

05 호텔제과제빵과에서는 어떤 수업을 들을까?

1학년 1학기

고객관계 의사소통
식품재료학
제과실습1
제빵실습1
브런치&샌드위치실습 I

1학년 2학기

직원상호 대인관계
식품위생및법규
제과제빵이론
제과실습2
제빵실습2
실험제과제빵실습

2학년 1학기

외식경영 문제해결
베이커리창업경영론
천연발효및냉동반죽
데코&슈가크래프트
초콜릿&공예과자
현장실습

2학년 2학기

제과제빵실무일본어
디저트실습
캡스톤디자인
브런치&샌드위치실습 II

06 호텔제과제빵과 졸업생 인터뷰



호텔제과제빵과
16학번 유OO

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 금상 수상을 시작으로 2017년에는 식약청에서 주관한 당당한 요리대회 장려상을 포함하여 대학 시절, 각종 대회 6회 수상과 더불어 기능사 자격증도 모두 취득했습니다. 졸업 후 직업훈련교사 3급 취득을 위해 주경야독한 결과 2021년 직업훈련교사 3급을 취득하여 현재 학원에서 교사로 일하면서 세종대학교 대학원 석사 과정도 병행하고 있습니다.

호텔제과제빵과에 지원하는 학생들의 꿈과 열정을 응원 합니다.



10078 경기도 김포시 모담공원로10 김포대학교 글로벌캠퍼스 교학처
TEL. 031) 999-4039 ~ 50



김포대학교
KIMPO UNIVERSITY

2025 학년도

호텔제과제빵과

(2년제)

세계를 움직이는 힘!
김포대학교

01 모집개요

접수일정

| 수시1 | 2024. 09. 09.(월) ~ 2024. 10. 02.(수)
| 수시2 | 2024. 11. 08 (금) ~ 2024. 11. 22.(금)
| 정시 | 2024. 12. 31.(화) ~ 2025. 01. 14.(화)

모집인원

구 분	모집정원 (30)		
	입학정원	일반전형	특별전형
수시1차	23	21	2
수시2차	6	4	2
정시	1	1	-

상담문의

김포대 교학처 | 031) 999-4039~4050
신길만 학과장 | 010-5225-6800
김남근 교수 | 010-3039-0078



김포대학교
KIMPO UNIVERSITY



02 호텔제과제빵과는 어떤 학과일까?

| 학과소개 |

현대의 트렌드에 부합하는 베이커리 및 카페브런치 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 |

비전 시대의 트렌드에 부합하는 제과제빵 전문가 기술 인재 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 전문 기술인 육성하고 산업체와 연계한 취업을 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 교수(학과장) |

조선대학교 대학원 박사
전)김포시 어린이급식지원센터장
제과기능장심사위원
일본동경제과제학교 졸업



| 김남근 교수 |

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



| 임성빈 교수 |

대한민국제과기능장
산업인력관리공단 제과제빵 실기감독
롯데 웰푸드 자문의원
블랑제리 르팡 기술상무



| 이강주 교수 |

파리바게트 장안배봉점 대표
대한민국제과기능장
제과, 제빵기능사 감독위원
전) 신라명과



| 이은진 교수 |

Lee's Bread 대표
제과기능사 감독위원
제빵기능사 감독위원
전) 허니베이커리
대한민국 제과기능장



04 호텔제과제빵과를 졸업하면 어떤 점이 좋을까?

| 자격증 및 특성화 프로그램 |

- 제빵기능사 자격증
- 제과기능사 자격증
- 제과산업기사 자격증
- 커피바리스타 자격증
- 해외현장연수 및 취업프로그램(일본, 미국, 캐나다)

| 학과 졸업 후 주요 직무분야 |

- 제과, 제빵 기능인으로 호텔, 베이커리 및 디저트카페, 초콜릿 전문기업, 식품회사 연구원, 바리스타, 학원 강사, 실습 교사, 식생활 지도사, 메뉴 개발, 식품위생감사원, 외식경영 컨설턴트, 푸드코디네이터, 유튜브크리에이터, 식품융합 엔지니어 등의 다양한 직종에 취업 및 창업이 가능하다.
- 인터넷 통신판매업 등록으로 온라인 쇼핑몰 창업무분야

| 졸업생 주요 취업처 |

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

