

호텔제과제빵과

(영문명: Department of Hotel Confectionery and Baking)

1. 교육목표

과학적 근거를 기반으로 제과제빵의 창의적 사고와 리더십을 통해 전문 제과제빵인의 수행능력을 목표로 한다.

- 제과, 제빵 이론 및 실습을 통해 전문 자격증 취득한다.
- 제과제빵 업체와의 상호협력을 통해 효율적인 의사소통을 함양한다.
- 특급 호텔 및 외식업체, 카페베이커리, 제과 제빵 업체와의 연계를 통한 철저한 현장실습 강화 한다.
- 창의적이고 비판적인 사고를 통해 제과제빵과 커피바리스타 과정에 적용한다.
- 제과제빵과 커피바리스타의 전문적 리더십을 갖춘다.

1-1. 교육목표 영문

Based on scientific evidence, we aim for the performance ability of professional baker through creative thinking and leadership of bakery.

- All certificates are obtained through confectionery, baking theory, and practice.
- Cultivate efficient communication through mutual cooperation with bakery companies.
- Strengthen thorough field training by linking up with luxury hotels, restaurant companies, cafe bakeries, and bakery companies.
- It is applied to baking and coffee barista courses through creative and critical thinking.
- It has professional leadership as a bakery and coffee barista.

2. 취득자격

- ① 제과기능장 ② 제과산업기사 ③ 제빵산업기사 ④ 제과기능사 ⑤ 제빵기능사 ⑥ 떡제조기능사 ⑦ 커피바리스타 ⑧ 베이커리위생사 ⑨ 케이크디자이너 ⑩ 초코릿마스터 ⑪ 베이킹마스터

3. 진출분야

- ① 특급호텔 베이커리 ② 프랜차이즈 베이커리 ③ 윈도우 베이커리 ④ 제과명장 베이커리 ⑤ 제과기능장 베이커리 ⑥ 카페 베이커리 ⑦ 대형외식업체 ⑧ 프랜차이즈 외식업체 ⑨ 리조트 ⑩ 인스투어 베이커리 ⑪ 교육기관(제과제빵 학원)

4. 교과목소개

1) 생활영어 (Practical English)

현대의 외식문화는 사회적, 문화적, 경제적으로 급속한 발전이 이루어짐에 따라 지역 간의 경계가 허물어지는 특징을 가지고 있다. 이에 조리외식을 전공하는 학생들에게 필수적인 외국어 역량을 높일 수 있는 교과목이다.

2) 대인관계능력 (interpersonal skills)

제과제빵 직무중 직장 생활에서 조직 구성원들이 협조적이며 원만한 관계를 유지하며, 고객의 요구를 충족시킬 수 있는 능력을 키우는 교과목이다.

3) 자기개발능력 (self-development capability)

제과제빵 직무중 업무를 추진하는 데 있어 자신의 능력을 스스로 관리하고 개발하는 능력을 키우는 교과목이다.

4) 기독교의 이해 (Understanding of Christianity)

채플을 통해 성경을 기반으로 하는 교훈과 가치를 전하며 학생들의 인격적, 도덕적 변화를 추구하는데 그 목적을 두고 있습니다.

5) 제과 제빵 이론 (Confectionery & Bakery Theory)

제과 이론은 반죽(batter)을 만드는 방법에 따라 분류하며, 반죽법은 반죽형 반죽, 거품형 반죽, 시퐁형 반죽의 이론의 능력을 키우는 교과목이며, 제빵이론은 빵은 밀가루, 이스트, 물, 소금 등 기본적인 재료를 반죽기로 혼합하여 글루텐을 발전시킨 뒤 이스트의 발효로 팽창시켜 팬을 사용하여 구워낸 제품으로 종류에 따라서 반죽의 형태, 발효, 굽기등 이론의 능력을 키우는 교과목이다.

6) 커피학개론 (An Introduction to Coffee Science)

커피의 역사, 식물학, 품종, 재배방법, 가공, 품질 을 비롯해서 위생 서비스 까지의 이론을 합쳐 놓은 것이 커피학개론의 능력을 키우는 교과목이다.

7) 기초제빵이론및실습 (Basic Baking Theory and Practice)

제빵이론을 바탕으로 제빵기능사 작업형 문제를 실습하여 기능사 자격증 취득 및 여러가지 빵 제조법으로 스트레이트법, 스펀지 & 도우법 등을 익혀 제빵 기술인으로서의 자질을 갖추도록 한다.

8) 기초제과이론및실습 (Basic Subject Theory and Practice)

제과이론을 바탕으로 제과기능사 작업형 문제를 실습하여 기능사 자격증 취득 및 여러가지 반죽형 케이크, 거품형 케이크 등의 케이크 제조법을 익혀 제과기술인으로서의 자질을 갖추도록 한다.

9) 기초케이크디자인이론및실습 (Basic Cake Design Theory and Practice)

기초케이크 디자인에 대한 기본적인 지식을 습득하고 기능을 익혀 케이크 디자인 자격증을 취득하고 고객이 만족하는 데커레이션케이크를 제조토록 한다.

10) 제과제빵재료학 (Bakery Materials Studies)

빵과 케이크를 제조하는데 필요한 밀가루, 유지류, 달걀, 설탕, 이스트, 베이킹파우더, 초콜릿, 견과류 등 재료의 종류와 특성, 제품에 미치는 물리·화학적 영향 등을 학습하여 효율적인 작업 수행이나 신제품개발을 할 수 있는 제과제빵 기술인으로서의 자질을 갖추도록 한다.

11) 영양학 (nutritional science)

식품에 대한 특성과 영양은 물론 섭취한 식품의 소화, 흡수, 대사에 대한 기본적인 지식을 습득하여 과학적인 제과제빵을 할 수 있는 능력을 배양한다.

12) 고급제빵이론및실습 (Advanced Baking Theory and Practice)

제빵실습에서 익힌 기술을 바탕으로 여러 가지 첨가물을 활용한 응용된 고급스러운 격조 높은 슈틀렌, 파네토 네, 브리오슈, 페이스트리 등의 제품 실습으로 장인정신이 투철한 제빵 기술인으로서의 자질을 갖추도록 한다.

13) 고급제과이론및실습 (Advanced Assignment Theory and Practice)

제과실습에서 익힌 기술을 바탕으로 여러 가지 기법을 접목시킨 응용제품, 첨가물이나 충전물을 이용한 제품, 구움과자 등의 제품 실습으로 장인정신이 투철한 제과기술인으로서의 자질을 갖추도록 한다.

14) 바리스타실습 (Barista practice)

커피에 대한 전반적인 이론과 에스프레소 추출, 카푸치노, 기본로스팅 실습 및 커피추출 요소 등을 습득함으로써 바리스타의 기본과정을 습득하는데 목적이 있다.

15) 취창업과진로(Employment, Start-up, Career Searching)

제과제빵과 학생의 성공적 베이커리 진로설계 및 취업준비를 도와 학생이 제과제빵 시장으로 원활하게 진출하고, 안정적인 베이커리 직업활동 유지에 영향을 미치는 제반 역량들을 충분히 개발하도록 지원하는 교과목이다.

16) 펫베이커리이론및실습 (The Theory and Practice of Pet Bakery)

반려동물의 수제간식과 펫케이크, 쿠키등을 만들며, 동물 영양학, 사료학을 바탕으로 재료의 특성을 잘 알고 반려동물의 건강한 베이커리 이론과 실습을 교육하는 교과목이다.

17) 기초휴면생지이론및실습 (Basic Rest Area Theory and Practice)

기초휴면생지빵을 가공하는것으로 빵 반죽 또는 반가공품을 급속냉동하여 일정한 품질을 장기간 유지하고 필요한 시기에 해동, 생산하는 능력이다.

18) 식품위생학 (food sanitation)

식품으로 인한 건강 위해요인을 분석하고 예방법을 숙지하여 제과제빵 제조시 미생물에 의한 식중독, 환경에 의한 식중독 등을 사전 차단하여 건전하고 안전한 제과제빵을 제조하도록 한다.

19) 창업휴면생지실습 (Practice of start-up resting place)

베이커리 창업을 할 수 있는 휴면생지빵을 가공하는것으로 빵 반죽 또는 반가공품을 급속냉동하여 일정한 품질을 장기간 유지하고 필요한 시기에 해동, 생산하는 능력이다.

20) 창업디저트및브런치실습 (Start-up dessert and brunch practice)

창업 베이커리에서 식사 마지막에 즐기는 다양한 최신 디저트 트렌드를 이해하고 치즈, 초콜릿, 과일 등을 이용한 수준 높은 디저트 제조 및 프레이팅 기법을 실습하여 고객이 만족하고 부가가치를 창조할 수 있는 디저트를 제조할 수 있는 자질을 갖추며, 베이커리카페에서 취급 가능한 빵, 케이크, 달걀, 육류, 야채, 소스 등을 이용한 음료를 곁들인 간편한 식사 메 뉴의 레시피 작성, 제조, 시식, 평가 등으로 브런치를 제조할 수 있는 자질을 갖추도록 한다.

21) 커피로스팅실습 (Coffee Roasting Practice)

로스팅의 단계별 특징과 물리적, 화학적 반응에 대한 원두의 특성변화, 블렌딩, 커핑, 핸드드립 커피추출 등을 학습한다.

22) 떡제조실습 (Rice cake making practice)

떡제조는 식품위생과 개인안전관리에 유의하여 곡류, 두류, 과채류 등과 같은 재료를 빻기, 찌기, 발효, 지지기, 치기, 삶기 등의 공정을 거쳐 각종 떡류를 만드는 직무를 수행한다.

23) 카페베이커리경영학 (Cafe Bakery Management)

카페베이커리카페 경영에 필요한 상권조사 및 분석, 고객 대응, 인력관리, 자금관리, 손익계산법, 매장관리 등의 다양한 이론을 학습하고 고객이 만족하는 빵과 케이크, 디저트, 커피, 브런치 등을 제공하여 성공적인 경영을 할 수 있는 기본적인 자질을 갖추도록 한다.

24) 신제품제빵개발실습 (New Product Baking Development Practice)

현재 트렌드에 흐름을 알고 신선한 재료와 제빵기법을 기초지식부터 고급기술까지 익힌 기술을 제빵의 신제품을 개발하고 창작하여 제빵제품을 연구하는 학문이다.

25) 신제품제과개발실습 (New product subject development practice)

현재 트렌드에 흐름을 알고 신선한 재료와 제과기법을 기초지식부터 고급기술까지 익힌 기술을 제과의 신제품을 개발하고 창작하여 제과제품을 연구하는 학문이다.

26) 초콜릿과공예실습 (Chocolate and Craft Practice)

초콜릿의 역사, 초콜릿 원료의 수확 및 처리, 초콜릿 제조방법, 초콜릿의 종류 및 분류, 초콜릿 보관 등의 기본이론을 학습하고 초콜릿 가공에 필요한 템퍼링 기법, 첨가물에 따른 초콜릿의 변화, 도구 사용법, 여러 가지 장식물 제조 등의 실습으로 “쇼콜라티에”로서의 자질을 갖추도록 하며, 제과제빵 공예실습과 마지팬, 설탕 등을 이용하여 동물, 과일, 꽃과 잎사귀, 인형 등 여러 가지 장식물을 제조하는 공예기술을 익힌다.

27) 라떼아트및음료실습 (Latte art and beverage practice)

커피에 대한 고객의 기호를 맞추고 전문성을 향상시키기 위해 에스프레소에 우유와 우유거품, 다양한 기구 및 소스 등을 활용해 커피 표면에 시각적으로 예술적인 디자인을 만드는 능력과 카페에서의 다양한 음료의 기술을 습득한다.

28) 장기실습학기제현장실습 (Long Term Field Training)

2학년 1학기과정 종료 후 학습능력이 우수한 학생과 학점이수가 충족된 학생들을 대상으로 조기 취업의 형태로 졸업 전 미리 베이커리 산업현장에 진출함으로써 학문과 실질적 기능을 동시에 학습할 수 있는 효율적인 교과목 이다.