

2024학년도 교육과정표

호텔제과제빵과

구분	교과명	1학년						2학년						3학년						계								
		1학기			2학기			1학기			2학기			1학기			하계계절학기			2학기			학점	주당시수				
		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수							
			강의	실습		강의	실습		강의	실습		강의	실습		강의	실습		강의	실습		강의	실습		강의	실습			
교필	직업윤리와 인성				2	1	1																2	1	1			
교선택	현대인의 대인관계	2	1	1																			2	1	1			
	나의 삶과 자아탐색	1	1																				1	1				
	식품위생의 이해				3	3																	3	3				
	식생활과 문화							3	3														3	3				
	영양과 건강									2	2													2	2			
	비전설정과 커리어														1	Pass/Fail								1				
	사회봉사																	1	Pass/Fail					1				
교 양 소 계		3	2	1	5	4	1	3	3	2	2	1							1			15	11	2				
전 공 과 목	기본과정	제과실습	3	3																				3	3			
		제빵실습	4	4																				4	4			
		브런치실습	3	3																				3	3			
		제과제빵이론	3	3																				3	3			
		베이커리실용제과실습				3	3																		3	3		
		고울배합제빵실습				4	4																		4	4		
		케익데코레이션실습				3	3																		3	3		
		제과제빵재료학				3	3																		3	3		
	소 계	13	3	10	13	3	10																	26	6	20		
	전공기초과정	초콜릿실습							3	3															3	3		
		기초바리스타실습							3	3															3	3		
		제과제빵실험							4	4															4	4		
		제과제빵산업기사실무							4	4															4	4		
		현대케이크디자인실습							3	3															3	3		
		소 계							17	17															17	17		
	전공심화과정	코리아 디저트실습								3	3															3	3	
		제과현장실무								3	3															3	3	
		저울배합제빵실습								4	4															4	4	
		구움과자실습								3	3															3	3	
		라떼아트&카페메뉴실습								3	3															3	3	
앙트르메실습											3	3												3	3			
아이스크림실습											4	4												4	4			
한과맞춤청류실습											3	3												3	3			
천연발효종실습											4	4												4	4			
베이커리카페창업											3	3												3	3			
소 계								16	16	17	3	14										33	3	30				
이양과정	세계빵현장실무																	4	4				4	4				
	화과자실습																	3	3				3	3				
	냉동반죽실습																	4	4				4	4				
	K-푸드젤라또실습																	4	4				4	4				
	제과제빵캡스톤디자인																	3	3				3	3				
	현장실습													3	P/F	3							3	3				
	소 계													3		3	18						18	18	21			
전 공 합 계		13	3	10	13	3	10	17	17	16	16	17	3	14	3			3	18		18			97	9	88		
계	교 양 합 계	3	2	1	5	4	1	3	3	2	2	1						1						15	11	2		
	전 공 합 계	13	3	10	13	3	10	17	17	16	16	17	3	14	3			3	18		18			97	9	88		
	교 과 총 계	16	5	11	18	7	11	20	3	17	18	2	16	18	3	14	3			3	19		18	112	20	90		