

| 졸업 후 진로

제과 분야	제과점, 외식업체, 디저트 카페, 프랜차이즈, 지역 베이커리(삼송빵집, 행운의시간들, 빵장수단팔빵 등)
제빵 분야	호텔-베이커리, 윈도우베이커리, 베이커리 체인점, 단체급식소, 제과제빵 분야 재료전문업체, 제과제빵 분야 기계·기구 전문 업체
바리스타	커피체인점, 카페, 디저트 카페, 로스팅 업체, 브랜딩 업체, 커피 재료 및 기계 전문 업체
창업	디저트 공방, 커피전문점, 베이커리 카페, 떡카페
교육	대학교 강사 및 겸임, 특성하고, 학원, 진로체험, 방과후 교실, 문화센터 등의 강사
자격증	제과기능사, 제빵기능사, 바리스타 2급 및 1급, 케이크디자이너, 초콜릿마스터, 떡제조기능사, 조주기능사

| 취업 관련



| 취업 회사



| 교수 소개

김숙영 학과장 / 교수 010-7519-2415 정숙영 교수 010-2537-4019



Dept. of Bakery & Barista

제과제빵커피과



열정과 창의력을 갖춘
실무교육 실시!



학과사무실

☎ 053)749-7152

☎ 053)749-7151

<https://bb.sc.ac.kr>



Dept. of Bakery & Barista

제과제빵커피과

제과·제빵·디저트·케이크디자인·커피 관련 분야 취업 및 창업 전문가 양성

제과·제빵 전문 지식과 디저트와 케이크 데코레이션 전문 기술을 연마하여
21C 제과·제빵·바리스타 분야를 선도할
밝고 건강한 차세대 제과·제빵·커피 전문인 양성을 목표로 하는 학과입니다.



| 제과제빵커피과만의 특색



취업 중심 현장실무 교육

- ▶ 현장 중심 교육을 통한 맞춤형 취업 연계 프로그램 운영
- ▶ 학생 눈높이 직업교육을 실시하여 취업 및 창업 기회 제공



관심과 소통을 통한 인성교육

- ▶ 학과 교수와 산업체 인사와의 정기적인 교육을 통한 현장 적응 능력 향상
- ▶ 심화 전공 분야 자기개발 및 전국대회 출전을 준비하는 전공동아리 운영



자격증 취득을 위한 실습 위주의 교육

- ▶ 1인 5개 이상 자격증 취득을 위한 전공 실무 배양
- : 제과기능사, 제빵기능사, 바리스타1급/2급, 케이크디자이너, 초콜릿마스터 등



학생참여 더하기 프로젝트

- ▶ 교내외 제과제빵바리스타 작품경연대회
- ▶ 학습성과발표회와 캡스톤경진대회
- ▶ 전공 동아리 활동을 통한 자격증 취득 및 봉사활동

| 대회작품 수상사진

- ▶ 한국국제베이커리쇼
- ▶ 베이커리페어
- ▶ 대구음식박람회
- ▶ 부산아티산페스티벌
- ▶ 대한민국 제과명장배 전국학생빵·과자경연대회(ACADECO)



| 최첨단 실습실



제빵 실습실



바리스타 실습실



현장미러형 실습실



제과 실습실



식음료 실습실



강의실

| 최첨단 실습실



제빵 실습



식음료 실습



제과 실습



초코릿&설탕공예



커피 실습



라떼아트 실습

학년별 이수 과목

교육 과정

- ▶ 1학년 1학기 기초제빵실습, 기초제과실습, 기초커피실습, 식품과영양, 커피이론, 제과제빵제조이론, 인성과 리더십
- ▶ 1학년 2학기 응용제빵실습, 응용제과실습, 응용커피실습, 케이크디자인실습, 식품가공저장학, 식품위생 및 법규, 조직문화와 직업윤리, 비즈니스커뮤니케이션, 슬기로운 건강생활
- ▶ 2학년 1학기 특수냉동빵실습, 디저트실습, 라떼아트실습, 브런치실습, 화과자 및 병과실습, 서비스실무, 구매 및 원가관리, 로컬크리에이터 이해
- ▶ 2학년 2학기 식음료실습, 초콜릿 및 설탕공예실습, 멀티카페실습, 푸드스타일링, 창업매장관리, 고급데코레이션(캡스톤디자인), 현장실습