



이강주 교수

- 파리바게트 장안배봉점 대표
- 대한민국제과기능장
- 제과, 제빵기능사 김득위원
- 전) 신라명과



이은진 교수

- Lee's Bread 대표
- 제과기능사 김득위원
- 제빵기능사 김득위원
- 전) 허니베이커리

04 호텔제과제빵과에 입학하면 어떤 점이 좋을까?

교육과정

베이커리의 전반적인 기초직무 및 기술과 자격증 취득을 포함하고 나아가 천연발효 및 디저트, 초콜릿수업, 설탕공예 등의 심화 과정을 포함하여 전반적인 베이커리의 체계적인 교육과 캡스톤디자인의 창의적 수업을 통하여 학생들의 역량 강화 및 베이커리 전문가 육성에 있다.

특성화

글로벌 제과, 제빵 인재 양성의 맞춤형 학과로서 전공 외국어 교육 및 방학 중 해외 연수프로그램운영, 해외 현장실습을 운영하고 있으며 학기 중에는 호텔제과제빵과 취·창업 동아리, 호텔제과제빵과 대회동아리, 취업경쟁력강화 프로그램, 채용설명회, 진로집단프로그램, 이력서교정프로그램, 모의면접프로그램을 참여할 수 있으며, 관련 자격증으로는 제과기능사, 제빵기능사, 양식기능사, 제과제빵 기사, 제과제빵 기능장, 위생사 등을 취득할 수 있어 취업 및 창업 경쟁력이 우수한 학과이다.

05 호텔제과제빵과를 졸업하면 어떤 점이 좋을까?

학과 졸업 후 주요 직무분야

- 제과, 제빵 기능인으로 호텔, 베이커리 및 디저트카페, 초콜릿전문기업, 식품회사 연구원, 바리스타, 학원 강사, 실습교사, 식생활 지도사, 메뉴 개발, 식품위생감시원, 외식경영컨설턴트, 푸드코디네이터, 유튜브크리에이터, 식품융합엔지니어 등
- 인터넷 통신판매업 등록으로 온라인 쇼핑몰 창업

졸업생 주요 취업처

- TOUSlesJOURS, PARISBAGUETTE, 메이필드 호텔, 앤스 베이커리, 후앙 베이커리, 장브랑제리, 에이세프크라프트, 식빵연구소, 블랑제리에비타송 등의 호텔 베이커리
- 제과제빵 생산업체와 일반 제과점, 베이커리 카페, 조리 제과제빵 학원

06 호텔제과제빵과에서는 어떤 수업을 들을까?

구 분	1학기	2학기
1학년	고객관계 의사소통, 식품재료학, 제과실습1, 제빵실습1 브런치&샌드위치실습 I	직원상호 대인관계, 식품위생및법, 제과제빵이론 제과실습2, 제빵실습2, 실험제과제빵실습
2학년	외식경영 문제해결, 베이커리창업경영론 천연발효및냉동반죽, 데코&슈가크래프트 초콜릿&공예과자, 현장실습	제과제빵실무일본어, 디저트실습, 캡스톤디자인 브런치&샌드위치실습 II

07 호텔제과제빵과 재학생 인터뷰



호텔제과제빵과 16학번 유서현

호텔제과제빵과에 진학하여 전공 공부에 대한 노력을 가시적으로 나타낼 수 있도록 재학 기간 중 각종 요리대회에 참가하였습니다. 모든 결과가 좋을 수는 없었지만, 2016년 Korea 월드 푸드 챔피언십 금상을 시작으로 2017년에는 식약청에서 주관한 당당한 요리대회 장려상을 포함하여 대학 시절, 각종 대회 6회 수상과 더불어 기능사 자격증도 모두 취득했습니다. 졸업 후 직업 훈련교사 3급 취득을 위해 주경아독한 결과 2021년 직업훈련교사 3급을 취득하여 현재 학원에서 교사로 일하면서 세종대학교 대학원 석사 과정도 병행하고 있습니다. 호텔제과제빵 학과에 지원하는 학생들의 꿈과 열정을 응원합니다.

2024학년도



K-Culture계열

호텔제과제빵과

01 모집 개요

접수 일정

수시1차 2023.09.11.(월) ~ 2023.10.05.(목)

수시2차 2023.11.10.(금) ~ 2023.11.24.(금)

정 시 2024.01.03.(수) ~ 2024.01.15.(월)



김포대학교 교학처

031-999-4703~7

호텔제과제빵과

031-999-4257

호텔제과제빵과 모집인원 : 60명

구분	입학정원	정원내 특별전형	
		자체기준	특기자
수시 1차	34	31	3
수시 2차	24	22	2
정시	2	2	-

신길만 학과장

031-999-4172/010-5225-6800

김남근 교수

031-999-4257/010-3099-0078

02 호텔제과제빵과는 어떤 학과일까?

학과소개

현대의 트렌드에 부합하는 베이커리 및 브런치 등의 교과목 운영으로 학생들의 자격증 취득 및 취업과 창업을 지원하고 제과제빵 전문 기술자를 육성합니다. 제과, 제빵, 디저트, 브런치 등의 실무지식과 전문기술을 중심으로 교육하며, 해외 진출을 위한 외국어 교육과정의 운영과 더불어 글로벌 베이커리 전문가 인재 양성을 위하여 체계적인 교육과 캡스톤디자인의 창의적 수업을 통하여 학생들의 베이커리 역량과 만족도를 높일 수 있도록 운영합니다.

교육목표 및 전략

비 전 시대의 트렌드에 부합하는 제과제빵 전문가 기술인재 양성

인재상 베이커리 기술인재와 창업과 경영 인재, 더불어 외식 문화와 관련된 전반적인 외식경영 서비스 인재 양성

교육목표 현장 실무교육의 교육과정을 중심으로 제과제빵의 국제적인 기술력과 외국어 능력을 겸비한 제과제빵 산업 분야에서 기본소양 및 기초지식을 갖춘 전문기술인 육성하고 산업체와 연계한 취업률 향상을 위한 전공 관련 자격증 취득 강화와 취업, 창업 멘토링을 통한 창업 및 전문지식과 실무를 습득한 글로벌 제과제빵 인재 양성을 목표로 한다.

03 호텔제과제빵과 교수 소개



신길만 학과장

- 조선대학교 대학원 박사
- 김포 어린이급식센터장
- 제과기능장심사위원
- 일본동경제과제학교 졸업



김남근 교수

- 세종대학교 대학원 박사
- 조리제과제빵대회 심사위원
- 전) 르네상스서울호텔
- 전) 여의도 메리어트호텔



김성두 교수

- 인천제과협동조합 이사장
- 우수숙련기술자(준명장)
- 대한민국제과기능장
- 전국기능경기대회 심사위원