

교육과정표

2025 학년도 호텔제과제빵과(일반) 주간

학과장 :

(서명)

구분	과목명	과목특성	1학년			2학년			3학년			계			확인 체크		
			1학기	2학기		1학기	2학기		1학기	2학기		학 점	주당시간				
			학 점	이 론	실 습	학 점	이 론	실 습	학 점	이 론	실 습		학 점	이 론		실 습	
교필	U0000108 생활영어	직업기초 교과목			2	2								2	2		
소 계			0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
교선	U0000299 자기개발능력	직업기초 교과목					2	2						2	2		
교선	U0000301 대인관계능력	직업기초 교과목				2	2							2	2		
교선	U0099343 기독교의 이해	대학핵심역량 교과목	2	2										2	2		
소 계			2	2	0	2	2	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0
전필	U0000253 취창업과진로	일반 교과목					2	2						2	2		
전필	U0080302 영양학	일반 교과목				2	2							2	2		
전필	U0080569 제과제빵재료학	일반 교과목				2	2							2	2		
전필	U0080588 제과제빵이론	일반 교과목	2	2										2	2		
전필	U0099218 바리스타실습	직무/역량기반 교과목				3	3							3		3	
전필	U0099296 기초제빵이론및실습	직무/역량기반 교과목	3		3									3		3	
전필	U0099297 기초제과이론및실습	직무/역량기반 교과목	3		3									3		3	
전필	U0099298 기초제과이론및실습	직무/역량기반 교과목	3		3									3		3	
전필	U0099303 고급제빵이론및실습	직무/역량기반 교과목				3	3							3		3	
전필	U0099304 고급제과이론및실습	직무/역량기반 교과목				3	3							3		3	
전필	U0099506 커피학개론	일반 교과목	2	2										2	2		
소 계			13	4	9	13	4	9	2	2	0	0	0	0	0	0	0
전선	U0000250 장기실습학기제현장실습	일반 교과목									16					16	
전선	U0019618 커피로스팅실습	직무/역량기반 교과목				3	3							3		3	
전선	U0099215 식품위생학	일반 교과목				2	2							2	2		
전선	U0099217 창업디저트및브런치실습	직무/역량기반 교과목				3	3							3		3	
전선	U0099219 떡제조실습	직무/역량기반 교과목				3	3							3		3	
전선	U0099220 카페메이커리경영학	일반 교과목							2	2				2	2		
전선	U0099221 신제품제빵개발실습	직무/역량기반 교과목							3	3				3		3	
전선	U0099222 신제품제과개발실습	직무/역량기반 교과목							3	3				3		3	
전선	U0099223 초코릿과공예실습	직무/역량기반 교과목							3	3				3		3	
전선	U0099224 라떼아트및음료실습	직무/역량기반 교과목							3	3				3		3	
전선	U0099299 팻베이커리이론및실습	직무/역량기반 교과목	3		3									3		3	
전선	U0099300 기초휴면생지이론및실습	직무/역량기반 교과목				3	3							3		3	
전선	U0099301 창업휴면생지실습	직무/역량기반 교과목				3	3							3		3	
소 계			3	0	3	3	0	3	14	2	12	30	2	12	0	0	0
교직 개설학점			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
교양 개설학점			2	2	0	4	4	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0
전공 개설학점			16	4	12	16	4	12	16	4	12	30	2	12	0	0	0
총 개설학점			18	6	12	20	6	12	18	6	12	30	2	12	0	0	0

* 장기실습학기제 현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.