

카페베이커리과(야간) 교육과정표

2024학년도

구분	교과목명	과목구분	수업 형태	시수		학점	이수시기			
				이론	실습		1-1	1-2	2-1	2-2
교양	라이프멘토링 I	진로상담	실습		1	1	○			
	라이프멘토링 II	진로상담	실습		1	1		○		
	취업과진로 I	진로상담	실습		1	1			○	
	취업과진로 II	진로상담	실습		1	1				○
	대인관계와조직이해	직업기초	이론	2		2	○			
	직업윤리	직업기초	이론	2		2		○		
	카페베이커리위생과안전	핵심	이론	2		2			○	
	카페베이커리창업과경영	핵심	이론	2		2				○
계			-	8	4	12	3	3	3	3
전공	커피학개론	NCS	이론	2		2	○			
	브런치및샌드위치실습	일반	이론		3	3	○			
	기초제과실습	NCS	실습		3	3	○			
	기초제빵실습	NCS	실습		3	3	○			
	카페디저트실습	일반	실습		3	3	○			
	제과제빵학	일반	이론	2		2		○		
	커피바리스타실습	NCS	실습		3	3		○		
	비건베이킹실습	일반	실습		3	3		○		
	고급제빵실습	NCS	실습		3	3		○		
	고급제과실습	NCS	실습		3	3		○		
	푸드카빙실습	일반	실습		3	3		○		
	천연발효베이킹실습	일반	실습		3	3			○	
	베리에이션카페메뉴실습	일반	실습		3	3			○	
	쁘띠가또실습	일반	실습		3	3			○	
	케익데코레이션실습	일반	실습		3	3			○	
	마지팬공예실습	일반	실습		3	3			○	
	라떼아트실습	NCS	실습		3	3				○
	쇼콜라실습	일반	실습		3	3				○
	호텔식음료실습	일반	실습		3	3				○
	마카롱및구움과자실습	일반	실습		3	3				○
디저트플레이팅실습	일반	실습		3	3				○	
계			-	4	57	61	14	17	15	15
총계	교양과목 계		-	8	4	12	3	3	3	3
	전공과목 계		-	4	57	61	14	17	15	15
	합 계		-	12	61	73	17	20	18	18

* 현장실습을 계절수업에 운영하는 경우, 교육과정은 실습기간 직전학기에 포함하여 편성하며 성적평가는 교학규정에 따름