

교육과정표

2024 학년도 호텔제과제빵과(일반) 주간

학과장 :

서명

구분	과목명	과목특성	1학년			2학년			3학년			계			확인 체크		
			1학기	2학기		1학기	2학기		1학기	2학기		학점	주당시간				
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습		이론	실습			
교필	00108 생활영어	직업기초 교과목	2	2									2	2			
소 계			2	2									2	2	0		
교선	00301 대인관계능력	직업기초 교과목			2	2							2	2			
교선	00299 자기개발능력	직업기초 교과목					2	2					2	2			
교선	00218 채플	일반 교과목							2	2			2	2			
소 계					2	2	2	2	2	2			6	6	0		
전필	99204 제과이론	일반 교과목	2	2									2	2			
전필	99205 제빵이론	일반 교과목	2	2									2	2			
전필	99296 기초제빵이론및실습	역량기반 교과목	3		3								3		3		
전필	99297 기초제과이론및실습	역량기반 교과목	3		3								3		3		
전필	99298 기초케이크디자인이론및실습	역량기반 교과목	3		3								3		3		
전필	80302 영양학	일반 교과목			2	2							2	2			
전필	80569 제과제빵재료학	일반 교과목			2	2							2	2			
전필	99303 고급제빵이론및실습	역량기반 교과목			3		3						3		3		
전필	99304 고급제과이론및실습	역량기반 교과목			3		3						3		3		
전필	99305 고급케이크디자인이론및실습	역량기반 교과목			3		3						3		3		
전필	00253 취창업과진로	일반 교과목					2	2					2	2			
소 계			13	4	9	13	4	9	2	2			28	10	18		
전선	99299 팻베이커리이론및실습	역량기반 교과목	3		3								3		3		
전선	99300 기초휴면생지이론및실습	역량기반 교과목			3		3						3		3		
전선	99215 식품위생학	일반 교과목					2	2					2	2			
전선	99217 창업디저트및브런치실습	역량기반 교과목					3		3				3		3		
전선	99218 바리스타실습	역량기반 교과목					3		3				3		3		
전선	99219 떡제조실습	역량기반 교과목					3		3				3		3		
전선	99301 창업휴면생지실습	역량기반 교과목					3		3				3		3		
전선	00250 장기실습학기제현장실습	일반 교과목							16				16				
전선	99220 카페베이커리경영학	일반 교과목							2	2			2	2			
전선	99221 신제품제빵개발실습	역량기반 교과목							3		3		3		3		
전선	99222 신제품제과개발실습	역량기반 교과목							3		3		3		3		
전선	99223 초코릿과공예실습	역량기반 교과목							3		3		3		3		
전선	99224 라떼아트및음료실습	역량기반 교과목							3		3		3		3		
소 계			3		3	3		3	14	2	12	14	2	12	34	4	30
교직 개설학점																	
교양 개설학점			2	2		2	2		2	2			8	8			
전공 개설학점			16	4	12	16	4	12	16	4	12	14	2	12	62	14	48
총 개설학점			18	6	12	18	6	12	18	6	12	16	4	12	70	22	48

* 장기실습학기제현장실습 교과목은 최대학점 최대시수에서 제외한다.