사, 1급 장애인스포츠지도사</td></tr><tr><td>60점</td><td>산업기사</td><td>산업기사, 간호조무사, 2급 전문스포츠지도사, 2급 생활스포츠지도사, 2급 장애인스포츠지도사, 유소년스포츠지도사, 노인스포츠지도사</td></tr><tr><td>40점</td><td>기능사</td><td>기능사, 미용사면허, 수상인명구조</td></tr><tr><td>0점</td><td>없음</td><td>없음</td></tr></table>	반영점수	미래푸드산업조리기술과정	AI융합 뷰티재활헬스케어과정	100점	기능장, 기술사	대한민국명장, 기능장, 건강운동관리사, 스포츠경영관리사	80점	기사	기사, 맞춤형화장품조제관리사, 1급 전문스포츠지도사, 1급 생활스포츠지도사, 1급 장애인스포츠지도사	60점	산업기사	산업기사, 간호조무사, 2급 전문스포츠지도사, 2급 생활스포츠지도사, 2급 장애인스포츠지도사, 유소년스포츠지도사, 노인스포츠지도사	40점	기능사	기능사, 미용사면허, 수상인명구조	0점	없음	없음				
반영점수	미래푸드산업조리기술과정	AI융합 뷰티재활헬스케어과정																						
100점	기능장, 기술사	대한민국명장, 기능장, 건강운동관리사, 스포츠경영관리사																						
80점	기사	기사, 맞춤형화장품조제관리사, 1급 전문스포츠지도사, 1급 생활스포츠지도사, 1급 장애인스포츠지도사																						
60점	산업기사	산업기사, 간호조무사, 2급 전문스포츠지도사, 2급 생활스포츠지도사, 2급 장애인스포츠지도사, 유소년스포츠지도사, 노인스포츠지도사																						
40점	기능사	기능사, 미용사면허, 수상인명구조																						
0점	없음	없음																						
합계	600점	■ 모집인원 내에서 각 항목별 성적을 합산한 총점 고득점순으로 합격자 선발 ■ 동점자 우선순위 ① 면접 점수 상위자 ② 경력기술서 점수 상위자 ③ 대학 성적 상위자																						

6 면접고사

가. 면접 일정

모집시기	1차	2차	3차	비고
일정	2026.08.04.(화)	2026.10.23.(금)	2027.01.26.(화)	※ 개인별 시간/장소 등 세부 사항은 접수 마감 후 개별 안내 예정 ※ 면접고사 불참자는 면접점수 0점 부여
장소	본 캠퍼스	본 캠퍼스	본 캠퍼스	

나. 면접방식 : 대면 면접 / 복장 제한 없음

※ 면접방식 변경 시 입학홈페이지 공지 및 개별 안내 예정

다. 면접준비물 : 사진이 부착된 신분증(주민등록증, 운전면허증, 여권, 국가자격증 중 택1)

9 전형료

과정	입학전형료	면접전형료
전체 과정	무료	무료

10 지원자 유의사항

- 원서접수는 입학홈페이지(ipsi.bc.ac.kr)에 접속하여 개인정보 활용 동의를 거쳐 접수해야 함
- 원서접수 완료 후 원서에 기재된 내용은 수정이나 취소할 수 없으며, 접수된 서류는 반환되지 않음
- 환불계좌는 등록금 환불계좌로 사용되며, 등록 포기 신청 시에도 활용되는 자료이므로 원서작성 시 기재하지 않아 발생하는 불이익은 지원자 책임임
- 입학원서에 기재한 연락처는 전형기간 중 항상 통화가 가능해야 하며, 원서작성 시 연락 가능한 전화번호를 최대한 기재하기 바람
- 연락처를 잘못 기재하거나 변경되어 연락이 불가능하거나 연락 불능으로 인한 불이익이 발생하지 않도록 주의하기 바람
 - ※ 충원 시 연락 가능한 전화번호(추가 연락처 포함)를 원서접수 시 정확히 입력해야 하며, 충원 합격자 개별통보(전화충원) 시 5회 이상 연락 시도에도 연락이 안 되는 경우 불합격 처리하고 다음 순위자로 충원함
- 아래 해당하는 자는 입학 후라도 합격 또는 입학을 무효로 할 수 있음
 - ① 입학원서 및 기타 제출서류를 허위 또는 불법으로 작성한 경우
 - ② 제출서류가 미비하거나 하자가 있는 경우
 - ③ 입학 후 사실조회 결과 지원 자격이 미달 되는 경우
 - ④ 기타 부정한 방법으로 합격 또는 입학한 사실이 확인되는 경우
- 입학원서 기재 사항 누락 또는 오기, 서류 미비로 인하여 발생하는 모든 불이익은 지원자 본인 책임임
- 본 모집요강에 명시되지 않은 사항은 전문기술석사과정운영위원회에서 결정함

11 입학 상담 및 기타 문의

상담 구분	부서/학과		연락처
기술석사 과정 입학 상담	미래푸드산업조리기술과정	호텔외식조리학과	032-610-0810
	AI융합 뷰티재활헬스케어과정 (신설)	뷰티케어과	032-610-0660
		재활스포츠과	032-610-3490
원서접수	입학홍보처		032-610-0700, 032-610-0701, 032-610-0702
등록 · 대출 · 장학	학생취업처		032-610-0561, 032-610-0563, 032-610-0564
수강신청 · 수업 · 학적	교무처		032-610-0543, 032-610-0547

2027학년도 전문기술석사과정 입학지원서

			수험번호	
지원자 정보	성명			
	주소	()		
	휴대폰		E-mail	
	추가 연락처1		추가 연락처2	
지원과정	_____ 과정			
학력 사항	대학명			
	학과(전공)		백분위 환산점수	
	졸업구분		취득학점 수	
	졸업(예정)일		평점평균 / 만점기준	
경력 사항 총 0년 0개월	기관명	근무부서	근무 기간	근무개월 수
환불계좌	은행명	계좌번호	예금주	
문자서비스 (알림톡)	동의() / 비동의() * 합격자발표, 등록기간, 충원, 입시일정 등 안내 ※ 개인정보 제공에 대해 거부(비동의)할 수 있으며 거부(비동의) 시 입시 안내 메시지를 받을 수 없습니다.			
개인정보 제공 / 활용 동의	개인정보 제공 활용에 동의합니다. () 부천대학교는 합격자에게 학사 업무 관련 서비스(등록, 장학, 수강, 학생 관련 프로그램, 진로지도, 취업지도 등)를 제공하고 있으며, 지원자가 개인정보 활용에 동의해야 합격 후 해당 안내를 원활하게 받을 수 있습니다. - 활용목적: 본교 합격 후 각종 학사 업무 관련 서비스 정보를 제공하기 위한 문자(알림톡) 발송 - 제공내용: 수험생(향후 재학생) 개인 식별 정보[성명, 수험번호(향후 학번), 본인 및 추가연락처] - 제공기관: 학사 업무 관련 기관(예: 등록금납입 금융기관, 한국장학재단 등) - 제공기간: 본교 합격 후부터 졸업 시까지 학사 관련 서비스 제공에 동의하십니까? 동의() / 비동의() ※ 개인정보 제공에 대해 거부(비동의)할 수 있으며 거부(비동의) 시 메시지를 받을 수 없습니다.			
본인은 귀 대학 전문기술석사과정 신입학 모집에 입학하고자 소정의 서류를 갖추어 지원합니다. . . . 지원자: _____				
부천대학교 총장 귀하				

2027학년도 전문기술석사과정 학업계획서

지원과정

과정

성명

생년월일

진학 목적 및 동기

학업계획

※ 부족 시 다음 장에 계속하여 작성

2027학년도 전문기술석사과정 경력기술서			
지원과정	_____ 과정		
성명		생년월일	

※ 부족 시 다음 장에 계속하여 작성



● 입시상담 안내

대면 입시상담

미래푸드산업조리기술과정 호텔외식조리학과(예지관 2층)
AI융합 뷰티재활헬스케어과정 뷰티케어과(한길관 5층)
AI융합 뷰티재활헬스케어과정 재활스포츠과(몽당기념관 2층)

비대면 입시상담

상시

미래푸드산업조리기술과정 호텔외식조리학과 : 032) 610-0810
AI융합 뷰티재활헬스케어과정 뷰티케어과 : 032) 610-0660
AI융합 뷰티재활헬스케어과정 재활스포츠과 : 032) 610-3480
입학홍보처 : 032) 610-0700~2

예약

입학홈페이지 신청



대학홈페이지



입학홈페이지

부천대학교 공식 SNS



인스타그램
bucheon_univ



페이스북
BCUniversity



네이버 블로그
Bucheon_univ



유튜브
BCU



부천대학교
BUCHEON UNIVERSITY

본캠퍼스
소사캠퍼스

(14632) 경기도 부천시 원미구 신흥로56번길 25
(14774) 경기도 부천시 소사구 소사로 56