

2026학년도 호텔조리계열 제과제빵전공 교육과정표(본과)

※ 본 교육과정의 교양선택 교과목은 학과 권장 교과목으로, 다른 교양교과목 선택 이수도 가능함.

이수구분	교과목명	대학 핵심 역량	역량 유형	1학년						2학년						3학년						합 계		
				1학기			2학기			1학기			2학기			1학기			2학기					
				학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간		학점	주당시간	
					이론	실습																		
교양선택	청학품성과융합적사고	1,2,3	1	2	1	1															2	1	1	
교양선택	청학인성창의프로젝트	1,2,3	1				2	0	2													2	0	2
교양선택	생활영어	3	4	2	2	0																2	2	0
교양선택	과학과삶의변화	2	1											2	2	0						2	2	0
교양선택	설득커뮤니케이션	5	4														2	1	1			2	1	1
교양선택	골프와자기계발	2	4							2	1	1										2	1	1
교양선택	학생 자율 교양																					2	0	0
교양선택	학생 자율 교양																					2	0	0
소 계				4	3	1	2	0	2	2	1	1	0	0	0	2	2	0	2	1	1	16	7	5
전공선택	진로커리어코칭	5	4	1	1	0																1	1	0
전공선택	한식조리실습	1, 4	2	3	0	3																3	0	3
전공선택	서양조리실습	1, 4	2	3	0	3																3	0	3
전공선택	제빵실습	1, 4	2	3	0	3																3	0	3
전공선택	식품시험	3	2	3	2	1																3	2	1
전공선택	식음료서비스실습	1, 4	2	3	0	3																3	0	3
전공선택	창업매뉴얼상품론	1, 4	2				3	3	0													3	3	0
전공선택	기초식품과학	3	3				2	2	0													2	2	0
전공선택	외식산업론	1, 4	2				3	3	0													3	3	0
전공선택	한식중급조리실습	1, 4	2				3	0	3													3	0	3
전공선택	고급서양조리실습	1, 4	2				3	0	3													3	0	3
전공선택	제과실습	1, 4	2				3	0	3													3	0	3
전공선택	식재료관리	3	5				3	3	0													3	3	0
전공선택	기초영양학	3	3						3	3	0											3	3	0
전공선택	공중보건학	3	5						3	3	0											3	3	0
전공선택	조리원리	3	2						3	3	0											3	3	0
전공선택	제과제빵이론	3	3						2	2	0											2	2	0
전공선택	중식실습	1, 4	2						3	0	3											3	0	3
전공선택	실무제과제빵실습	1, 4	2						3	0	3											3	0	3
전공선택	취업과창업커리어코칭	5	4									1	1	0								1	1	0
전공선택	발효식품학	3	2									3	2	1								3	2	1
전공선택	천연발효빵	1, 4	2									3	0	3								3	0	3
전공선택	외식실전창업	1, 4	2									2	0	2								2	0	2
전공선택	기초일식조리실습	1, 4	2									3	0	3								3	0	3
전공선택	식품위생및법규	3	5									3	3	0								3	3	0
전공선택	주방관리론	1, 4	2									2	2	0								2	2	0
전공선택	디지털실습	1, 4	2									3	0	3								3	0	3
전공선택	진로심화커리어코칭	5	4												1	1	0					1	1	0
전공선택	식품학	3	5												3	0	3					3	0	3
전공선택	데코레이션실습	1, 4	2												3	0	3					3	0	3
전공선택	제과제빵산업기사	1, 4	2												3	0	3					3	0	3
전공선택	냉동제품류제과제빵실습	1, 4	2												3	0	3					3	0	3
전공선택	커피와각테일실습	1, 4	2														3	0	3			3	0	3
전공선택	호텔베이커리연회조리실습	1, 4	2														3	0	3			3	0	3
전공선택	캡스톤디자인	1, 4	2														2	0	2			2	0	2
전공선택	공예실습	1, 4	2														3	0	3			3	0	3
소 계				16	3	13	20	11	9	17	11	6	20	8	12	13	1	12	11	0	11	97	34	63
합계				16	6	14	22	11	11	19	12	7	20	8	12	15	3	12	13	1	12	113	41	68

[대학핵심역량] 1. 청학인성역량/ 2. 미래학습역량/ 3. 직무기초역량/ 4. 직무역량/ 5. 진로설계역량

[역량유형] 1. 대학핵심역량만 사용하는 교양 교과목/ 2. 국가표준역량(NCS)을 사용하는 전공 교과목/ 3. 자체개발역량(OCS)을 사용하는 전공 교과목/ 4. 직무기초역량을 사용하는 교양 또는 전공 교과목/ 5. 위의 2,3,4에 해당 하는 역량을 2개 이상 혼합하여 사용하는 전공 교과목