

교과목 소개

이수 구분	교과목명	학점	개설 학기	교과목 개요
교 양 필수	의사소통기술	2	1-1	의사소통 능력을 개발하고 다양한 상황에서의 효과적인 의사소통을 할 수 있도록 의사소통에 대한 이해, 효과적인 의사소통기술, 의사표현 방법, 경청과 공감 기술을 학습한다.
	대학 및 사회생활의 이해	3	1-1	대학생활을 이해하고, 학습자개인이 스스로 자신의 목표를 세우고 생활을 관리하며 자기주도학습 기술을 학습한다. 뿐만 아니라 교수학습지원센터, 학생상담센터 등에서 진행되는 비교과 프로그램을 수업시간 강의내용으로 활용한다.
	컴퓨터활용능력	2	1-2	스프레드시트를 활용하여 데이터 입력, 서식 지정, 차트 작성 등 기본 기능을 학습하고 업무와 관련된 실무 능력을 배양한다.
	뉴스포츠1	2	1-2	선천적 또는 후천적인 신체, 정신적 장애로 스포츠활동에 장애를 받는 자를 대상으로 스포츠활동을 원활히 수행하고 정상적인 삶을 유지하도록 학문적으로 접근한다.
	뉴스포츠2	2	2-1	뉴스포츠1에서 배운 운동을 한층 더 스포츠활동을 원활히 수행하고 정상적인 삶을 유지하도록 학문적으로 접근한다.
	한글과 프리젠테이션	2	2-1	문서작성 도구인 한글과 PowerPoint를 활용하여 체계적인 문서 작성 기술과 효과적인 시각 자료 설계 방법을 학습하고 발표능력과 커뮤니케이션 스킬을 습득한다.
전 공 선택	카페음료실습	3	2-1	메뉴 개발 및 음료 제조 실습을 통해 실무 능력을 배양한다.
	커피바리스타기초	3	1-1	커피에 대한 지식을 이해하며, 다양한 기법을 배워 커피바리스타 직무에 대한 능력을 키운다.
	커피바리스타마스터	3	1-2	실무 중심의 교육과 다양한 커리큘럼을 통해 전문 바리스타 실무에 필요한 직무능력을 키운다.
	제빵기초실무	4	1-1	제과제빵의 반죽 형태와, 첨가물, 도구, 등을 이해하고 활용할 수 있도록 배우며 다양한 제과제빵류의 제품을 제조할 수 있도록 한다.
	제과제빵학 개론	2	1-1	제과 및 제빵의 기초를 심도있게 연구하고 생산관리의 기본 원리를 이해함으로써 현장실무에 뒷받침 될 수 있도록 한다.
	서비스매너실습	3	2-1	국제화 시대에 맞는 전공심화역량을 함양하기 위해 서비스매너를 생활화하고 서비스의 개념을 이해하여 식음료산업분야에 필요한 직업능력을 습득한다.
	제과기초실무	3	1-1	제과제빵분야 전문가로 성장하기 위해서 가장 기초가 되는 제과를 상품으로 생산하는 필요한 기본 원리를 학습한다.
	케이크디자인실습	3	1-2	케이크의 이해와 구성, 케이크의 재료 등에 대해 배우고 케이크의 기본이 되는 아이싱, 스파툴러, 깍지 등을 이용한 실습으로 케익 디자인 능력을 배양한다.
	중급제빵실무	4	1-2	중급제빵실무는 1학기때 배운 제과기초실무를 바탕으로 심화하는 학습하는 교과목으로 다양한 제품을 응용할 수 있는 트렌드에 맞는 제품을 만드는 능력을 습득한다.
	앙트르메실습	3	2-1	앙트르메 실습은 앙트르메 제조시 안전하고 위생적으로 제조할 수 있는 능력을 배양하고 공정서에 따라 재료를 계량하고 다양한 제조공정으로 현장에 투입시 고객이 가치를 부여할 수 있는 고품질 제품 생산능력을 배양한다.
	고급제빵실무	4	2-1	고급제빵실습은 중급제빵을 넘어서 한층 숙련된 제빵기술을 습득하는 것을 목표로 하는 교과목으로 프랑스빵을 중점으로 실습하고 탕종법, 플리쉬, 오토리즈 등 여러 반죽을 습득할 수 있는 교과목이다.

	식품재료학	2	1-2	조리제빵을 구성하는 재료의 성분 및 특성 파악을 통해 실용적인 재료 선별과 식재료 취급 방법 능력을 배양한다.
	고급제과실무	3	2-2	고급제과실무는 1학기때 배운 제과기초실무를 바탕으로 심화하는 학습하는 교과목으로 다양한 제품을 응용할 수 있는 트렌드에 맞는 제품을 만드는 능력을 습득한다.
	베이커리카페창업론	3	2-2	외식산업에 대한 기본적인 이론과 카페 창업 전반에 걸친 다양한 원리와 전략들을 학습하는데 목표를 두고 창업에 실질적인 메뉴 개발 및 제빵 심화 실습을 통해 실무 능력을 습득한다.
	캡스톤디자인	4	2-2	학교에서 학습한 모든 교과목의 기초지식부터 배우고 익힌 기술을 바탕으로 창작 작품을 연구한다.
	서양조리기초	3	1-1	서양음식의 특징과 분류, 기본 조리법의 습득을 통한 서양음식에 대한 올바른 이해와 전문조리사가 되기 위한 조리사의 자세, 주의점 등을 숙지하며 양식 파스타조리, 양식 수프조리 등NCS 국가직무능력표준에 기반하여 양식조리기능사 실기 실습에 대비한다.
	한식조리기초	3	1-2	한식의 특징과 분류, 기본 조리법의 습득을 통한 한식에 대한 올바른 이해와 전문조리사가 되기 위한 조리사의 자세, 주의점 등을 숙지하며 한식국탕조리, 한식볶음조리 등NCS 국가직무능력표준에 기반하여 한식조리기능사 실기 실습에 대비한다.
	서양조리실무	3	2-1	양식조리 전문가가 되기 위해 조리에 관한 기초지식과 식품계량 등 조리과학에 관한 기초 조리 실습 능력을 습득한다.
	한식조리실무	3	2-2	다양한 한식 기능에 대해 이론과 실습을 익히고 특히 한식 조리 자격증 실기 품목에 대해 중점적으로 실습한다.
	창업마케팅실무	3	2-2	외식창업 교과목은 외식 산업에 대한 이해와 창업 과정을 체계적으로 학습하기 위한 과목입니다. 이 과목에서는 외식업 창업의 전반적인 과정과 성공적인 운영을 위한 실무적인 지식을 다루며, 창의적인 아이디어를 실제 사업으로 발전시키는 방법을 탐구합니다. 외식 창업을 목표로 하는 학생들이 실질적인 창업 능력을 배양하고, 외식업계에서의 경쟁력을 갖출 수 있도록 준비되었습니다.
	식빵류제조실습	4	2-1	식빵제조실습은 기본적인 식빵류제품을 생산하기 위해 공정서에 따라 재료를 계량하고 다양한 제조공정으로 고객이 가치를 부여할 수 있는 고품질 제품 생산능력을 배양한다.
	냉동빵실습	4	2-2	다양한 냉동빵을 이용하여 현장에서 작업을 수행하고 능력을 가지도록 실습한다.
전 공 선택	지역사회와 자원봉사	3	1-2	지역사회안에서더불어사는법을배우고함께나누는삶을살수있도록 지역사회와자원봉사에 대한이해를학습하고전공과연계한자원봉사활동을 실천한다.
	경력관리와 취업지도	3	2-1	자신의 진로탐색을 통한 진로결정과 경력개발 및 관리를 할 수 있도록 진로와 경력에 대한 이해, 인간관계와 의사소통 기술, 자기관리능력, 경력개발 및 관리에 필요한 기술을 학습한다.
	재활자립실무	3	2-2	발달장애인이 지역사회에서 실제적인 자립생활을 영위할 수 있도록 자립생활에 대한 이해와 자립생활을 영위하는데 필요한 자립생활기술(여가생활, 일상생활, 취미생활, 직업생활)을 학습한다.
	특수현장실습	3	2-2	학기 중에 학생의 진로희망에 따라 실무능력과 현장적응력을 향상할 수 있도록 지역사회 현장실습기관과 연계하여 제과제빵, 바리스타 현장실습을 실시한다.
	진로지도	2	2-2	자신의진로를개발하고진로선택에필요한다양한준비와활동을지

				원하기 위하여 자신의 진로를 탐색하고 취업에 필요한 기술(이력서, 자기소개서, 면접)을 학습한다.
계절학기	표준현장실습	4	2-2	방학기간 중에 학생의 진로희망에 따라 실무능력과 현장적응력을 향상할 수 있도록 지역사회 현장실습기관과 연계하여 제과제빵, 바리스타 표준현장실습을 실시한다.