

2024학년도 교육과정

■ 일반 A반

구분	이수 구분	1학기				2학기				합계		
		교과목명	학점	시수		교과목명	학점	시수		학점	시수	
				이론	실습			이론	실습		이론	실습
1학 년	교양	글로벌 생활영어 I	2		2	컴퓨터활용능력	2		2	4		4
						카테일주주실무	2		2	2		2
	전공 선택	바리스타기초	3		3	제과기초실무	3		3	6		6
		제빵기초실무	3		3	케익디자인실습	3		3	6		6
		제과제빵이론	3	3		초콜릿봉봉 및 공예	3		3	6	3	3
		구움과자실습	3		3	한식조리기초	3		3	6		6
		서양조리기초	3		3	카페브런치조리	3	1	2	6	1	5
식품위생&영양	3	3						3	3			
2학 년	교양	글로벌생활영어II	2	2		구조와 응급처치	2		2	4		4
	전공 선택	커피바리스타마스터	3		3	페이스트리실습	4		4	7		7
		단과자빵 및 도넛실습	4		4	앙트르메실습	4		4	8		8
		유럽빵실습	4		4	고급제과실무	4		4	8		8
		고급제빵실무	4		4	캡스톤디자인 I	3	1	2	7	1	7
		서양조리실무	3		3	창업마케팅실무	3	3		6	3	3
	한식조리실무	3		3	캡스톤디자인II	3	1	2	6	1	5	
계절 학기	현장실습								4		8	
총합계										10	12	
										79		79
										89		