

조리제과제빵과(주간) 교육과정표

2026학년도

학과장: 김장호

과목 구분	교과목명	비고	1학년						2학년						계		
			1학기			2학기			1학기			2학기			계		
			학점	시수	이론 실습	학점	시수	이론 실습	학점	시수	이론 실습	학점	시수	이론 실습	학점	시수	이론 실습
교양	라이프멘토링(1)	진로상담	1		1										1	0	1
	라이프멘토링(2)	진로상담				1		1							1	0	1
	취업과진로(1)	진로상담						1		1					1	0	1
	취업과진로(2)	진로상담								1		1			1	0	1
	AI활용작문과이해	적용기초	2	2											2	2	0
	AI&DX 기반 라이프 디자인	적용기초						2	2						2	2	0
	세계음식문화	교양교육	2	2											2	2	0
	외식창업과경영실무	교양교육				2		2							2	0	2
	실무영어	교양교육				3	3								3	3	0
교양 계			5	4	1	6	3	3	3	2	1	1	0	1	15	9	6
전공	식재료조리원리실습		2		2										2	0	2
	서양조리실습	N	3		3										3	0	3
	한식조리실습	N,O	3		3										3	0	3
	제과실습	N,O	3		3										3	0	3
	식품과영양		2	2											2	2	0
	프랑스이태리조리실습	N				3		3							3	0	3
	고급한식조리실습	N,O				3		3							3	0	3
	제빵실습	N,O				3		3							3	0	3
	조리자격증실습					4		4							4	0	4
	커피바리스타실습	N							3		3				3	0	3
	고급제과실습	N,O							3		3				3	0	3
	일식조리실습	N							3		3				3	0	3
	호텔조리용어								2	2					2	2	0
	메뉴관리실무								3		3				3	0	3
	음료카테일실습	N							3		3				3	0	3
	고급제빵실습	N,O										3		3	3	0	3
	AI기반 마케팅실무	O										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	
														0	0	0	
현장 실습	현장실습	계절							2		4				2	0	4
														0	0	0	
전공 계			13	2	11	13	0	13	19	2	19	13	0	13	58	4	56
총계	교양과목		5	4	1	6	3	3	3	2	1	1	0	1	15	9	6
	전공과목		13	2	11	13	0	13	19	2	19	13	0	13	58	4	56
	합계		18	6	12	19	3	16	22	4	20	14	0	14	73	13	62

※비고 N: NCS 교과목, Cn:융복합 교과목, M: 마이크로디그리, S: 단기직무과정, O: 직무트랙

조리제과제빵과(야간) 교육과정표

2026학년도

학과장: 김장호 (인)

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	학점	이론	실습				
교양	라이프멘토링(1)	전로상당	1	1									1	0	1		
	라이프멘토링(2)	전로상당			1	1							1	0	1		
	취업과진로(1)	주요상당					1	1					1	0	1		
	취업과진로(2)	전로상당							1	1			1	0	1		
	AI활용작문과이해	직업기초	2	2									2	2	0		
	AI&DX 기반 라이프 디자인	직업기초					2	2					2	2	0		
	세계음식문화	교양교육	2	2									2	2	0		
	외식창업과경영실무	교양교육			2	2							2	0	2		
	실무영어	교양교육			3	3							3	3	0		
교양 계			5	4	1	6	3	3	3	2	1	1	0	1	15	9	6
전공	식재료조리원리실습		2	2									2	0	2		
	서양조리실습	N	3	3									3	0	3		
	한식조리실습	N,O	3	3									3	0	3		
	제과실습	N,O	3	3									3	0	3		
	식품과영양		2	2									2	2	0		
	프랑스이태리조리실습	N			3	3							3	0	3		
	고급한식조리실습	N,O			3	3							3	0	3		
	제빵실습	N,O			3	3							3	0	3		
	조리자격증실습				4	4							4	0	4		
	커피바리스타실습	N					3	3					3	0	3		
	고급제과실습	N,O					3	3					3	0	3		
	일식조리실습	N					3	3					3	0	3		
	호텔조리용어						2	2					2	2	0		
	메뉴관리실무						3	3					3	0	3		
	음료각테일실습	N					3	3					3	0	3		
	고급제빵실습	N,O								3	3		3	0	3		
	AI기반 마케팅실무	O									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		
													0	0	0		
현장 실습	현장실습	계절						2	4				2	0	4		
													0	0	0		
전공 계			13	2	11	13	0	13	19	2	19	13	0	13	58	4	56
총계	교양과목		5	4	1	6	3	3	3	2	1	1	0	1	15	9	6
	전공과목		13	2	11	13	0	13	19	2	19	13	0	13	58	4	56
	합계		18	6	12	19	3	16	22	4	20	14	0	14	73	13	62

※비고 N: NCS 교과목, Cn:융복합 교과목, M: 마이크로디그리, S: 단기직무과정, O: 직무트랙