

조리제과제빵과(주간) 교육과정표

2025학년도

학과장: 이희민



과목 구분	교과목명	비고	1학년				2학년				계						
			1학기		2학기		1학기		2학기		학점	시수					
			학점	시수 이론 실습	학점	시수 이론 실습	학점	시수 이론 실습	학점	시수 이론 실습		이론	실습				
교양	라이프멘토링(1)		1	1							1	0	1				
	라이프멘토링(2)				1	1					1	0	1				
	취업과진로(1)						1	1			1	0	1				
	취업과진로(2)								1	1	1	0	1				
	글쓰기와의사소통		2	2							2	2	0				
	자기개발과자원관리						2	2			2	2	0				
	세계음식문화		2	2							2	2	0				
	실무영어				2	2					2	2	0				
	외식창업과경영실무				2	2					2	0	2				
교양 계			5	4	1	5	2	3	3	2	1	1	0	1	14	8	6
전공	식재료조리원리실습		2	2									2	0	2		
	서양조리실습	N	3	3									3	0	3		
	한식조리실습	N	3	3									3	0	3		
	제과실습	N	3	3									3	0	3		
	식품과영양		2	2									2	2	0		
	프랑스이태리조리실습	N			3	3							3	0	3		
	고급한식조리실습	N			3	3							3	0	3		
	제빵실습	N			3	3							3	0	3		
	조리자격증실습				4	4							4	0	4		
	푸드콘텐츠제작실습				2	2							2	0	2		
	커피바리스타실습	N					3	3					3	0	3		
	고급제과실습	N					3	3					3	0	3		
	일식조리실습	N					3	3					3	0	3		
	호텔조리용어						2	2					2	2	0		
	메뉴관리 및 푸드포토	Cn					2	2					2	0	2		
	음료각태일실습	N					3	3					3	0	3		
	고급제빵실습	N							3	3			3	0	3		
	푸드테크와 드론	Cn							3	3			3	0	3		
	와인의 이해								2	2			2	0	2		
	주방관리실무								2	2			2	0	2		
중식조리실습	N							3	3			3	0	3			
												0	0	0			
												0	0	0			
												0	0	0			
												0	0	0			
현장 실습	현장실습	계절						2	4				2	0	4		
													0	0	0		
전공 계			13	2	11	15	0	15	18	2	18	13	0	13	59	4	57
총계	교양과목		5	4	1	5	2	3	3	2	1	1	0	1	14	8	6
	전공과목		13	2	11	15	0	15	18	2	18	13	0	13	59	4	57
	합 계		18	6	12	20	2	18	21	4	19	14	0	14	73	12	63

※비고 N: NCS 교과목, C: 주문식 교육과정, Cn: 융복합 교과목, M: 마이크로디그리

조리제과제빵과(야간) 교육과정표

2025학년도

학과장: 이희민



과목 구분	교과목명	비고	1학년						2학년						계		
			1학기			2학기			1학기			2학기			학점		시수
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습
교양	라이프멘토링(1)		1		1									1	0	1	
	라이프멘토링(2)					1		1						1	0	1	
	취업과진로(1)							1		1				1	0	1	
	취업과진로(2)										1		1	1	0	1	
	글쓰기와의사소통		2		2									2	2	0	
	자기개발과자원관리							2		2				2	2	0	
	세계음식문화		2		2									2	2	0	
	실무영어					2		2						2	2	0	
	외식창업과경영실무						2		2					2	0	2	
교양 계			5	4	1	5	2	3	3	2	1	1	0	1	14	8	6
전공	식재료조리원리실습		2		2									2	0	2	
	서양조리실습	N	3		3									3	0	3	
	한식조리실습	N	3		3									3	0	3	
	제과실습	N	3		3									3	0	3	
	식품과영양		2		2									2	2	0	
	프랑스이태리조리실습	N				3		3						3	0	3	
	고급한식조리실습	N				3		3						3	0	3	
	제빵실습	N				3		3						3	0	3	
	조리자격증실습					4		4						4	0	4	
	푸드콘텐츠제작실습					2		2						2	0	2	
	커피바리스타실습	N						3		3				3	0	3	
	고급제과실습	N						3		3				3	0	3	
	일식조리실습	N						3		3				3	0	3	
	호텔조리용어							2		2				2	2	0	
	메뉴관리 및 푸드포토	Cn						2		2				2	0	2	
	음료각테일실습	N						3		3				3	0	3	
	고급제빵실습	N									3		3	3	0	3	
	푸드테크와 드론	Cn									3		3	3	0	3	
	와인의 이해										2		2	2	0	2	
	주방관리실무										2		2	2	0	2	
중식조리실습	N									3		3	3	0	3		
													0	0	0		
													0	0	0		
													0	0	0		
													0	0	0		
현장 실습	현장실습	계절							2		4			2	0	4	
														0	0	0	
전공 계			13	2	11	15	0	15	18	2	18	13	0	13	59	4	57
총계	교양과목		5	4	1	5	2	3	3	2	1	1	0	1	14	8	6
	전공과목		13	2	11	15	0	15	18	2	18	13	0	13	59	4	57
	합 계		18	6	12	20	2	18	21	4	19	14	0	14	73	12	63

※비고 N: NCS 교과목, C: 주문식 교육과정, Cn: 융복합 교과목, M: 마이크로디그리

조리제과제빵학과(전공심화) 교육과정표

2025학년도

학과장: 이희민



과목 구분	교과목명	비고	3학년						4학년						계		
			1학기			2학기			1학기			2학기			학점		시수
			학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습	학점	이론	실습
교양	대인관계론		2	2										2	2	0	
	독서와글쓰기					2	2							2	2	0	
	음식과여행							2	2					2	2	0	
	현대인과국제매너										2	2		2	2	0	
														0	0	0	
														0	0	0	
교양 계			2	2	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0	8	8	0
전공	조리학개론		2	2										2	2	0	
	소스응용 및 상품개발		3		3									3	0	3	
	고급바리스타실무		2		2									2	0	2	
	푸드 포토그래피 실습		3		3									3	0	3	
	한식메뉴개발 및 실습		3		3									3	0	3	
	외식프랜차이즈경영론					2	2							2	2	0	
	케이크데코레이션실습					3		3						3	0	3	
	양식메뉴개발 및 실습					3		3						3	0	3	
	고급와인소믈리에실무					3		3						3	0	3	
	음식평론과 스토리텔링	선택				2	2							2	2	0	
	초콜릿공예실습								3		3			3	0	3	
	일식메뉴개발 및 실습								3		3			3	0	3	
	메뉴기획 및 상품연구								3	3				3	3	0	
	외식서비스실무								2	2				2	2	0	
	캡스톤디자인								2	2				2	2	0	
	레스토랑경영사례연구	선택										2	2		2	2	0
	중식메뉴개발 및 실습											3		3	3	0	3
	고급디저트요리실습											3		3	3	0	3
	호텔서비스영어											2	2		2	2	0
	푸드카빙실습	선택										3		3	3	0	3
														0	0	0	
전공 계			13	2	11	13	4	9	13	7	6	13	4	9	52	17	35
총계	교양과목		2	2	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0	8	8	0
	전공과목		13	2	11	13	4	9	13	7	6	13	4	9	52	17	35
	합 계		15	4	11	15	6	9	15	9	6	15	6	9	60	25	35