

1. 호텔조리제과제빵과 교과과정

구분	교과목명	학년 학기	학점	주당시간		교과목구분	비고
				이론	실습		
교양일반	ESL1	1-1	1	0	2	역량기반	
	미래를위한환경의이해	1-1	2	2	0	역량기반	
	영화로세상보기	1-1	2	2	0	역량기반	
	ESL2	1-2	1	0	2	역량기반	
	문제해결능력	1-2	1	1	0	직업기초	
	의사소통능력	1-2	1	1	0	직업기초	
	취업과창업	1-2	2	2	0	역량기반	
	소 계			10	8	4	
전공선택	떡실습	2-1	3	1	2	역량기반	선택1
	빵과자공예	2-1	3	1	3	역량기반	
	제과제빵재료학	2-1	2	2	0	역량기반	
	카페창업실무실습	2-1	2	1	1	역량기반	
	외식산업상권분석및메뉴기획	2-1	2	2	0	역량기반	선택2
	창업개발실습	2-1	2	1	1	역량기반	
	어패류조리	2-1	3	1	2	역량기반	
	한식조리	2-1	3	1	2	역량기반	
	초콜릿데커레이션	2-2	2	1	2	역량기반	선택1
	현대케이크디자인	2-2	3	1	2	역량기반	선택2
	메뉴개발실습	2-2	2	1	2	역량기반	
	일식조리	2-2	3	1	2	역량기반	
	현장실습	2-2	2	0	2	역량기반	
전공일반	가드망저	1-1	3	1	2	역량기반	
	대학생활지도	1-1	1	1	0	일반	
	스톡및수프조리	1-1	3	1	3	역량기반	
	제과실습	1-1	3	1	3	역량기반	
	케이크데커레이션	1-1	3	1	2	역량기반	
	디저트플레이팅	1-2	3	1	2	역량기반	
	레스토랑창업실무실습	1-2	2	1	1	역량기반	
	분자요리	1-2	2	1	2	역량기반	
	소스조리	1-2	3	1	3	역량기반	
	자원관리및수리능력	1-2	2	2	0	직업기초	
	제빵실습	1-2	3	1	3	역량기반	
	과자제품개발	2-1	3	1	3	역량기반	
	수비드	2-1	3	1	3	역량기반	
	정보및기술능력	2-1	2	2	0	직업기초	
	진로지도	2-1	1	1	0	일반	
	빵제품개발	2-2	3	1	3	역량기반	
	외식창업트렌드및마케팅	2-2	2	2	0	역량기반	
	육류조리	2-2	3	1	3	역량기반	
	캠스톤디자인	2-2	3	1	2	역량기반	
	소 계			65	29	45	
합 계			75	37	49		

2. 호텔조리제과제빵과 교과목해설

- **현장실습(Externship)**

교과목으로 '현장실습'을 배정하여 2년의 교육과정안에 산업체에서 실무 실습을 경험함으로써 교육을 통하여 실습한 내용들을 실전에서 활용하는 계기를 제공하고자 한다.

- **가드망저(Garde Manger)**

가드망저는 양식 전채 조리로 식욕을 돋우기 위한 요리를 말하며 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 곁들여지는 소스 등을 조리하는 능력을 학습한다.

- **스톡 및 수프조리(Cooking Practice of Stock and Soup)**

스톡 및 수프조리는 육류, 어패류, 채소류 등을 활용하여 조리에 사용되는 육수 및 수프를 조리하는 능력을 학습한다.

- **제과실습(Cooking Practice of Pastry)**

제과실습이란 과자류제품 재료혼합, 반죽정형, 반죽익힘을 통하여 제품의 특성에 적합한 상품을 생산해 내는 능력을 학습한다.

- **케이크데커레이션(Cake decoration)**

케이크데커레이션이란 기초적인 데커레이션 기법을 바탕으로 케이크 시트를 만들어 아이싱의 기초과정을 습득하는 능력을 학습한다.

- **대학생활지도(College life guidance)**

대학생활지도란 대학생활 전반에 대한 오리엔테이션 및 담당지도 교수와의 개별상담 시간을 통해 학교생활 중 애로사항을 해결하고 원만히 적응할 수 있으며, 교수와 학생간의 상호 소통과 이해 증진을 통해 바람직한 인성을 갖추고 진로계획을 수립할 수 있는 시간을 가진다.

- **자원관리 및 수리능력(Resource management and repair ability)**

자원관리 및 수리능력이란 업무를 수행함에 있어 도구, 장치 등을 포함하여 필요한 기술에는 어떠한 것들이 있는지 이해하고, 실제로 업무를 수행함에 있어 적절한 기술을 선택하여 적용하는 능력과, 업무를 수행하는데 시간, 자본, 재료 및 시설, 인적자원 등의 자원 가운데 무엇이 얼마나 필요한지를 확인하고, 이용 가능한 자원을 최대한 수집하여 실제 업무에 어떻게 활용할 것인지를 계획하고, 계획대로 업무 수행에 이를 할당하는 능력을 기르며, 사칙연산, 통계, 확률의 의미를 정확하게 이해하고, 이를 업무에 적용하는 능력을 학습한다.

- **소스조리(Source Cooking)**

소스조리는 육류, 어패류, 채소류, 스톡 류 등을 활용하여 조리에 사용되는 소스를 조리하는 능력을 학습한다.

- **분자요리(Molecular cooking)**

분자요리는 조리기법 중 스페리컬 기법, 에멀전(폼) 기법, 젤리피케이션 기법, 아로마 기법 등의 능력을 학습한다.

- **제빵실습(Baking practice)**
 제빵실습이란 빵류 재료혼합과, 반죽발효, 반죽정형 및 반죽익힘을 통해 제품의 특성에 적합한 상품을 생산해 내는 능력을 학습한다.
- **디저트플레이팅(Dessert plating)**
 디저트플레이팅이란 식사의 마지막 단계에서 요리의 맛을 효과적으로 돋우기 위해 달걀, 우유, 설탕, 생크림, 양주, 과일, 너트, 향신료, 초콜릿 등을 사용하여 차가운 혹은 더운 디저트류를 제조하는 능력을 학습한다.
- **레스토랑 창업실무실습(Restaurant start-up practice)**
 레스토랑 창업실무실습이란 창업을 하는데 있어 식자재관리, 품질관리 및 메뉴실현을 통해 재고를 파악하고 발주, 입고 및 저장고를 관리하며, 메뉴에 대한 지식을 토대로 조리하여 만든 결과물에 대하여 품질을 체크하는 능력을 학습한다.
- **정보 및 기술능력(Information and technical skills)**
 정보 및 기술능력이란 업무를 수행함에 있어 도구, 장치 등을 포함하여 필요한 기술에는 어떠한 것들이 있는지 이해하고, 실제로 업무를 수행함에 있어 적절한 기술을 선택하여 적용하는 능력과, 업무를 수행하는데 시간, 자본, 재료 및 시설, 인적자원 등의 자원 가운데 무엇이 얼마나 필요한지를 확인하고, 이용 가능한 자원을 최대한 수집하여 실제 업무에 어떻게 활용할 것인지를 계획하고, 계획대로 업무 수행에 이를 할당하는 능력을 학습한다.
- **수비드(Sous-vide)**
 수비드란 시제품 재발을 통하여 실험 설계, 배합비 개발, 공정개발, 포장 개발 살균 공정 등을 하는 능력을 학습한다.
- **과자제품개발(Development of confectionary products)**
 과자류제품개발이란 고객니즈에 부합하고 베이커리 사업의 이익에 기여할 수 있는 합리적인 수준의 시제품 기획, 제조, 평가하는 능력을 학습한다.
- **진로지도(Career guidance)**
 진로지도란 외식산업의 취업환경과 현실을 이해하고 올바른 가치관과 직무에 대한 이해를 통해 본인에게 적합한 직업을 선택 할 수 있는 기회를 가진다.
- **제과제빵재료학(Bakery Ingredient Science)**
 제과제빵에 쓰이는 재료들의 성분과 역할에 대한 지식을 습득하여 효과적인 작업수행을 돕는다.
- **빵과자공예(Bread and Cookie Crafts)**
 다양한 반죽, 성형 작업을 거쳐 공예작품(설탕공예, 빵 공예, 마지팬, 슈거크레프트) 등 을 만들 수 있는 능력을 습득한다..

- **카페 창업실무실습(Café start-up practice)**
 카페창업실무실습이란 카페를 창업하고 운영하는데 있어 필요한 기초지식 습득과 해당 품목별 제품을 제작하고 전시하며, 판매하는 능력을 학습한다.
- **떡 실습(Practice for Rice Cake)**
 설기떡류, 빻어 찌는 떡류 등의 재료를 준비하여 계량한 후, 반죽하기, 빻기, 찌기의 과정을 거쳐 마무리를 하는 능력을 습득한다.
- **외식산업 상권분석 및 메뉴기획(Restaurant business analysis and menu planning)**
 외식산업 상권분석 및 메뉴기획이란 상업용 건물관리 시장환경과 관리대상 건물을 분석하고 식음료 업장 이용 고객의 만족도 향상과 매출 신장을 위해 새로운 상품을 기획하고, 판매 단가를 책정하고, 메뉴별 매출 순위를 분석하여 메뉴를 구성하고, 메뉴를 홍보하는 능력을 학습한다.
- **어패류조리(Fish and shellfish Cooking)**
 어패류조리란 생선류, 조개류, 갑각류 등을 활용하여 각각의 특성에 맞게 조리하고, 곁들여지는 소스 등을 조리하는 능력을 학습한다.
- **창업개발실습(Practice for Development of Business Start-up)**
 창업개발실습이란 위생관리, 구매관리, 메뉴구성 및 메뉴관리까지 창업에 필요한 능력들을 배양하고 습득한다.
- **한식조리(Cooking Practice of Korean Food)**
 한식조리란 전골 및 찌개에 육류, 채소류, 버섯류, 해산물류를 용도에 맞게 썰어 양념한 뒤 건더기가 잠길 정도로 육수나 국물을 부어 함께 끓여내는 조리능력을 학습한다.
- **외식창업트렌드 및 마케팅(Foodservice Trends and Marketing)**
 외식창업 트렌드 및 마케팅이란 외식과 관련된 학문적 지식과 실무 및 경영능력을 갖춘 인력이 레스토랑, 카페, 프랜차이즈 외식업 창업 분야에 대한 관리 및 외식경영을 수행하는 능력을 향상시키며, 매출을 극대화하기 위하여 마케팅 계획, 마케팅 활동, 마케팅 성과분석을 원활하게 수행할 수 있는 능력을 학습한다.
- **육류조리(Meat cooking)**
 육류조리란 육류와 가금류 등을 활용하여 육류, 가금류 조리과 곁들여지는 소스 등을 조리하는 능력을 학습한다.
- **빵제품개발(Bread product development)**
 빵제품개발이란 고객니즈에 부합하고 베이커리 사업의 이익에 기여할 수 있는 합리적인 수준의 시제품을 기획, 제조, 평가하는 능력을 학습한다.

- **캡스톤디자인(Capstone Design)**
캡스톤 디자인이란 졸업 작품 전시회의 작품 기획하기, 작품제작하기 능력을 학습한다.
- **초콜릿데커레이션(Chocolate Decoration)**
초콜릿 데커레이션이란 초콜릿을 주재료로 하여 템퍼링의 방법과 다양한 형태의 제품을 제조할 수 있는 능력을 학습한다.
- **현대케이크디자인(Current Cake Decor Art)**
질적, 양적으로 충분한 교육이 될 수 있도록 케이크 만드는 방법과 데코 디자인법, 케이크 디자인에 대한 개념, 케이크 디자인의 구성요소, 기법 등의 케이크 만드는 기술을 익히고 데코 디자인법을 익혀 파티시에의 생각과 의도를 표현하는 작품을 만들어 내는 능력을 습득한다.
- **메뉴개발실습(Menu Development)**
메뉴개발실습이란 시장조사, 조사결과분석, 레시피 및 메뉴, 포장개발 등의 메뉴개발에 필요한 능력들을 배양하고 습득한다.
- **일식조리(Japanese cuisine)**
일식조리란 모듬초밥조리와 튀김조리에 필요한 다양한 식재료를 사용하여 조리할 수 있는 능력을 학습한다.