

2025학년도 교육과정표

학과명 : 호텔외식조리과 베이커리카페전공

학 과 장 : 김윤경 (인)

구분	NCS	사회 맞춤형 (주문식)	절 대 평 가	융 합 (AI)	과목명	1학년						2학년						계					
						1학기			2학기			1학기			2학기								
						학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수	
							이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습
전공 패스		◎	◎		취창업연계 캡스톤 디자인						3	1	2				3	1	2				
전필			◎	◎	시와 조리	2	1	1									2	1	1				
			◎		진로탐색의 이해	1	1	0									1	1	0				
			◎		진로설정 전략				1	1	0						1	1	0				
					로컬 콘텐츠학 개론				3	3	0						3	3	0				
			◎		취·창업 역량개발							1	1	0			1	1	0				
			◎		실전취업스킬업									1	1	0	1	1	0				
전선					카페음료실습	3	1	2									3	1	2				
					카페브런치메뉴실 습	3	1	2									3	1	2				
					베이직블랑제리	3	1	2									3	1	2				
					식재료의 이해	3	3	0									3	3	0				
					식공간연출	3	1	2									3	1	2				
					한식디저트실습				3	1	2						3	1	2				
					제과제빵학				3	3	0						3	3	0				
					디저트페어링				3	1	2						3	1	2				
					파티시에실습				3	1	2						3	1	2				
					식품위생 및 안전관 리				2	2	0						2	2	0				

구분	NCS	사회 맞춤형 (주문식)	절대 평가	융합 (AI)	과목명	1학년						2학년						계					
						1학기			2학기			1학기			2학기								
						학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수		학점	주당시수	
							이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습		이론	실습
전선					영양학						3	3	0				3	3	0				
					세계음식과문화						2	2	0				2	2	0				
					베이커리카페 창업 및 경영론						3	3	0				3	3	0				
					모던 페이스트리 테 크닉						3	1	2				3	1	2				
					카페 브런치 메뉴실 습						3	1	2				3	1	2				
					식품위생 및 안전관 리						2	2	0				2	2	0				
					커피바리스타 실습									3	1	2	3	1	2				
					인스피레이션 케이 크디자인									3	1	2	3	1	2				
					베이커리카페 마케 팅									3	3	0	3	3	0				
교양소계						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
전공소계						18	9	9	18	12	6	20	14	6	10	6	4	66	41	25			
총계						18	9	9	18	12	6	20	14	6	10	6	4	66	41	25			