

2024 교육과정표      본교      호텔제과음료과      주      정규입학

학년-학기	이수 구분	교과목 코드	교과목명	학점	이론	실기
1-1	교선	03520	생활영어	2	2	0
1-1	교선	16862	협력적의사소통	1	1	0
1-1	교선	17713	ESG의이해	(1)	(1)	(0)
1-1	전선	17287	커피추출실습	3	1	2
1-1	전선	17685	기초제과실습	3	1	2
1-1	전선	17686	기초제빵실습	3	1	2
1-1	전선	14021	커피학개론	3	1	2
1-1	전선	14029	와인개론	3	1	2
1-1	전선	16368	영양학	1	1	0
1-1	전선	16369	제과제빵학및재료학	1	1	0
1 학년 1 학기 소계				20(1)	10(1)	10
1-2	교선	16849	후마니타스	1	1	0
1-2	교선	17554	성공취업과창업전략	1	1	0
1-2	교선	14481	봉사활동I	1	0	1
1-2	전선	14030	와인양조실습	3	1	2
1-2	전선	17289	에스프레소추출실습	3	1	2
1-2	전선	17687	제과실습	3	1	2
1-2	전선	17688	제빵실습	3	1	2
1-2	전선	17689	샘플로스팅과향미평가	3	1	2
1-2	전선	16370	커피로스팅실습I	3	1	2
1-2	전선	16372	위생법규	1	1	0
1-2	전선	16373	식품위생학	1	1	0
1 학년 2 학기 소계				23(1)	10(1)	13
1학년 누계				43(1)	20(1)	23
2-1	교선	16861	창업경영의이해	1	1	0
2-1	교선	16863	미래산업과직업윤리	1	1	0
2-1	전선	17292	커피매장관리실무	3	1	2
2-1	전선	17447	카페메뉴개발	3	1	2
2-1	전선	17550	표준현장실습 I	(5)	(0)	(5)
2-1	전선	17690	커피과블랜딩	3	1	2
2-1	전선	16371	커피로스팅실습II	3	1	2
2-1	전선	16771	캡스톤디자인	(3)	(0)	(3)
2-1	전선	14017	냉동제빵실습	(3)	(1)	(2)
2-1	전선	14019	디저트실습I	3	1	2
2-1	전선	14031	소물리어실습I(와인시음)	3	1	2
2 학년 1 학기 소계				20(12)	8(2)	12(10)
2-2	전선	14010	푸드포트폴리오	3	1	2
2-2	전선	14015	케익실습	3	1	2
2-2	전선	14018	특수제빵실습	3	1	2
2-2	전선	14020	디저트실습II	(3)	(1)	(2)

학년-학기	이수 구분	교과목 코드	교과목명	학점	이론	실기
2-2	전선	14032	소물리어실습II(와인서비스)	3	1	2
2-2	전선	17288	커피매장경영	(3)	(1)	(2)
2-2	전선	17290	베이커리카페시그니처 메뉴실습	3	1	2
2-2	전선	17551	표준현장실습 II	(20)	(0)	(20)
2 학년 2 학기 소계				15(38)	5(4)	10(34)
2학년 누계				35(37)	13(3)	22(34)
교양필수: 0      교양선택:8(1)      교양학점계: 8(1)      총계						
전공필수: 0      전공선택:70(37)      전공학점계: 70(37)78(38)						
전공기초: 0      교직과목:0						