

★ 직무 요구역량 연계여부 최종 결과 종합표

사업명		SQF 기반 대학교육과정 인정						
대학교 인정 대상					검토 결과			
구분	교육기관명	학과명	직무명	직무 수준	참석 위원 (명)	인정여부		최종인정여부 (적합/부적합)
						인정	미인정	
교육	경민대학교	카페베이커리과	기본빵류 제조	3	8	8	0	적합
	목포과학대학교	외식조리 디저트창업과				8	0	적합
	백석문화대학교	제과제빵과				8	0	적합
	수원여자대학교	제과제빵과				8	0	적합
	경민대학교	카페베이커리과	응용빵류 제조	4	8	8	0	적합
	목포과학대학교	외식조리 디저트창업과				0	8	부적합
	백석문화대학교	제과제빵과				8	0	적합
	수원여자대학교	제과제빵과				8	0	적합
	경민대학교	카페베이커리과	빵류제조 경영관리	5	8	1	7	부적합
	목포과학대학교	외식조리 디저트창업과				0	8	부적합
	백석문화대학교	제과제빵과				1	7	부적합
	수원여자대학교	제과제빵과				2	6	부적합

★ SQF 기반 대학교육과정 인정 연계표

□ 제과·제빵 분야 SQF 대학교 교육과정 인정 연계표

(검토시기 : 2025년)

5	과자류제조 경영관리 · 베이커리 경영 (5) · 과자류제품 개발 (5) · 매장관리 (5) · 과자류제품 품질관리 (5)	빵류제조 경영관리 · 베이커리 경영 (5) · 빵류제품 개발 (5) · 매장관리 (5) · 빵류제품 품질관리 (5)
4	응용과자류 제조 · 과자류제품 품질관리 (5) · 과자류제품 재료구매관리 (4) · 과자류제품 위생안전관리 (3) · 초콜릿제품 만들기 (4) · 장식케이크 만들기 (4) · 무스케이크 만들기 (4)	응용빵류 제조 · 빵류제품 품질관리 (5) · 빵류제품 재료구매관리 (4) · 빵류제품 위생안전관리 (3) · 빵류제품 특수 반죽 (4) · 페이스트리 만들기 (4) · 조리빵 만들기 (4)
	· 경민대학교 카페베이커리과 · 백석문화대학교 제과제빵과 · 수원여자대학교 제과제빵과	· 경민대학교 카페베이커리과 · 백석문화대학교 제과제빵과 · 수원여자대학교 제과제빵과
3	기본과자류 제조 · 기본 케이크류 만들기 (3) · 구운과자류 만들기 (3) · 터트트파이류 만들기 (3) · 과자류제품 위생안전관리 (3)	기본빵류 제조 · 식빵류 만들기 (3) · 단과자빵류 만들기 (3) · 하드계열빵류 만들기 (3) · 빵류제품 위생안전관리 (3)
	· 경민대학교 카페베이커리과 · 목포과학대학교 외식조리디저트창업과 · 백석문화대학교 제과제빵과 · 수원여자대학교 제과제빵과	· 경민대학교 카페베이커리과 · 목포과학대학교 외식조리디저트창업과 · 백석문화대학교 제과제빵과 · 수원여자대학교 제과제빵과
수준 직무	제과	제빵
직 종	제과·제빵	
산 업	식품가공	

★ 직무별 대학 교육과정 인정 결과(요약)

● 제과 분야 SQF 기본과자류 제조(3) 직무

수준별 직무(수준)	대학명	학과명	교과·과목명*	인정여부	인정을 위한 향후 방안
기본과자류 제조(3)	경민대학교	카페베이커리과	1. 파티스리실습 I 2. 파티스리실습 II 3. 구움과자류 실습 4. 베이커리위해요소관리	인정	
	목포과학대학교	외식조리디저트 창업과	1. 고급제과제빵실습 2. 베이커리의 세계 3. 식품위생학	인정	
	백석문화대학교	제과제빵과	1. 식품위생 2. 제과트렌드실습 3. 케이크실습 4. 쿠키파이실습	인정	
	수원여자대학교	제과제빵과	1. 기초제과실습 2. 제과제빵기물관리 3. 제과실습 4. 디저트실습 5. 제과이론 6. 식품위생학	인정	

* 필수 능력단위 기준으로 엄격한 연계에 매칭되는 교과·과목명만 기재. 이 하 동일.

● 제과 분야 SQF 응용과자류 제조(4) 직무

수준별 직무(수준)	대학명	학과명	교과·과목명	인정여부	인정을 위한 향후 방안
응용과자류 제조(4)	경민대학교	카페베이커리과	1. 베이커리위해요소관리 2. 베이커리창업과경영 3. 케이크데코레이션 4. 파티스리실습 II 5. 쇼콜라띠에실무 6. 초콜릿설탕공예실습 7. 디저트플레이팅실습	인정	
	목포과학대학교	외식조리디저트 창업과	1. 쇼콜라띠에실습 2. 테마별 케이크 실습 3. 식품위생학 4. 고급제과제빵실습	미인정	대학교육과정 SQF 미인정 결과표 송부
	백석문화대학교	제과제빵과	1. 식품위생 2. 디저트실습 3. 케이크데코레이션 4. 초콜릿실습 5. 제과제빵 재료의 이해 6. 베이커리 품질관리	인정	
	수원여자대학교	제과제빵과	1. 제과제빵기물관리 2. 초콜릿실습 3. 실험제과제빵 4. 식품위생학 5. 제과실습 6. 케이크데코레이션 7. 제과제빵재료학 8. 취창업지도 9. 신제품 개발 실습 10. 디저트실습 11. 제과이론 12. 슈가크래프트	인정	

● 제과 분야 SQF 과자류제조 경영관리(5) 직무

수준별 직무(수준)	대학명	학과명	교과·과목명	인정여부	인정을 위한 향후 방안
과자류제조 경영관리(5)	경민대학교	카페베이커리과	1. 베이커리 창업과 경영 2. 캡스톤디자인	미인정	대학교육과정 SQF 미인정 결과표 송부
	목포과학대학교	외식조리디저트 창업과	- 베이커리 창업론	미인정	
	백석문화대학교	제과제빵과	1. 베이커리외식 창업 및 경영 2. 베이커리품질관리 3. 캡스톤디자인	미인정	
	수원여자대학교	제과제빵과	1. 캡스톤디자인 2. 베이커리 트렌드 3. 취창업지도	미인정	

● 제빵 분야 SQF 기본빵류 제조(3) 직무

수준별 직무(수준)	대학명	학과명	교과·과목명	인정여부	인정을 위한 향후 방안
기본빵류 제조(3)	경민대학교	카페베이커리과	1. 불량제실습 I 2. 불량제실습 II 3. 고메불량제실습 4. 베이커리위해요소관리	인정	
	목포과학대학교	외식조리디저트 창업과	1. 고급제과제빵실습 2. 베이커리의 세계 3. 식품위생학 4. 세계의 빵 실습 5. 천연발효빵 실습	인정	
	백석문화대학교	제과제빵과	1. 과자빵류실습 2. 식빵류실습 3. 특수빵실습 4. 식품위생	인정	
	수원여자대학교	제과제빵과	1. 기초제빵실습 2. 제빵실습 3. 발효종 실습 4. 식품위생학 5. 제빵이론 6. 제과제빵기물관리	인정	

● 제빵 분야 SQF 응용빵류 제조(4) 직무

수준별 직무(수준)	대학명	학과명	교과·과목명	인정여부	인정을 위한 향후 방안
응용빵류 제조(4)	경민대학교	카페베이커리과	1. 베이커리위해요소관리 2. 베이커리창업과경영 3. 고메블랑제실습 4. 블랑제실습 II	인정	
	목포과학대학교	외식조리디저트 창업과	1. 고급제과제빵실습 2. 식품위생학 3. 플레이트 디저트 실습	미인정	대학교육과정 SQF 미인정 결과표 송부
	백석문화대학교	제과제빵과	1. 베이커리품질관리 2. 조리빵 실습 3. 냉동빵 실습 4. 특수빵 실습 5. 베이커리품질관리	인정	
	수원여자대학교	제과제빵과	1. 발효종빵실습 2. 기초제빵실습 3. 샌드위치실습 4. 제빵실습 5. 실험제과제빵 6. 식품위생학 7. 제과제빵재료학 8. 취창업지도 9. 신제품 개발 실습 10. 디저트실습 11. 제빵이론	인정	

● 제빵 분야 SQF 빵류제조 경영관리(5) 직무

수준별 직무(수준)	대학명	학과명	교과·과목명	인정여부	인정을 위한 향후 방안
빵류제조 경영관리(5)	경민대학교	카페베이커리과	1. 베이커리 창업과 경영 2. 캡스톤디자인	미인정	대학교육과정 SQF 미인정 결과표 송부
	목포과학대학교	외식조리디저트 창업과	- 베이커리 창업론	미인정	
	백석문화대학교	제과제빵과	1. 베이커리외식 창업 및 경영 2. 베이커리품질관리 3. 캡스톤디자인	미인정	
	수원여자대학교	제과제빵과	1. 캡스톤디자인 2. 베이커리 트렌드 3. 취창업지도	미인정	

Ⅱ. 환경 분석

1. 노동시장 및 인력양성 현황

- 식품가공의 제과제빵과 관련하여 국가직무능력표준(NCS), 한국고용직업분류(KECO), 한국표준직업분류(KSCO)를 연계하면 다음과 같음

NCS				KECO		KSCO	
대분류	중분류	소분류	세분류	코드	세분류	코드	세분류
21. 식품 가공	02. 제과· 제빵· 떡제조	01. 제과· 제빵· 떡제조	01. 제과	8711	제과제빵원	7101	제빵사 및 제과원
			02. 제빵	8711	제과제빵원	7101	제빵사 및 제과원

자료: 한국고용직업분류(KECO)연계표, 한국표준직업분류

- (한국고용직업분류 기준) 식품가공 관련 주요 직업이 대분류 8. 설치·정비·생산직 > 중분류 87. 식품가공 생산직에 포함되어 있으며, 소분류 871. 제과·제빵원 및 떡제조원 > 세분류 8711. 제과제빵원이 구성되어 있음
- (한국표준직업분류 기준) 식품가공 분야의 직업은 대분류 7. 기능원 및 관련 기능 종사자 > 중분류 71. 식품가공 관련 기능직 > 710. 식품가공 관련 기능 종사자에 포함되어 있으며, 세분류 7101. 제빵사 및 제과원이 있음

● 관련 직업

- (7101. 제빵사 및 제과원) 밀가루, 쇼트닝, 설탕, 소금, 팽창제, 물 등을 배합하고 제빵용 기계와 기구를 이용하여 반죽, 성형, 굽기, 장식 등의 과정을 통해 빵을 만들거나, 케이크, 파이, 과자 등을 제조하거나 장식함.
- (8711. 제과·제빵원) 빵, 케이크, 과자류 등의 제과·제빵 제품을 제조하거나 장식하는 업무를 수행하는 사람.
- 제과제빵 관련 예시 직업으로는 제과·제빵사, 쇼콜라티에, 베이커, 파티시에 등 다양하며 신기술·신직무 수요가 지속적으로 발생하며, 이에 따른 공급 또한 꾸준히 확대되고 있음

KECO직업(세분류)	예시 직업
8711 제과제빵원	제과사 / 제빵사 / 쇼콜라티에 / 슈가크래프트 / 베이커 / 파티시에 / 연구원 / 강사 등

자료: 워크넷, 한국직업정보

● 고용구조 현황

- 식품가공 관련 기능 종사자의 평균연령은 46.3세로 높아졌으며, 학력은 전문대졸 이상이 63%로 실무 중심 직종 특성을 반영함

직업분류	년도	종사자 수(천 명)	월 평균수입(만 원)	평균연령(세)	학력구성
식품가공 관련 기능 종사자(710)	2023	71	274	45.1	고졸 37% 전문대졸 53% 대졸 10%
	2024	74	291	46.3	

자료: 통계청(2023), 고용형태별근로실태조사(구. 임금구조기본통계조사)

- 최근 5개년간 식품가공 관련 기능 종사자의 평균 연령, 근속연수, 월임금 총액을 분석한 결과, 산업의 중요성과 규모는 점차 확대되는 반면, 종사자의 처우는 뚜렷한 개선이 이루어지지 않은 것으로 나타남

직업분류	년도	평균연령(세)	평균근속년수	월임금총액 (단위: 천원)
식품가공 관련 기능직(71)	2024	46.3	4.5	2,907
	2023	45.1	3.8	2,743
	2022	46.9	4.2	2,569
	2021	44.7	4.4	2,442
	2020	45.2	4.3	2,400

자료: 성인지통계 시스템, 성별 임금 및 근로조건

- 제과·제빵사의 임금 수준 추이를 살펴보면, 2017년 대비 2019년에는 전 구간(하위·중위·상위) 모두 상승했으나, 최신 기준에서는 상위 25% 임금이 크게 하락(324만 원 → 293만 원)하는 경향이 나타남
- 상위 25% 임금이 하락한다는 것은 경력자와 숙련 제빵사의 경제적 보상이 줄고 있다는 뜻이며, 이는 우수 인력의 호텔·프랜차이즈 본사·외식 대기업 R&D 센터 등으로의 이동을 가속화할 가능성이 높음
- 따라서, 소규모 업종이 다수를 차지하는 제과·제빵 분야의 지속적 성장을 위해서는 **숙련 인력의 장기 근속을 촉진**할 수 있는 경력·기술 등급제 기반의 차등 보상체계 도입이 요구됨. 이를 체계적으로 구현하기 위해서는 SQF의 **선제적 활성화**가 필요함

구분	년도	하위 25%	중위/평균	상위 25%
제과사 및 제빵원	2023	약 206만 원	약 238만 원	약 293만 원
	2019	약 212만 원	약 249만 원	약 324만 원
	2017	약 208만 원	약 238만 원	약 314만 원

주) 워크넷 직업정보는 특정 연도별 자료만 일부 제공되므로, 본 분석에서는 가장 최근 연도를 포함한 3개년 데이터를 기준으로 분석 및 유추해석하였음

자료: 워크넷, 직업정보(제과사 및 제빵원(세분류 '제빵원 및 제과원', 표준직업분류 7101))

● 구인구직 현황¹⁾

- 제과·제빵 직종의 구인 및 채용 규모는 감소했으나, 미충원인원은 큰 변동 없이 유지되고 있어 일정 수준의 인력 충원 능력은 유지되고 있는 것으로 보임
- 그러나, 부족률은 전 산업 부족률(2.8%)보다 높아, 이는 해당 업종의 높은 숙련도와 노동강도에 기인한 것으로 해석됨

직업분류	년도	구인인원 (명)	채용인원 (명)	미충원인원 (명)	부족인원 (명)	부족률 (%)
871 제과·제빵 원 및 떡제조원	2024. 1/2	2,991	2,848	143	1,071	3.0
	2024. 2/2	1,822	1,684	138	986	2.9

주1) 규모는 1인 이상 사업장을 기준으로 함.

주2) 전 산업 평균 부족률은 2024년 상반기 기준으로 작성함

자료: 통계청, 직종별사업체노동력조사(구. 사업체고용동향특별조사)

● 제과·제빵 분야 고용구조 및 인력 수급 현황

- 제과·제빵 분야는 소규모 개인 창업자 비율이 높고, 경력 중심의 고용구조를 보이고 있었으며, 고령화, 초보 인력의 이탈, 기계화 적응 한계 등 인력 공급상의 구조적 문제가 지속되고 있음

직업분류	종사자 수	성별 비율	연령대	기업 형태	숙련 수준	인력공급 문제
871 제과·제빵원 및 떡제조원	약 38,000명 내외 (제과·제빵 기술자 기준)	여성 60% 이상	30~50대 중심, 소규모 개인 창업자 비율 높음	소규모 매장, 프랜차이즈 본사·공장, 급식·외식 위탁기업 등 다양	기능사 위주의 경력 중심 고용 구조	고령화 진행, 초보자의 잦은 이탈, 기계화 적응 부족

주1) 규모는 1인 이상 사업장을 기준으로 함.

자료: 한국고용정보원, 제과·제빵사 / 한국산업인력공단, 국가기술통계 연보

● 인적자원 관련 이슈

- **(높은 이직률 및 인력 부족)** 제과·제빵 분야는 소규모 업체에서 높은 이직률을 가지며, 이는 비교적 낮은 임금, 긴 근무 시간, 물리적으로 힘든 작업 조건 등에서 기인함
- **(기술 변화와 훈련의 필요성)** 디지털 기술과 자동화가 증가하면서 제과·제빵 분야에서도 이에 대응하기 위한 기술 교육과 훈련이 필요해졌음. 특히 맞춤형 제품과 효율적인 생산 방법에 대한 수요가 높아지고 있어, 기술 습득은 필수적임
- **(교육 및 훈련)** 현재의 NCS가 현장에서 필요로 하는 능력단위에 뒤떨어지는 경우가 있어 이를 기반으로 교육 및 훈련해야 하는 기관에서 NCS를 활용하기가 어려움
- **(숙련 축적)** 제과·제빵 분야 종사자는 전문대학교나 교육 프로그램 등을 통해 기본적인 기술을 익히며, 교육과정 이후 베이커리, 호텔, 레스토랑 등에서 실제 근무 경험을 쌓아 실전에서 배운 기술을 활용하며 숙련도를 축적함

2. 산업 관련 교육·훈련·자격 현황

● 관련 학위

- (교육과정 다양화 및 실무 강화) 식품가공 산업과 관련 있는 학위는 다음과 같으며 최근 들어 고등교육과정에서부터 실무 중심의 프로젝트·특허 기반 교육, 이론과 실습이 조화된 교육과정 제공 등 **현장 중심 교육, 실용성 위주의 교육을 제공하는 추세**가 늘어나고 있음

구분	관련 학과	주요 내용	노동시장 효용성(평판)
대학원	식품가공,공학계열/ 식품영양계열	연구, 교육, 고급 기술 개발에 중점	연구 기관, 대학 강사, 고급 기술을 요하는 위치 진출에 강점
대학교	식품가공,공학계열/ 식품영양계열/ 식품, 외식, 조리, 베이커리, 제과제빵, 푸드, 프랜차이즈 계열	광범위한 이론과 실습, 관리 및 비즈니스 교육 제공	대형 프랜차이즈나 호텔 등에 진출하는데 유리한 기반 마련
전문대학	식품가공,공학계열/ 식품영양계열/ 식품, 외식, 조리, 베이커리, 제과제빵, 푸드, 프랜차이즈 계열	심화된 이론과 실습 교육 제공	전문적 기술과 제과제빵 기법을 습득하는데 도움
특성화고	호텔관광계열/ 외식조리계열/ 창업계열	실무 중심 교육 제공	졸업 후 바로 취업 가능한 기술과 자격증 습득 기회 제공 / 기초 기술을 배우고 조기에 업계에 진입하는데 유용

● 교육기관 현황*

- 전국에 약 65개의 호텔조리·제과제빵 관련 특성화고가 운영 중이며, 2025년에는 10개교가 협약형 특성화고로 선정돼 최대 45억 원 규모의 지원을 받게 됨**
- 전문대학의 경우 2년→3년제 전환하는 추세이며, 주요 대학이 실습 중심 커리큘럼과 저렴한 등록금(약 295만 원), 기숙사 제공, 성인·외국인 학생 비중 증가 등의 특징을 보이고 있음
- 우송정보대와 같이 산업대학 성격이 강한 대학에서는 창업조리제빵과, K-베이커리학부 등 신설 학과를 운영하며, RISE 사업·SCOUT 창업교육 등 정부 사업 참여, 글로벌 바리스타 자격 전원 합격 등으로 주목받고 있음

세분류	교육기관	
	구분	기관명
01. 제과, 02. 제빵	특성화고	강릉정보공업고, 경기관광고, 경남관광고, 경북조리과학고, 고명외식고, 근명고, 글로벌학산고, 남원제일고, 다향고, 대구공업고(테크노폴리스 캠퍼스), 대일관광고, 대전생활과학고, 대전전자디자인고, 명인고, 문곡고, 부산관광고, 분당아람고, 상서고, 서서울생활과학고, 서울매그넷고, 서울정화고, 서울컨벤션고, 서울항공비즈니스고, 서일문화예술고, 선명여자고, 정보경영고, 세연고, 세종미래고, 송의과학기술고, 안산국제비즈니스고, 일산고, 전남공업고, 전북베이커리고, 전주생명과학고, 정선정보공업고, 진경여자고, 한국국제조리고, 한국생명과학고, 한국외식과학고 등
	전문대학	강릉영동대, 강원도립대, 거제대, 경남정보대, 경민대, 경인여자대, 계명문화대, 국제대, 김포대, 김해대, 대경대, 대구과학대, 대구보건대, 대동대, 대림대, 대전과학기술대, 동원대, 동의과학대, 두원공과대, 백석문화대, 부산보건대, 목포과학대, 부산여자대, 서영대, 수성대, 수원과학대, 수원여자대, 신구대, 신성대, 신안산대, 여주대, 연성대, 영남이공대, 영진전문대, 용인예술과학대, 우송정보대, 유한대, 장안대, 재능대, 전북과학대, 전주기전대, 창원문성대, 한국관광대, 한국승강기대, 한림성심대, 혜전대 등
	대학	광주대, 대구가톨릭대, 대구한의대, 동명대, 목원대, 신라대, 우송대, 위덕대, 초당대 등
	산업대학	우송정보대, 청운대 등

자료: 대학알리미

* 제과제빵 분야와 관련 있는 키워드는 제과, 제빵, 베이커리로 한정함

** 출처: 교육부, 2025년 협약형 특성화고등학교 연합체 선정 결과

● 관련 국가자격 또는 (국가공인)민간자격

- 제과제빵 분야와 일치하는 국가기술자격으로는 제과/제빵기능사, 제과/제빵 산업기사, 제과기능장이 있으며, 민간자격으로는 케익데코레이션 마스터, 베이커리위생관리사 등 다양함

구분		관련 자격	주요 내용	노동시장 효용성(평판)
국가전문자격				
국가기술 자격	검정형	제과기능사, 제빵기능사	제과 및 제빵 분야에서 일정한 지식과 기술을 갖췄음을 인증	지식과 기술을 직접 평가하여 신뢰성이 높으나, 실제 직무 수행 능력을 완전히 반영하지 못한다는 지적 존재
		제과산업기사, 제빵산업기사		전문 기술과 관리 능력을 갖춘 인력 양성에 중요한 역할을 함
		제과기능장		제과 분야 최고 수준의 전문 기술과 지식을 갖췄음을 인증하여 높은 효용성을 가짐
	과정평가형	제과기능사, 제빵기능사		실무 중심 교육과 지속적 평가가 이루어져 실무적 인재를 양성할 수 있음
		제과산업기사, 제빵산업기사		2022년에 신설되어 효용성 평가 의미없음
국가공인 민간자격		없음		
민간자격		케익데코레이션 마스터		
		베이커리위생관리사		
		케이크디자인마스터		
		구움과자마스터		
		마카롱마스터		
		블랑제리마스터		
		디저트마스터		
		아동베이킹지도사		

- 제과제빵 관련 국가자격(검정형) 취득자 수 누계는 다음과 같으며, 기능사에서 산업기사로의 중상위 자격 진입 수요가 늘어난 결과를 통해 희망자의 진입 의지는 높으며, 산업기사급 이상의 심화 교육 니즈가 명확하므로 교육기관 커리큘럼 확대가 필요하다는 결론을 도출할 수 있음

등급	종목	취득자 수(명)			
		누계	22년	23년	24년
기능장	제과기능장	133	35	61	37
산업기사	제과산업기사	275	-	275	336
	제빵산업기사	261	-	261	387
기능사	제과기능사	41,428	14,362	12,839	10,862
	제빵기능사	47,432	16,070	14,916	13,048

*제과산업기사, 제빵산업기사는 2022년에 신설한 종목임

자료: 2024 국가기술자격통계연보

● 해외 주요 국가의 제과·제빵 자격제도

- (프랑스의 CAP Pâtissier) CAP 취득 후 BTM, BM 등 상위 자격으로 경력 발전 경로가 명확하나, 엄격한 이론·실기 시험으로, 외국인과 비전통 학습자 접근성이 낮음
- (독일의 Konditor (제과사) 및 Bäcker (제빵사)) 모든 훈련과 평가가 NQF (국가역량체계) 기반으로 일관성 유지가 강점이나, 3년 도제 계약이 필수이며 자율적인 단기 취득이 어렵기 때문에 순수 기술자志向자에게 진입 부담
- (일본) 조리·제과 관련 전문학교 졸업 시 자격시험 면제 또는 응시 자격이 인정되며 직무중심의 시험 구성으로 인해 현장실무 반영도가 높음. 단, 고교육 비용 및 평생 자격제로 역량 갱신 및 재인증 체계 미흡
- (시사점) 우리나라 제과·제빵 국가기술자격은 일본과 유사하게 기능사 중심의 단기 취득 구조이나, 장기적 성장 관점에서 프랑스나 독일처럼 경력 기반 상위자격제도의 정비가 필요*

* (예시) 도제교육과 직업계고-전문대-산업체 연계 강화, 평생 직무역량 갱신 체계 구축 등이 향후 정책 설계 시 반영되어야 할 요소

● 관련 직업훈련과정

- 국비지원 민간 교육기관 등의 훈련 과정 등을 통해 몇 가지 특징을 살펴보면, 정통 기능 중심 교육에서 글로벌 역량 강화 요소(해외연수)가 포함되어 있으나, 디지털 조리 역량(자동화, 설계)은 부족한 상황임. 이에 최신 기술을 포함한 스마트 설비 실습과정 등이 추가적으로 필요한 시점

구분	관련 과정	주요 내용	노동시장 효용성(평판)
공통 제과제빵	제과기능장 취득과정(실기+필기)	제과기능장 자격증 취득 과정	고도의 제과 기술과 실무 경험의 숙련기술인 평가
제과	제과기능사 취득과정(실기+필기)	제과기능사 자격증 취득 과정	자격취득 과정 수요 증가
	제과산업기사 취득과정(실기+필기)	제과산업기사 자격증 취득 과정	2022년 신설 이후 점차 수요 증가
제빵	제빵기능사 취득과정(실기+필기)	제빵기능사 자격증 취득 과정	자격취득 과정 수요 증가
	제빵산업기사 취득과정(실기+필기)	제빵산업기사 자격증 취득 과정	2022년 신설 이후 점차 수요 증가

3. 대상 산업분야(직무) 선정

● 대상 산업분야 선정 배경

- 제과·제빵 분야는 향후 식품산업과 외식서비스 산업을 연결하는 전략적 핵심 분야로서, SQF 기반의 직무역량체계 및 대학교육과정인정 사업이 필요한 산업임
- 제과·제빵 분야는 기능 중심 교육에서 디지털 설계, 3D 푸드 프린팅, 식품 가공과의 융합 등으로 빠르게 진화하고 있는 대표 분야임에도 불구하고, 현재 전문화된 학사과정이나 표준화된 교육인증체계가 부재한 상태이며, 이로 인해 현장에서는 고숙련 인력 확보의 어려움과 함께, 교육기관에서는 진로연계 교육 설계의 어려움이 병존
- 이에 따라, 제과·제빵 분야를 SQF 기반 대학교육과정 인정 사업의 우선 적용 산업으로 적용함으로써 고등교육과정과 자격체계를 연계한 일관된 학습경로를 구축하며, 나아가 산업별 숙련도 체계, 자격제도, 교육인증의 통합 운영모델을 시범 구축할 수 있을 것으로 기대함

<2024년 NCS 세분류 활용순위 직무(1~20위)>

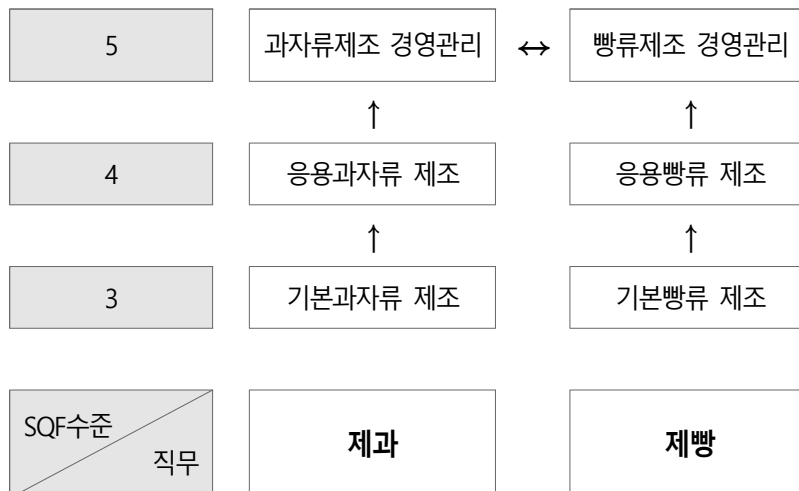
순위	세분류명	활용빈도	순위	세분류명	활용빈도
1	회계감사	14,656	11	실용음악	6,057
2	사무행정	14,091	12	기계소프트웨어개발	5,770
3	기계요소설계	10,348	13	내선공사	5,628
4	CAM	9,690	14	밀링가공	5,584
5	제과	6,870	15	세무	5,540
6	한식조리	6,792	16	선반가공	5,194
7	시각디자인	6,383	17	피부미용	4,850
8	응용SW엔지니어링	6,245	18	비서	4,172
9	양식조리	6,235	19	자도차엔진정비	3,935
10	제빵	6,214	20	정보통신기기하드웨어개발	3,912

● 대상 산업분야(직무)

- 식품가공분야 직무맵: 제과, 제빵 직무*

[illegible]

- 제과, 제빵 직무 경력이동체계도



* 붉은색 테두리 범위 = 2025년도 검토 범위

● 직무 관련 대학교육과정(검토대상)

- 2024년 SQF 역량인정방안에 참여했던 대학교 10개 중, 전문성, 유관 사업 참여 이력, 결과물 활용가능성 등을 고려하여 3개 대학교와 신규 참여 1개 대학교를 본 사업에 연계하였고, 구체적인 선정 기준 및 내용은 다음과 같음

〈SQF 대학교육과정 연계 대학 선정 기준〉

선정 기준	근거 또는 평가 방향
SQF 사업 참여 경험 (35%)	유관 사업 참여 경험 및 동 사업의 목표를 이해하고 공단 및 수행기관이 적극적인 협조가 가능한 학교를 우선적으로 선정
결과물 활용 가능성 (30%)	교육성과 지표, 강의계획의 구체성 등을 기준으로 단발성 인정에 그치지 않고 지속적으로 운영이 가능한지 등을 평가
전문성 (20%)	현장 직무를 이해하고 실질적인 교육과정검토 및 설계가 가능한 교수진 보유 여부
교육시설 및 인프라 (15%)	직무중심 교육 운영을 위한 장비/콘텐츠 보유 등 지속성 및 품질 확보를 위한 기반이 갖춰진 학교로 선정

〈SQF 대학교육과정 연계 전문대학 리스트〉

직무	수준	학과(전공)명	학교명	유형	비고
기본과자류제조 기본빵류제조	3	제과제빵과	해전대학교	전문대학	역량인정방안 등 SQF 사업 참여 경험 有
		호텔제과제빵과	한국관광대학교	전문대학	
		제과제빵과	수원여자대학교	전문대학	
		제과제빵학부	우송정보대학교	전문대학	
응용과자류제조 응용빵류제조	4	카페베이커리과	경민대학교	전문대학	
		베이커리과	용인예술과학대학교	전문대학	
		제과제빵과	백석문화대학교	전문대학	
		카페베이커리과	연성대학교	전문대학	
과자류제조 경영관리 빵류제조 경영관리	5	호텔제과제빵과	부산보건대학교	전문대학	
		제과제빵과	계명문화대학교	전문대학	
		외식조리디저트창업과	목포과학대학교	전문대학	

Ⅲ. 사업 추진

1. 사업목표

- 제과제빵 종사자의 체계적 인력양성 및 현장 중심의 대학교육과정 확산
 - 대학 교육과정 인정사업을 통해 대학 교육과정이 산업현장 직무 기반으로 운영될 수 있도록 SQF 수준별 직무체계 활용모델 보급 및 지원
 - 제과제빵 산업 종사자의 현장 적응력과 기술 전문성을 높이기 위한, SQF 기반의 표준화된 현장 맞춤형 교육훈련 체계 구축
 - 원도우베이커리* 자체에서 시행하는 도제식 교육의 한계를 보완하는 체계적 인력 양성 시스템 마련

2. 추진일정

단계	추진(예정) 일정	비고
계약	3/28(금)	계약, 환경분석
1차 전문가 회의	5/14(화)	SQF 사업 교육 및 소개 대상 선정 일정 협의
2차 전문가 회의	6/10(화)	제과직무명세서 및 맥락화
대학교육과정 인정 대상 학교 미팅	6/13(금)	대학교육과정 연계 대상 대학 4개 선정 및 미팅
대학교육과정 인정 대상 학교 미팅	6/27(금)	수행준거별 교육과정 연계
3차 전문가 회의	6/30(월)	제과직무요구역량연계 검토, 제빵직무명세서 및 맥락화
점검회의(1차)	7/11(금)	13:30 ~ 15:30
4차 전문가 회의	7/24(수)	제빵직무요구역량 연계 검토
인정위원회	8/13(수)	인정위원회구성 9명 (7명별기관 1명, 산업현장 전문가 4명, 교육훈련 자격 4명)
교육과정 검토 회의	9/4(목)	4개 대학
점검회의(2차)	9/12(금) 오전	09:30 ~ 11:30
5차 전문가 회의	9/12(금) 오후	인정위원회 및 점검회의 결과 검토
사업 결과물 납품	9/23(화)	

* 원도우 베이커리는 개인 제과점 또는 소규모 빵집을 의미하며, 주로 직접 빵을 제조하고 판매하는 곳을 일컫음

3. SQF 기반 대학교육과정 개발진 및 인정위원회 위원

● 명세서 및 맥락화 방안 개발 및 대학 교육과정 분석 위원

수준별 직무	구분	이름	소속	비고
기본과자류제조(3) 기본빵류제조(3) 과자류제조경영관리(5)	산업현장 전문가	이O경	오븐미통베이커리	
		이O숙	(사)한국식품안전협회	
		한O란	베이커탑제과커피직업전문학교	
		홍O란	한국식품기술사협회	
응용과자류제조(4) 응용빵류제조(4) 빵류제조경영관리(5)	교육훈련 전문가	김O모	목포과학대학교	
		권O회	백석문화대학교	
		황O경	수원여자대학교	
		이O석	경민대학교	

● 인정위원회 위원

구분	이름	소속	비고
개발기관	이O미	음식서비스·식품가공ISC	팀장
산업현장 전문가	김O보	뚜르몽드	
	박O석	베이크하우스	
	고O진	그레인제빵소	
	박O규	브레드밀레	
교육·훈련 전문가	이O희	수원과학대학교	
	남O영	대원대학교	
	이O진	한국관광대학교	
	고O원	한국제과학교	

IV. SQF 기반 대학교육과정 인정 결과

1. 제과 SQF 직무

수준별직무	수준	직무 정의	비고
기본과자류제조	3	기본과자류제조는 기본 케이크류, 구움과자류, 타르트·파이류 등 기본 제과 제품을 생산하고, 과자류제품 위생안전관리를 수행하는 일이다.	
응용과자류제조	4	응용과자류제조는 과자류제품 품질관리, 재료구매관리, 위생안전관리 업무를 수행하고, 초콜릿제품, 장식케이크, 무스케이크 등 응용과자류를 생산하는 일이다.	
과자류제조 경영관리	5	과자류제조 경영관리는 과자류제품 개발과 품질관리, 매장관리 업무를 수행하는 일이다.	

2. 제과 SQF 직무 명세서 및 맥락화 방안

● 기본과자류제조(3) 직무 명세서

수준별직무	기본과자류제조(3)				
능력단위					
능력단위분류번호	능력단위명칭	필수	선택	기준훈련시간	맥락화 필요성
2102010117_23v1	기본 케이크류 만들기	✓		40	✓
2102010118_23v1	구움과자류 만들기	✓		20	✓
2102010119_23v1	타르트·파이류 만들기	✓		20	✓
2102010105_23v4	과자류제품 포장		✓	10	
2102010106_23v5	과자류제품 저장유통		✓	10	
2102010108_18v4	과자류제품 위생안전관리	✓		10	✓
대학교육과정 관련 유의사항					
- 기본과자류 제조를 위한 일상적인 업무를 수행할 수 있도록 교육 대상의 수준(SQF 3수준)을 고려한 교육 내용 구성 필요 - 기본 케이크류, 구움과자류, 타르트·파이류 제품을 만들 수 있도록 작업지시서 및 수행준거, 요구사항을 고려한 교육 내용 구성 필요 - 제품의 특성을 고려하여 과자류제품을 포장하고, 위생적이고 안전한 저장·유통을 할 수 있도록 해당 내용을 교육에 포함 - 작업 중 정리 정돈 및 위생적인 작업준수 능력 향상을 위한 개인, 환경, 기기 및 식품 위생안전관리를 수행할 수 있도록 해당 내용을 교육에 포함					

● 기본과자료제조(3) 직무 맥락화 방안

능력단위	기본 케이크류 만들기	수준	3
능력단위분류번호	2102010117_23v1		
능력단위요소	수행준거		
반죽형 케이크 반죽하기	1.1 반죽형 케이크 반죽의 종류와 특성을 파악할 수 있다. 1.2 작업지시서에 따라 배합표를 점검하고 필요한 재료와 도구를 준비할 수 있다. 1.3 배합표에 따라 재료를 계량하고 필요한 전처리를 할 수 있다. 1.4 작업지시서에 제시된 방법에 따라 반죽형 반죽을 할 수 있다. 1.5 작업지시서에 따라 반죽형 케이크의 반죽 온도, 비중을 확인하고 조절할 수 있다.		
거품형 케이크 반죽하기	2.1 거품형 케이크 반죽의 종류와 특성을 파악할 수 있다. 2.2 작업지시서에 따라 배합표를 점검하고 필요한 재료와 도구를 준비할 수 있다. 2.3 배합표에 따라 재료를 계량하고 필요한 전처리를 할 수 있다. 2.4 작업지시서에 제시된 방법에 따라 거품형 반죽을 할 수 있다. 2.5 작업지시서에 따라 거품형 케이크의 반죽 온도, 비중을 확인하고 조절할 수 있다.		
케이크류 정형하기	3.1 케이크 제품 특성에 적절한 정형 방법을 파악할 수 있다. 3.2 제품 특성에 따라 사각팬, 원형팬, 파운드팬 등을 준비할 수 있다. 3.3 제품 특성에 따라 팬에 종이 깔기, 이형제 바르기, 물 뿌리기 등 사전 처리를 할 수 있다. 3.4 제품 특성에 따라 케이크 반죽을 손실 없이 분할할 수 있다. 3.5 반죽 특성에 따라 신속하고 고르게 팬닝할 수 있다. 3.6 제품 특성에 따라 찰주머니를 사용하여 팬닝할 수 있다. 3.7 제품 특성에 따라 무늬내기를 할 수 있다.		
케이크류 익히기	4.1 제품 특성에 따라 찌기 시간 및 익힌 상태를 확인할 수 있다. 4.2 제품 특성에 따라 굽기 온도와 시간을 관리할 수 있다. 4.3 제품 특성 및 크기에 따라 구운 상태의 적정 여부를 확인할 수 있다. 4.4 제품 특성에 따라 냉각 정도를 확인하고 잼, 크림 등을 이용한 말기 및 혼당 처리 등 마무리를 할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 배합표 점검 • 제과 재료의 특성 • 기초 재료 과학 • 재료의 영양학적 특성 • 작업 도구의 종류와 용도 • 재료 계량 및 전처리 방법 • 반죽형 케이크 반죽의 종류		• 배합표 점검 기술 • 저울 사용 능력 • 재료 계량 및 전처리 능력 • 반죽형 케이크 반죽 기술 • 반죽기 사용 기술 • 팬에서 분리하는 기술 • 거품형 케이크 반죽 기술	• 작업지시서 준수 • 안전수칙 준수 • 위생적으로 작업하려는 의지

및 특성 - 반죽형 케이크 반죽 온도 및 비중 - 거품형 케이크 반죽의 종류 및 특성 - 거품형 케이크 반죽 온도 및 비중 - 케이크 팬의 종류 - 팬의 용적 및 제품별 비용적 을 이용한 반죽양 계산 - 제품별 팬닝 특성 - 제품별 익히는 방법 - 제품별 굽기 온도와 시간 - 제품별 오븐 베이킹 언더 베이킹 특성 - 제품별 구운 상태의 특성 - 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 저장관리 - 기본 케이크류 재료, 제조과정 및 제품의 위생관리 - 기본 케이크류 재료, 제조과정 및 제품의 품질관리 - 오븐의 종류와 기능적 특성	- 머랭 제조 능력 - 제품 특성별 반죽 온도 조절 능력 - 제품 특성별 반죽 완료상태 확인 능력 - 팬 종이 깔기 능력 - 팬 종류별 이형제 사용 능력 - 제품 특성 및 반죽 특성에 맞는 분할 및 팬닝 능력 - 제품 특성 및 반죽 특성별 성형 능력 - 제품 특성별 무늬내기 능력 - 오븐 사용 능력 - 제품 특성별 굽기 관리 능력 - 제품별 온도 관리 능력 - 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 진열 능력 - 제품 특성별 말기 능력 - 기본 케이크류 재료, 제조과정 및 제품의 위생관리 능력 - 기본 케이크류 재료, 제조과정 및 제품의 품질관리 능력	
활용 장비 및 도구		
- 작업대 - 저울 - 반죽기 - 온도계 - 냉장고, 냉동고 - 오븐 - 찜기 - 가열기 - 각종 제과용 소도구(각종 볼, 계량컵, 계량 도구, 주걱, 체, 거품기, 스크레이퍼, 스패툴러, 유산지, 찰주머니, 모양깍지, 붓, 가위, 자, 칼, 빵칼, 분무기, 비중컵, 밀대 등) - 각종 케이크 팬, 냉각팬		
참고 사항		
기본 케이크류 만들기의 품목은 초코머핀, 마데라(컵)케이크, 파운드케이크, 과일케이크, 버터스펀지케이크(공립법), 젤리롤케이크, 흑미롤케이크, 초코롤케이크, 버터스펀지케이크(별립법), 소프트롤케이크, 시퐁케이크, 치즈케이크 등이 있음		

능력단위	구움과자류 만들기	수준	3
능력단위분류번호	2102010118_23v1		
능력단위요소	수행준거		
구움과자류 반죽하기	1.1 구움과자류 반죽의 종류와 특성을 파악할 수 있다. 1.2 작업지시서에 따라 배합표를 점검하고 필요한 재료와 도구를 준비할 수 있다. 1.3 배합표에 따라 재료를 계량하고 필요한 전처리를 할 수 있다. 1.4 제품 특성에 따라 크림법, 1단계법(단단계법, 1단계 변형법), 블랜딩법, 공립법, 별립법 등으로 반죽할 수 있다. 1.5 제품 특성에 따라 견과류, 견과일, 초콜릿 등을 혼합할 수 있다. 1.6 제품 특성에 따라 반죽 온도 및 반죽 상태를 조절할 수 있다.		
구움과자류 정형하기	2.1 구움과자류 정형 공정 및 방법을 파악할 수 있다. 2.2 제품 특성에 따라 팬과 도구를 준비하여 종이 깔기, 이형제 바르기 등 사전처리 할 수 있다. 2.3 제품 특성에 따라 반죽을 휴지할 수 있다. 2.4 제품 특성에 따라 분할, 성형하여 팬닝할 수 있다. 2.5 제품 특성에 따라 필요한 토핑물을 준비하여 사용할 수 있다.		
구움과자류 굽기	3.1 제품 특성에 따라 오븐의 온도와 시간을 설정하고 관리할 수 있다. 3.2 제품 특성에 따라 구워진 상태의 적정 여부를 확인할 수 있다. 3.3 구운 제품을 분리하여 냉각팬에 냉각할 수 있다.		
구움과자류 장식하기	4.1 제품 특성에 따라 냉각 정도를 확인하고 충전물, 코팅 및 토핑물을 준비할 수 있다. 4.2 제품 특성에 따라 충전물, 코팅, 토핑물 등으로 장식할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 배합표 점검 • 제과 재료의 특성 • 기초 재료 과학 • 재료의 영양학적 특성 • 작업 도구의 종류와 용도 • 재료 계량 및 전처리 방법 • 제과 반죽 제조법의 종류 및 특성 • 반죽 온도 및 반죽 상태 • 구움과자류 토핑물, 충전물 전처리 및 제조법에 대한 지식 • 구움과자류 팬 준비 • 제품 특성에 따른 반죽 휴지에 대한 지식 • 제품 특성 및 반죽 특성에		• 배합표 점검 기술 • 저울 사용 능력 • 재료 계량 및 전처리 능력 • 제품 특성에 따른 반죽 제조 능력 • 반죽기 사용 기술 • 제품 특성별 반죽 온도 조절 능력 • 제품 특성별 반죽 완료상태 확인 능력 • 제품에 따른 팬 사용 능력 • 팬 종류별 이형제 사용 능력 • 구움과자류 토핑물 및 충전물 제조 능력 • 제품 특성에 따른 휴지 능력 • 제품 특성 및 반죽 특성에	• 작업지시서 준수 • 안전수칙 준수 • 위생적으로 작업하려는 의지

따른 성형 • 제품 형태를 고려한 분할 및 팬닝 • 이형제에 대한 지식 • 굽기 온도, 시간, 팬 위치 변경 등 굽기 관리가 제품에 미치는 영향 • 굽기 중 제품의 변화에 대한 지식 • 제품별 굽기 완료점에 대한 지식 • 토핑물 및 충전물 장식에 대한 이해 • 구움과자류 코팅에 대한 이해 • 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 저장관리 • 구움과자류 재료, 제조공정 및 제품의 위생관리 • 구움과자류 재료, 제조공정 및 제품의 품질관리	따른 성형 능력 • 성형 도구 사용 능력 • 제품 특성 및 반죽 특성에 맞는 분할 및 팬닝 능력 • 이형제 사용 능력 • 굽기 온도 설정 및 굽기 시간 조절 능력 • 오븐 사용 능력 • 제품 특성별 굽기 관리 능력 • 적합하게 구워진 상태를 확인하는 능력 • 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 진열 능력 • 토핑물 장식 기술 • 충전물 충전 기술 • 구움과자류 코팅 기술 • 구움과자류 재료, 제조공정 및 제품의 위생관리 능력 • 구움과자류 재료, 제조공정 및 제품의 품질관리 능력	
활용 장비 및 도구		
• 작업대 • 저울 • 반죽기 • 온도계 • 냉장고 및 냉동고 • 오븐 • 가열기 • 각종 제과용 소도구(각종 볼, 계량컵, 계량 도구, 주걱, 체, 거품기, 스크레이퍼, 스패툴러, 찰주머니, 모양각지, 쿠키틀, 밀대, 붓, 가위, 자, 칼, 분무기 등) • 각종 구움과자류 팬, 냉각팬		
참고 사항		
• 구움과자류 만들기의 품목은 마들렌, 쇼트브레드쿠키, 버터쿠키, 슈, 브라우니, 휘낭시에, 다쿠아즈, 스콘, 마카롱 등이 있음		

능력단위	타르트파이류 만들기	수준	3
능력단위분류번호	2102010119_23v1		
능력단위요소	수행준거		
타르트파이류 반죽하기	1.1 타르트파이류의 특성 및 차이를 파악할 수 있다. 1.2 작업지시서에 따라 배합표를 점검하고 필요한 재료와 도구를 준비할 수 있다. 1.3 배합표에 따라 재료를 계량하고 필요한 전처리를 할 수 있다. 1.4 제품 특성에 따라 스코틀랜드식, 크림법, 스트레이트법 등으로 타르트파이 반죽을 할 수 있다. 1.5 제품 특성에 따라 반죽 온도 및 반죽 상태를 조절할 수 있다.		
타르트파이류 충전물 토핑물 만들기	2.1 작업지시서에 따라 재료를 준비하여 계량할 수 있다. 2.2 충전물·토핑물 재료의 특성을 고려하여 전처리할 수 있다. 2.3 제품 특성에 따라 충전물·토핑물을 만들 수 있다.		
타르트파이류 정형하기	3.1 작업지시서에서 따라 정형에 필요한 팬과 도구를 준비하여 사전처리를 할 수 있다. 3.2 제품 특성에 따라 충전용 유지를 준비하여 유지 싸기를 할 수 있다. 3.3 제품 특성에 따라 밀어퍼기, 접기, 휴지를 할 수 있다. 3.4 제품 특성에 따라 분할·성형하여 팬닝할 수 있다. 3.5 제품 특성에 따라 충전물과 토핑물을 활용할 수 있다.		
타르트파이류 굽기	4.1 제품 특성에 따라 오븐의 온도 및 시간을 설정하고 관리할 수 있다. 4.2 제품 특성에 따라 구워진 상태의 적정 여부를 확인하고 팬에서 분리할 수 있다. 4.3 제품 특성에 따라 냉각정도를 확인하고 코팅, 토핑물 등으로 장식할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 배합표 점검 • 제과 재료의 특성 • 기초 재료 과학 • 재료의 영양학적 특성 • 작업 도구의 종류와 용도 • 충전용 유지의 특성 • 타르트 반죽 방법 및 특성 • 파이류 반죽 방법 및 특성 • 반죽 온도 및 반죽 상태 • 냉장·휴지에 대한 지식 • 충전물·토핑물 제조 및 반죽 정형에 대한 지식 • 타르트·파이류 굽기 특성 • 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 저장관리		• 배합표 점검 능력 • 저울 사용 능력 • 재료 계량 및 전처리 능력 • 충전용 유지 사용 능력 • 스코틀랜드식 반죽 제조 능력 • 제품 특성별 반죽 완료상태 확인 능력 • 이형제 사용 능력 • 팬에서 분리하는 기술 • 반죽 휴지 관리 능력 • 덧가루 사용 능력 • 반죽 밀어퍼기 및 접기 능력 • 충전물·토핑물 제조 능력 • 제품 특성별 정형 능력	• 작업지시서 준수 • 안전수칙 준수 • 위생적으로 작업하려는 의지

• 타르트·파이류 재료, 제조과정 및 제품의 위생관리 • 타르트·파이류 재료, 제조과정 및 제품의 품질관리	• 성형 도구 사용 기술 • 충전물·토피нг물 사용 능력 • 오븐 사용 능력 • 제품 특성별 굽기 관리 능력 • 냉각 후 팬에서 손상 없이 분리할 수 있는 능력 • 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 진열 능력 • 타르트·파이류 재료, 제조과정 및 제품의 위생관리 능력 • 타르트·파이류 재료, 제조과정 및 제품의 품질관리 능력 • 타르트·파이류 장식 능력	
활용 장비 및 도구		
• 작업대 • 저울 • 반죽기 • 온도계 • 냉장고 및 냉동 • 오븐 • 가열기 • 각종 제과용 소도구(각종 볼, 계량컵, 계량 도구, 주걱, 체, 거품기, 스크레이퍼, 스패툴러, 찰주머니, 모양각지, 붓, 가위, 자, 밀대, 피케, 칼, 도마, 파이칼, 빵칼 등) • 각종 타르트·파이 팬, 냉각팬 • 파이롤러(페이스트리 제품에 선택 적용)		
참고 사항		
• 타르트·파이류 만들기의 품목은 아몬드 타르트, 호두파이, 사과파이, 퍼프 페이스트리 등이 있음		

능력단위	과자류제품 위생안전관리	수준	3
능력단위분류번호	2102010108_18v4		
능력단위요소	수행준거		
개인 위생안전관리하기	1.1 식품위생법에 준한 위생복장, 개인위생 등을 관리할 수 있다. 1.2 식품위생법에 준한 개인위생으로 발생하는 교차오염 등을 관리할 수 있다. 1.3 식중독의 발생 요인에 따른 대처방법 및 개인위생에 대한 관리를 할 수 있다.		
환경 위생안전관리하기	2.1 작업환경 위생안전관리지침서에 따라 작업장(실습장)의 정리정돈 및 세척·소독관리를 할 수 있다. 2.2 작업환경 위생안전관리지침서에 따라 제품을 제조하는 작업장의 미생물 오염원인, 안전위해요소 등을 제거할 수 있다. 2.3 작업환경 위생안전관리지침서에 따라 방충·방서 관리 및 작업장 주변 환경을 점검할 수 있다.		
기기 위생안전관리하기	3.1 기기 위생안전관리지침서에 따라 기기 및 설비의 위생안전관리를 할 수 있다. 3.2 기기 위생안전관리지침서에 따라 소도구의 세척·소독 등 위생관리를 할 수 있다.		
식품 위생안전관리하기	4.1 식품 특성에 따라 재료, 제조 공정 및 제품에 대한 위생안전관리를 할 수 있다. 4.2 식품 특성에 따라 재료, 제조 공정 및 제품에 대한 위생안전관리 상태를 점검·관리할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 식품위생법 • 식품 및 축산물 안전관리 인증기준(HACCP) • 개인위생관리에 대한 지식 • 교차오염 관리 • 식중독별 발생 요인 및 증상 • 식중독 예방에 대한 지식 • 작업장 정리정돈 및 소독 • 방충·방서 관리 • 재료 보관 및 취급 시 위생관리 • 제품 제조, 냉각, 포장, 저장, 유통 시 위생관리 • 작업장 설비, 기기, 소도구 위생관리		• 위생복장 관리 능력 • 개인위생 관리 능력 • 교차오염 관리 능력 • 식중독 예방 능력 • 개인 오염원 및 작업장 내 이물질 제거 능력 • 방충·방서 관리 능력 • 재료 보관 및 취급 시 위생관리 능력 • 제품 제조, 냉각, 포장, 저장, 유통 시 위생관리 능력 • 설비 및 기기의 청결유지 및 소독 능력 • 냉장·냉동 관리 능력 • 보관방법 및 선입선출 관리 능력	• 개인위생절차 준수 • 적극적인 위생관리 의지 및 청결유지 자세 • 정리 정돈을 잘하는 자세 • 오염원 발견 시 적극적인 제거 의지 • 정기적인 기기 안전관리절차 준수

활용 장비 및 도구
• 손 소독기 • 칼, 도마 살균소독기 • 온도계 • 습도계 • 방충·방서 설비 • 컴퓨터 • 세척, 건조, 소독 설비 • 청소도구 및 용품

● 응용과자류제조(4) 직무 명세서

수준별직무	응용과자류제조(4)				
능력단위					
능력단위분류번호	능력단위명칭	필수	선택	기준훈련시간	맥락화 필요성
2102010107_23v5	과자류제품 품질관리	✓		10	✓
2102010109_18v4	과자류제품 재료구매관리	✓		10	✓
2102010108_18v4	과자류제품 위생안전관리	✓		10	✓
2102010113_23v2	초콜릿제품 만들기	✓		20	✓
2102010115_23v2	장식케이크 만들기	✓		40	✓
2102010116_23v2	무스케이크 만들기	✓		30	✓
대학교육과정 관련 유의사항					
• 응용과자류 제조를 위한 일상적인 업무를 수행할 수 있도록 교육 대상의 수준(SQF 4수준)을 고려한 교육 내용 구성 필요 • 과자류제품 품질 목표 달성을 위해 품질기획, 품질검사, 품질개선, 공정안전관리를 수행할 수 있도록 해당 내용을 교육에 포함 • 과자류제품 생산계획에 따른 재료구매관리 및 설비구매관리를 수행할 수 있도록 해당 내용을 교육에 포함 • 과자류제품의 위생적이고 안전한 제조를 위한 개인, 환경, 기기 및 식품 위생안전관리를 수행할 수 있도록 해당 내용을 훈련에 포함 • 작업 중 정리 정돈 및 위생적인 작업준수 능력이 향상될 수 있도록 식품위생법, 식품 및 축산물 안전관리 인증기준(HACCP)에 대한 지식을 교육에 포함 • 초콜릿 제품, 장식케이크, 무스케이크를 만들 수 있도록 작업지시서 및 수행준거, 요구사항을 고려한 교육 내용 구성 필요					

● 응용과자류제조(4) 직무 맥락화 방안

능력단위	과자류제품 품질관리	수준	4
능력단위분류번호	2102010107_23v5		
능력단위요소	수행준거		
품질기획하기	1.1 품질기획 수립 시 경영목표를 기준으로 품질관리 절차를 파악할 수 있다. 1.2 품질기획 수립 시 품질관리 방향에 따라 재료, 공정, 제품의 품질특성, 기준 및 규격 등을 검토할 수 있다. 1.3 품질기획 수립 시 품질관리 방향에 따라 품질계획을 수립할 수 있다. 1.4 품질기획 수립 시 품질계획에 따라 제품별 품질기획서를 작성할 수 있다.		
품질검사하기	2.1 품질검사 시 품질기획서를 기준으로 품질검사에 필요한 조건을 마련할 수 있다. 2.2 품질검사 시 품질검사 조건에 따라 장비, 인력, 방법 등을 준비할 수 있다. 2.3 품질검사 시 품질검사 계획에 따라 검사 실시 및 검사 결과를 확인할 수 있다.		
품질개선하기	3.1 품질개선 시 품질검사 결과를 기준으로 품질문제를 파악할 수 있다. 3.2 품질개선 시 품질문제에 대한 원인분석을 할 수 있다. 3.3 품질개선 시 품질원인에 따라 개선방안 및 재발방지대책을 수립하고 적용할 수 있다.		
공정 안전관리하기	4.1 공정안전관리지침서에 따라 제품설명서를 작성할 수 있다. 4.2 공정안전관리지침서에 따라 제과 공정도 및 작업장 평면도 등 공정흐름도를 작성할 수 있다. 4.3 공정안전관리지침서에 따라 제과 공정별 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소를 도출할 수 있다. 4.4 공정안전관리지침서에 따라 제과 공정별 중요관리점을 결정하여 관리할 수 있다. 4.5 공정안전관리지침서에 따라 굽기 등 중요한 공정에 대해 한계기준, 모니터링, 개선조치 등이 포함된 관리계획을 작성할 수 있다. 4.6 중요관리점 한계기준 이탈 시 적절한 개선조치를 취할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 식품위생법규 이해 • 품질관리 절차 이해 • 품질검사 및 품질평가 방법 • 품질분석 방법 • 품질개선 방법		• 효율적인 품질분석 능력 • 품질규격 적용 능력 • 품질평가기준 및 평가적용 기술 • 품질개선을 위한 원인분석	• 제품에 대한 적극적인 품질 기획 의지 • 제품의 품질기준 설정 의지 • 객관적인 품질검사절차 준수 • 품질기준에 따른 검사 의지

• 재료, 공정 및 제품의 품질특성 • 제조, 포장, 저장유통 등 공정의 위생 및 품질관리 • 제과 제품 기준 및 규격에 대한 지식 • 제조공정 흐름에 관한 지식 • 위해요소의 종류에 대한 지식 • 원료 및 공정별 위해요소의 종류와 발생에 관한 지식 • 제과 공정의 중요관리점 결정 및 한계기준설정에 대한 이해 • 식품 및 축산물 안전관리인 증기준(HACCP) 이해	및 해결 능력 • 재료, 제조, 포장, 저장유통 등 공정의 위생 및 품질관리 능력 • 제품설명서, 공정흐름도 작성을 통한 공정 안전관리 능력 • 위해요소의 종류 파악 및 예방 능력 • 원료 및 공정별 위해요소 분석 및 평가 능력 • 공정별 중요관리점 도출과 관리계획을 통한 위해요소 예방 및 제어 능력 • 제과 공정의 중요관리점 결정 및 한계기준설정에 따른 관리 능력	• 품질문제에 대한 객관적인 분석 노력 • 근본적인 품질개선 활동 의지 • 안전한 공정관리절차 준수 • 위해요소에 대한 합리적인 분석 자세 • 위해요소 해결에 대한 전문적이고 객관적인 자세
활용 장비 및 도구		
• 저울 • 산도 측정기(pH meter) • 수분측정기 • 당도계 • 염도계 • 컴퓨터 • 위생 측정장비 • 프린터 • 색차계 • 부피측정기구		

능력단위	과자류제품 재료구매관리	수준	4
능력단위분류번호	2102010109_18v4		
능력단위요소	수행준거		
재료 구매관리하기	1.1 재료구매 검토 시 생산계획에 따른 재료의 수급 현황 및 재료 특성을 파악하여 재료 구매계획을 수립할 수 있다. 1.2 재료구매 시 제품생산에 필요한 재료의 종류와 품질, 원가, 수량에 따라 구매·검수 및 관리할 수 있다. 1.3 재료구매 시 재료의 소비기한, 사용기한 관리 및 재고관리를 할 수 있다.		
설비 구매관리하기	2.1 설비구매 검토 시 생산계획에 따른 생산설비 종류 및 능력을 파악하여 원활한 설비 수급조절관리를 할 수 있다. 2.2 설비구매 검토 시 제품생산 및 품질에 맞는 설비를 구매하고, 설비품질 점검과 위생관리를 할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 시장조사 분석 방법 이해 • 재료의 특성 및 영양성분 • 재료 보관 방법 • 재료 변질 • 원가관리 • 재료 구매 및 검수 방법 • 재료 사전품질 확인 방법 • 공급처 선정 및 계약 방법 이해 • 재료 사용기한 및 소비기한 • 주문 및 재고관리 방법 • 설비 사전품질 확인 방법 • 재료 및 설비의 위생관리 • 재료 및 설비의 품질관리		• 재료의 유통환경과 공급업체 분석 능력 • 재료 구매 및 검수 능력 • 품질과 가격결정 능력 • 공급선 결정 검수 능력 • 설비의 유통환경과 공급업체 분석 능력 • 재료와 설비의 위생관리 및 품질관리 능력	• 신선하고 품질 좋은 재료 및 설비 구매 의지 • 객관적인 공급업체 선정 태도 • 합리적인 원재료 및 설비 가격결정 노력 • 고객 지향적 사고
활용 장비 및 도구			
• 컴퓨터 • 프린터 • 저울 • 계산기			

능력단위	과자류제품 위생안전관리	수준	4
능력단위분류번호	2102010108_18v4		
능력단위요소	수행준거		
개인 위생안전관리하기	1.1 식품위생법에 준한 위생복장, 개인위생 등을 관리할 수 있다. 1.2 식품위생법에 준한 개인위생으로 발생하는 교차오염 등을 관리할 수 있다. 1.3 식중독의 발생 요인에 따른 대처방법 및 개인위생에 대한 관리를 할 수 있다.		
환경 위생안전관리하기	2.1 작업환경 위생안전관리지침서에 따라 작업장(실습장)의 정리정돈 및 세척·소독관리를 할 수 있다. 2.2 작업환경 위생안전관리지침서에 따라 제품을 제조하는 작업장의 미생물 오염원인, 안전위해요소 등을 제거할 수 있다. 2.3 작업환경 위생안전관리지침서에 따라 방충·방서 관리 및 작업장 주변 환경을 점검할 수 있다.		
기기 위생안전관리하기	3.1 기기 위생안전관리지침서에 따라 기기 및 설비의 위생안전관리를 할 수 있다. 3.2 기기 위생안전관리지침서에 따라 소도구의 세척·소독 등 위생관리를 할 수 있다.		
식품 위생안전관리하기	4.1 식품 특성에 따라 재료, 제조 공정 및 제품에 대한 위생안전관리를 할 수 있다. 4.2 식품 특성에 따라 재료, 제조 공정 및 제품에 대한 위생안전관리 상태를 점검·관리할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 식품위생법 • 식품 및 축산물 안전관리 인증기준(HACCP) • 개인위생관리에 대한 지식 • 교차오염 관리 • 식중독별 발생 요인 및 증상 • 식중독 예방에 대한 지식 • 작업장 정리정돈 및 소독 • 방충·방서 관리 • 재료 보관 및 취급 시 위생관리 • 제품 제조, 냉각, 포장, 저장, 유통 시 위생관리 • 작업장 설비, 기기, 소도구 위생관리		• 위생복장 관리 능력 • 개인위생 관리 능력 • 교차오염 관리 능력 • 식중독 예방 능력 • 개인 오염원 및 작업장 내 이물질 제거 능력 • 방충·방서 관리 능력 • 재료 보관 및 취급 시 위생관리 능력 • 제품 제조, 냉각, 포장, 저장, 유통 시 위생관리 능력 • 설비 및 기기의 청결유지 및 소독 능력 • 냉장·냉동 관리 능력 • 보관방법 및 선입선출 관리 능력	• 개인위생절차 준수 • 적극적인 위생관리 의지 및 청결유지 자세 • 정리 정돈을 잘하는 자세 • 오염원 발견 시 적극적인 제거 의지 • 정기적인 기기 안전관리절차 준수

활용 장비 및 도구
• 손 소독기 • 칼, 도마 살균소독기 • 온도계 • 습도계 • 방충·방서 설비 • 컴퓨터 • 세척, 건조, 소독 설비 • 청소도구 및 용품

능력단위	초콜릿제품 만들기	수준	4
능력단위분류번호	2102010113_23v2		
능력단위요소	수행준거		
초콜릿제품 재료 준비하기	1.1 초콜릿의 종류 및 특성을 파악할 수 있다. 1.2 작업지시서에 따라 초콜릿 몰드를 준비할 수 있다. 1.3 작업지시서에 따라 초콜릿제품의 재료를 준비할 수 있다. 1.4 제품 특성에 따라 수냉법, 대리석법, 접종법 등으로 초콜릿을 템퍼링할 수 있다. 1.5 템퍼링한 초콜릿의 온도를 유지할 수 있다.		
초콜릿제품 부속물 만들기	2.1 초콜릿제품 부속물 만들기에 필요한 도구를 준비할 수 있다. 2.2 작업지시서에 따라 충전물, 토핑물, 장식물 등에 따른 부속물 재료를 준비하여 전처리할 수 있다. 2.3 작업지시서에 따라 해당 제품의 부속물을 만들 수 있다.		
초콜릿제품 정형하기	3.1 초콜릿제품 정형하기에 필요한 도구를 준비할 수 있다. 3.2 초콜릿의 특성에 따라 온도를 조절할 수 있다. 3.3 제품 특성에 따라 성형, 냉각 후 틀에서 분리할 수 있다. 3.4 제품 특성에 따라 충전물 및 토핑물을 사용할 수 있다.		
초콜릿제품 마무리하기	4.1 제품 특성에 따라 장식할 수 있다. 4.2 제품 특성에 따라 포장할 수 있다. 4.3 제품 특성에 따라 온도, 습도, 보관 상태를 관리할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
- 초콜릿 몰드 종류 및 특성 - 초콜릿 원료의 종류 및 특성 - 초콜릿 작업 도구의 종류와 용도 - 초콜릿 템퍼링의 원리 및 방법 - 가나슈 종류 및 제조 방법 - 건과류 및 건과류의 전처리 방법 - 초콜릿 온도 조절 방법 - 착색 방법 - 초콜릿 충전물 종류 및 제조 방법 - 초콜릿 장식물 종류 및 제조 방법 - 초콜릿제품 성형, 장식 및 포장 방법 - 온도와 습도를 고려한 초콜릿제품 저장 방법 - 초콜릿 원료, 제조, 장식, 포		- 초콜릿 몰드 관리 능력 - 재료 계량 방법 - 초콜릿 템퍼링 능력 - 도구 사용 능력 - 가나슈 제조 능력 - 장식물 제조 능력 - 초콜릿 성형 능력 - 충전물 제조 및 사용 능력 - 토핑물 제조 및 사용 능력 - 초콜릿 장식 및 포장 능력 - 작업장 실내온도·습도 관리 능력 - 온도와 습도를 고려한 초콜릿제품 저장 방법 - 초콜릿 원료, 제조, 장식, 포장, 보관 및 취급 시 위생관리 능력 - 초콜릿 불량현상 등 초콜릿 원료 및 부속물의 전반적인	- 작업지시서 준수 - 안전수칙 준수 - 위생적으로 작업하려는 의지 - 제품 완성도를 높이려는 자세

장, 보관 및 취급 시 위생관리 • 초콜릿 불룸현상 등 초콜릿 원료 및 부속물의 전반적인 품질관리	품질관리 능력	
활용 장비 및 도구		
• 가열기 • 냉장고 및 냉동고 • 온도계 • 각종 초콜릿 소도구(초콜릿 몰드, 디핑포크, 틀, 페뉴, 아크릴, 돌림판, 전사지, opp필름 등) • 각종 제과용 소도구(각종 볼, 계량컵, 계량 도구, 주걱, 체, 거품기, 스크레이퍼, 스패툴러, 찰주머니, 모양깍지, 붓, 밀대, 가위, 자, 칼 등) • 초콜릿 템퍼링기 • 대리석 작업대 • 저울 • 냉각팬 • 초콜릿 분사기 • 핸드블랜더		

능력단위	장식케이크 만들기	수준	4
능력단위분류번호	2102010115_23v2		
능력단위요소	수행준거		
케이크시트 만들기	1.1 작업지시서에 따라 케이크시트 만들기의 재료, 도구와 팬을 준비하여 사전처리할 수 있다. 1.2 작업지시서에 따라 케이크시트 반죽을 만들 수 있다. 1.3 작업지시서에 따라 케이크시트 반죽을 분할·팬닝할 수 있다. 1.4 제품 특성에 따라 케이크시트 반죽을 적절한 상태로 구울 수 있다.		
아이싱크림 만들기	2.1 아이싱크림의 종류 및 특성을 파악할 수 있다. 2.2 제품 특성에 따라 아이싱용 크림의 재료를 준비할 수 있다. 2.3 제품 특성에 따라 아이싱크림을 만들 수 있다. 2.4 제품 특성에 따라 아이싱크림에 착색할 수 있다. 2.5 아이싱 크림을 위생적으로 보관·취급할 수 있다.		
아이싱하기	3.1 케이크시트 냉각 정도를 확인하여 제품 특성에 맞게 재단할 수 있다. 3.2 시럽을 준비하여 케이크시트에 바를 수 있다. 3.3 재단한 케이크시트 중간에 크림을 바를 수 있다. 3.4 아이싱크림으로 케이크 윗면과 옆면을 아이싱할 수 있다.		
크림 짜기	4.1 작업지시서에 따라 크림의 재료를 준비할 수 있다. 4.2 아이싱 된 케이크에 레터링 및 싸인 등의 선을 그릴 수 있다. 4.3 크림으로 모양각지를 이용하여 꽃, 잎사귀, 동물 짜기 등을 할 수 있다.		
완성하기	5.1 제품 특성에 따라 장식물 및 포장 재료를 준비할 수 있다. 5.2 제품 특성에 따라 장식할 수 있다. 5.3 제품 특성에 따라 포장할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 케이크시트의 종류와 특성 • 작업 도구의 종류와 용도 • 케이크시트 종류별 재료 혼합 방법 • 케이크시트 종류별 반죽 정형 및 굽기 방법 • 생크림의 종류 및 특성 • 버터크림의 종류 및 특성 • 착색 재료 및 착색 방법 • 크림 제조 및 사용 방법 • 시럽제조 및 사용방법 • 아이싱 방법 • 아이싱하기, 시럽 및 크림 사		• 케이크 시트 종류별 제조 능력 • 케이크시트 종류별 반죽 정형 및 굽기 능력 • 케이크시트 재단 능력 • 생크림 휘핑 능력 • 버터크림 제조 능력 • 아이싱크림 착색 능력 • 아이싱크림의 위생적인 보관·취급 능력 • 시럽, 크림 사용 능력 • 아이싱 능력 • 선 그리기 및 크림 짜기 능력 • 아이싱하기, 시럽 및 크림 사	• 작업지시서 준수 • 안전 수칙 준수 • 위생적인 작업

용 시 위생적인 취급 • 장식물 사용 및 장식 표현 방법 • 광택제 사용 방법 • 포장 방법 및 특성 • 케이크시트, 아이싱 및 크림 짜기, 장식, 포장 등 공정 및 제품의 위생관리 • 케이크시트, 아이싱 및 크림 짜기, 장식, 포장 등 공정 및 제품의 품질관리	용 시 위생적인 취급 능력 • 모양 각지 사용 능력 • 장식물 사용 및 장식 표현 기술 • 광택제 사용 기술 • 제품을 포장하는 기술 • 케이크시트, 아이싱 및 크림 짜기, 장식, 포장 등 공정 및 제품의 위생관리 및 품질관리 능력	
활용 장비 및 도구		
• 작업대 • 오븐 • 저울 • 반죽기 • 온도계 • 돌림판 • 냉장고 및 냉동고 • 가열기 • 각종 제과용 소도구(각종 볼, 계량컵, 계량 도구, 주걱, 체, 거품기, 스크레이퍼, 스패툴러, 찰주머니, 모양각지, 붓, 가위, 자, 칼, 빵칼 등) • 각종 케이크 팬, 냉각팬		

능력단위	무스케이크 만들기	수준	4
능력단위분류번호	2102010116_23v2		
능력단위요소	수행준거		
케이크시트 만들기	1.1 작업지시서에 따라 케이크시트 만들기에 필요한 재료, 도구와 팬을 준비하여 사전처리할 수 있다. 1.2 작업지시서에 따라 케이크시트의 재료를 준비하여 전처리할 수 있다. 1.3 작업지시서에 따라 케이크시트를 제조할 수 있다.		
무스케이크 혼합물 만들기	2.1 제품 특성에 따라 혼합물의 재료를 준비하여 전처리할 수 있다. 2.2 혼합물 제조 시 작업지시서에 따라 해당 제품의 혼합물을 만들 수 있다. 2.3 제품 특성에 따라 혼합물을 이용한 무스크림을 만들 수 있다. 2.4 제품 특성에 따라 글레이즈를 만들 수 있다.		
무스케이크 정형하기	3.1 제품 특성에 따라 케이크시트를 재단하여 몰드에 담을 수 있다. 3.2 제품 특성에 따라 케이크시트에 시럽을 사용할 수 있다. 3.3 제품 특성에 따라 케이크시트를 담은 몰드에 혼합물을 넣고 냉각할 수 있다. 3.4 제품 특성에 따라 냉각 정도를 확인하여 글레이즈를 코팅할 수 있다.		
무스케이크 완성하기	4.1 제품 특성에 따라 재단할 수 있다. 4.2 제품 특성에 따라 장식할 수 있다. 4.3 제품 특성에 따라 포장할 수 있다. 4.4 제품 특성에 따라 보관 상태를 관리할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 팬 준비 방법 • 작업 도구의 종류와 용도 • 무스케이크 원료의 종류 및 특성 • 무스케이크의 특징 및 종류 • 무스케이크 특성에 따른 케이크시트 종류 • 혼합물 종류 및 재료 전처리 방법 • 혼합물을 이용한 무스크림 제조 방법 • 생크림 종류별 특성 및 사용 방법 • 무스크림, 생크림 등 크림 제조 시 위생적인 취급 • 젤라틴 특성 및 사용 방법		• 다양한 케이크시트 제조 능력 • 재료 계량 능력 • 혼합물 종류별 제조 능력 • 생크림, 젤리, 머랭 제조 능력 • 달걀 노른자 크림 제조 능력 • 무스크림, 생크림 등 크림 제조 시 위생적인 취급 능력 • 글레이즈 제조 능력 • 온도 관리 능력 • 케이크시트 재단 능력 • 몰드 사용 능력 • 시럽 제조 및 사용 능력 • 혼합물 충전 능력 • 글레이즈 코팅 능력 • 제품 재단, 장식, 포장 능력 • 제품 보관 관리 능력	• 작업지시서 준수 • 안전 수칙 준수 • 위생적으로 작업하려는 의지 • 제품 완성도를 높이려는 자세

• 머랭 제조 방법 • 달걀 노른자 크림 제조 방법 • 글레이즈 종류별 제조 및 코팅 • 케이크시트 재단 방법 • 케이크시트를 팬에 담는 방법 • 시럽 사용 방법 • 재단, 장식, 포장에 대한 지식 • 냉각 및 보관 조건 이해 • 케이크시트 및 혼합물 제조, 정형, 완성 등 공정 및 제품의 위생관리 • 케이크시트 및 혼합물 제조, 정형, 완성 등 공정 및 제품의 품질관리에 대한 지식	• 제조 공정 관리 능력 • 위생관리 능력	
활용 장비 및 도구		
• 작업대 • 저울 • 반죽기 • 온도계 • 돌림판 • 초콜릿분사기 • 오븐 • 냉장고 및 냉동고·급속 냉동고 • 각종 케이크 팬, 냉각팬 • 무스 틀 • 가열기 • 각종 제과용 소도구(각종 볼, 계량컵, 계량 도구, 주걱, 체, 거품기, 스크레이퍼, 스패툴러, 찰주머니, 모양각지, 붓, 가위, 자, 칼, 빵칼, 국자 등)		

● 과자류제조 경영관리(5) 직무 명세서

수준별직무	과자류제조 경영관리(5)				
능력단위					
능력단위분류번호	능력단위명칭	필수	선택	기준훈련시간	맥락화 필요성
2102010111_18v3	베이커리 경영	✓		30	
2102010101_23v5	과자류제품 개발	✓		45	
2102010110_23v5	매장관리	✓		30	
2102010107_23v5	과자류제품 품질관리	✓		30	
	빵·과자 공예		✓	30	
대학교육과정 관련 유의사항					
• 베이커리 경영을 위한 일상적인 업무를 수행할 수 있도록 교육 대상의 수준(SQF 5수준)을 고려한 교육 내용 구성 필요 • 과자류제품 개발, 매장관리, 과자류제품 품질관리를 할 수 있도록 작업지시서 및 수행준거, 요구사항을 고려한 교육 내용 구성 필요 • 제품의 특성을 고려하여 과자류제품을 개발하고, 효율적인 매장 운영을 할 수 있도록 해당 내용을 교과목에 포함					

3. 제과 SQF 직무 요구역량 연계 검토 결과

● 검토 기준

- **(배경)** 제과 분야와 관련된 전문대학의 교육과정을 SQF(산업별역량체계) 직무와 연계하기 위해, 해당 교육기관에서 운영 중인 교과목을 중심으로 직무 적합성을 검토하고자 하였다. 이를 위해 다음과 같은 기준을 설정
- **(연계 기준)** 수업 내용의 직무역량을 파악하기 위해 NCS 능력단위 및 능력단위 요소 내 수행준거와의 내용 일치도를 확인하는 엄격한 연계 기준을 적용함
- **(기준 및 절차)** SQF 교육과정 인정을 신청한 총 4개 대학의 관련 교육자료 (강의계획서, 교재, 학습자료[PPT, 유튜브 영상 등])를 수집하였으며, 각 자료를 SQF 인정 기준에 기반한 수행준거별로 매칭
- **(개발위원 검토 기준)** 2회 분량의 분석 회의를 거쳐 도출된 결과를 검토하여, 개발 위원들은 각 수준별직무와 관련된 대학교육의 목록을 구성하고 연계정도를 확인하기 위해 직무 요구역량 인정 등급표를 작성
 - * 참고로 직무 요구역량 인정 등급표는 교과내용이 수준별직무 요구역량과의 연계정도(최상/상/중/하/해당없음)를 파악하여 가중치를 이용하여 점수를 산정한 뒤 70점 이상만 인정 : <가중치 점수 부여 및 연계여부 결정 기준> 참고
- **(인정위원회 인정여부 검토 기준)** 인정위원별로 개발진에서 검토한 내용을 바탕으로 대학교육과정 인정에 대한 연계정도 등급을 최종 확인하고, 등급에 따른 직무별 인정점수 부여 및 인정 여부를 확정

<가중치 점수 부여 및 연계여부 결정 기준>

인정정도 등급	가중치	최종 점수	인정 여부 결정
최상	100점	70점 이상	인정
상	90점		
중	60점		
하	30점		
해당없음	0점	70점 미만	미인정

- **(최종 확정)** 인정위원회 인정 여부 검토 결과를 종합하여, 직무별로 인정위원의 인정·미인정 현황을 정리하여, 인정위원이 과반 이상인 경우 해당 직무는 최종 인정 여부가 적합한 것으로 결정
- 인정 여부 최종결과 종합표를 작성하고 인정위원회에서 최종 확정

● 검토 방법

- **(교육과정 정보 수집 및 검토 목적)** 교육기관 및 학과(전공)별로 관련 교과목을 중심으로, 학과 개요, 교육목표, 학점, 교육시간, 교재, 실습 장비, 주차별 학습 내용 등 세부 정보를 제공받아, 해당 교육과정이 SQF 인정 기준과 연계 가능한지를 판단하기 위한 전반적인 검토를 진행함
- **(직무역량 간 연계성 평가 방법)** 종합적인 교육과정 검토는 주차별 학습내용이 포함된 강의계획서와 NCS 능력단위 간의 매칭 정도를 중심으로 진행되었으며, 이 과정에서 엄격한 연계 기준을 적용하여 실제 직무역량과의 정합성을 분석
- **(강의자료와 수행준거의 매칭 방식)** 교육기관에서 제공한 자료는 기관별 상황에 따라 다양한 매칭 형태(예: 수행준거 1개당 강의내용 1개 대응(1:1), 수행준거 1개당 복수 강의내용 대응(1:多), 복수 수행준거에 단일 강의내용 대응(多:1))으로 구성되어 있었음
- **(최종 일치도 판단 절차)** 각 검토위원이 강의자료와 수행준거 간의 ‘일치 / 불일치’ 여부를 개별적으로 평가하였으며, 이를 통해 전체적인 일치도를 정량적으로 측정하고, 인정위원회를 통해 교육과정 인정 여부 확정

〈표〉 수행준거와 강의자료 매칭 예시

[illegible]

[그림] 백석문화대학교 교육과정 매핑 예시

[illegible]

[그림] 수원여자대학교 교육과정 매핑 예시

[illegible]

[그림] 목포과학대학교 교육과정 매핑 예시

[illegible]

[그림] 경민대학교 교육과정 매핑 예시

● 기본과자류제조(3) 직무

- 대학교육과정

수준별직무(수준)		기본과자류제조(3)					
직무 정의		기본과자류제조는 기본 케이크류, 구움과자류, 타르트·파이류 등 기본 제과 제품을 생산하고, 과자류제품 위생안전관리를 수행하는 일이다.					
과정 편성				수준별직무 요구역량 정의			
학교명	학과	교과목(전공)	교과내용	직무(수준)	능력단위 명칭 (능력단위 분류번호)	연계 정도 (최상/상/ 중/하/ 해당없음)	점수 (인정/ 미인정)
경민대학교	카페베이커리과	1. 파티스리실습 I	[교과 개요] 기본 과자류 제품을 중심으로 제과 실기 능력을 향상시키고 전문 직업교육을 통하여 글로벌 인재양성에 기여한다. 제과능력에 대한 전반적인 학습을 통하여 과자류제품의 재료혼합 반죽정형, 반죽억힘 등의 기본적인 지식을 이해하고 기초적인 제과 실기 능력을 배양한다. [교과 특징] - 수업진행 방법: 1. 제품시연 및 실습	기본과자류제조 (3)	기본 케이크류 만들기 (2102010117_23V1)	상	70 (인정)
					구움과자류 만들기 (2102010118_23V1)	중	
					타르트·파이류 만들기 (2102010119_23V1)	중	

			2. 시청각자료 및 이론강의 3. 질의/응답				
경민대학교	카페베이커리과	2. 파티스리실습Ⅱ	[교과 개요] 고급 과자류제품 제조를 위한 현장 실무 교육과정으로 산업체 현장에서 요구하는 다양한 제과 직무 실기 능력을 향상시키고, 우수한 기능을 바탕으로 한 과자류제품 제조 분야 전문 직업인재 양성에 기여한다. [교과 특징] 고급 과자류 제품시연 및 실습	기본과자류제조 (3)	기본 케이크류 만들기 (2102010117_23Ⅳ)	상	80 (인정)
					구움과자류 만들기 (2102010118_23Ⅳ)	중	
					타르트·파이류 만들기 (2102010119_23Ⅳ)	상	
경민대학교	카페베이커리과	3. 구움과자류 실습	[교과 개요] 구움과자란 오븐에서 구워져 나온 상태가 바로 완성품이 되는 과자들을 총칭하며 과자의 기본 재료인 버터, 설탕, 밀가루, 계란 등 원재료에 대한 이해와 함량에 따른 제품의 변화와 제법의 변화를 실습을 통해 체험하고 습득할 수 있다. [교과 특징] 구움과자류 제품시연 및 실습	기본과자류제조 (3)	기본 케이크류 만들기 (2102010117_23Ⅳ)	중	70 (인정)
					구움과자류 만들기 (2102010118_23Ⅳ)	상	
					타르트·파이류 만들기 (2102010119_23Ⅳ)	중	

경민대학교	카페베이커리과	4. 베이커리위해요소관리	[교과 개요] 식품위생 및 위생관리에 대한 개념과 식품의 변질과 부패, 식중독, 식품과 감염병, 기생충, 위생곤충과 위생동물, 식품첨가물, 개인위생관리, 작업장위생관리 및 안전관리기준에 대한 지식을 습득하고 활용할 수 있는 능력을 배양한다. [교과 특징] - 수업진행 방법: 1. 시청각자료 및 이론강의 2. 질의/응답	기본과자료제조 (3)	과자료제품 위생안전관리 (2102010108_18v4)	상	90 (인정)
목포과학 대학교	외식조리 디저트창업과	1. 고급제과제빵실습	[교과 개요] - 제과제빵분야 전문가로 성장하기 위해서 제빵과 제과를 생산하는 필요한 기본 원리를 학습하고 고급제과제빵제품을 실습한다. [교과 특징] - 제과, 제빵, 베이커리테크닉 실무 제품 등	기본과자료제조 (3)	기본 케이크류 만들기 (2102010117_23v1)	상	90 (인정)
					구움과자료 만들기 (2102010118_23v1)	상	
					타르트·파이류 만들기 (2102010119_23v1)	상	

목포과학 대학교	외식조리 디저트창업과	2. 베이커리의 세계	[교과 개요] - 세계의 각 지역별로 성행하고 있는 빵과 과자에 대하여 실습을 통해 익힌다. 현대에서는 어떠한 방향으로 변해가고 있는지에 대한 지식과 정보를 습득하고 이를 토대로하여 상품화 기술을 습득하도록 한다. [교과 특징] - 제과제빵 이론, 각 나라별 빵의 종류 등	기본과자류제조 (3)	기본 케이크류 만들기 (2102010117_2 3v1)	상	90 (인정)
					구움과자류 만들기 (2102010118_2 3v1)	상	
					타르트·파이류 만들기 (2102010119_2 3v1)	상	
목포과학 대학교	외식조리 디저트창업과	3. 식품위생학	[교과 개요] - 식품 생산 영역에서의 안전성에 대하여 익히며 식품에 의한 질병과 기초적인 안전 과정에 대하여 학습하고 음식의 조리과 관련되어 관계되는 법규에 대해 이해한다. [교과 특징] - 식품위생학의 개요, 식품의 미생물과 질병, 식중독 등	기본과자류제조 (3)	과자류제품 위생안전관리 (2102010108_18v4)	상	90 (인정)
백석문화 대학교	제과제빵과	1. 식품위생	[교과 개요] • 외식산업에서 식품위생사고의 위험성을 알아 식중독을 비롯한 위	기본과자류제조 (3)	과자류제품 위생안전관리 (2102010108_18v4)	상	90 (인정)

			생사고의 예방대책의 이해를 위해 편성함. • 식품미생물과 식품위생에 관한 전반적인 사항을 교수함 • 최신 식품위생관련 분야에서 시행되는 관련 법규, HACCP를 중심으로 강의함. [교과 특징] • 학과 관련 자격증 시험시에 요구되는 식품위생학을 중심으로 문제풀이 등을 통한 교수 • 혁신교수법을 이용한 교과목 운영 • 학생들 스스로가 매장을 운영한다고 가정하고 실제 적용가능한 계획서를 작성하여 제출하는 등 구체적인 위생관련 업무들을 수업을 통해 수행하는 내용으로 구성됨				
백석문화대학교	제과제빵과	2. 제과트렌드실습	[교과 개요] • 현장의 흐름을 반영한 제과 제품의 특성을 이해하고 현장 중심의 제조 과정들을 익혀 일정한 방향을 제시하는 능력이다. • 제품별 반죽의 농도조절과 성형 및 굽기 과정을 통해 작업의 주	기본과자류제조 (3)	기본 케이크류 만들기 (2102010117_23M)	중	60 (미인정)
					구움과자류 만들기 (2102010118_23M)	중	

			의사항, 기기 조작 방법 등을 배운다. [교과 특징] • 이 교과목은 능력단위 제과 제품 반죽 익힘의 수행준거에 제시되어 있는 내용을 평가 - 기기 작동 원리 및 조작 능력 - 제과 제품별 적합한 온도, 시간, 습도, 압력 설정 능력 - 익히는 과정의 관리 능력		타르트·파이류 만들기 (2102010119_23v1)	중	
백석문화대학교	제과제빵과	3. 케이크실습	[교과 개요] • 이 하위역량은 제품별 작업지시서의 내용에 따라 반죽을 분할·성형하여 팬닝 하는 업무에 적용한다. • 하위역량의 구성요인을 기반으로 제과제품 정형 능력을 효과적인 방법으로 습득할 수 있도록 기본적인 기술을 적용함 [교과 특징] • 본 교과는 반죽을 분할 팬닝을 다양한 형태의 팬의 부피에 알맞도록 비용적을 고려하여 반죽의 양을 결정하고 채우는 것과 모양 깎지 등을 이용하여 팬에 짜는 것을	기본과자류제조 (3)	기본 케이크류 만들기 (2102010117_23v1)	상	80 (인정)
					구움과자류 만들기 (2102010118_23v1)	상	
					타르트·파이류 만들기 (2102010119_23v1)	중	

			말한다. • 본 교과는 다양한 케이크, 슈, 타르트, 파이 등의 제품에 대한 정형 방법을 배양한다.				
백석문화대학교	제과제빵과	4. 쿠키파이실습	[교과 개요] • 제과제품 반죽정형이란 정한 크기로 나누어 원하는 제품 모양으로 만드는 일련의 과정으로 다양한 과자류 반죽을 분할·성형하여 팬닝하는 능력이다. • 본 교과는 행동지표를 기반으로 다양한 쿠키와 파이, 타르트를 효과적인 방법으로 습득할 수 있도록 기초지식과 기본적인 공정방법의 테크닉을 숙달함. [교과 특징] • 본 교과는 제품별 작업지시서의 내용에 따라 반죽을 분할·성형하여 팬닝하는 업무에 적용한다. • 성형은 모양을 만드는 좁은 의미이며 정형은 모양을 만드는 것을 포함하여 팬닝까지의 모든 공정을 의미한다.	기본과자류제조 (3)	기본 케이크류 만들기 (2102010117_23M)	중	70 (인정)
					구움과자류 만들기 (2102010118_23M)	중	
					타르트·파이류 만들기 (2102010119_23M)	상	

			• 다양한 정형에는 쿠키, 타르트, 파이 등의 제품에 대한 정형 방법을 포함한다.				
수원여자대학교	제과제빵과	1. 기초제과실습	[교과 개요] 과자류 제품의 기본 공정인 반죽, 분할, 패닝, 성형 및 익힘 등에 대한 교육내용을 구성한다. [교과 특징] 제품 특징과 제조공정을 설명하고 교수의 시연 후에 학생 조별 실습을 수행하고 평가한다.	기본과자류제조 (3)	기본 케이크류 만들기 (2102010117_23v1)	상	90 (인정)
					구움과자류 만들기 (2102010118_23v1)	상	
					타르트·파이류 만들기 (2102010119_23v1)	상	
수원여자대학교	제과제빵과	2. 제과제빵기물관리	[교과 개요] 제과제빵 현장에서 위생안전관리를 할 수 있는 자격증 취득을 목표로 제과제빵 시설 및 설비의 관리, 세척과 소독, 소도구의 위생관리, 작업장 위생관리와 개인 위생관리 방법 이외에 베이커리 위생 관리자 자격증 취득을 위한 제과이론, 제빵이론, 재료학, 식품위생법규에 대한 교육내용	기본과자류제조 (3)	과자류제품 위생안전관리 (2102010108_18v4)	상	90 (인정)

			용을 구성한다. [교과 특징] 이론 교과목으로 강의와 문제풀이를 통해 시험을 대비하도록 교육한다.				
수원여자 대학교	제과제빵과	3. 제과실습	[교과 개요] 제과인으로써 알아야 할 기본제품을 응용한 제품과 현장에서 필요한 제과기술을 갖출 수 있도록 한다. 클래식한 전통 제과제품부터 전통 제과를 트렌디하게 재해석한 제품 등을 배울 수 있다. [교과 특징] 교수의 시연 후 조별 실습을 하고 평가한다.	기본과자류제조 (3)	기본 케이크류 만들기 (2102010117_23M)	상	90 (인정)
					구움과자류 만들기 (2102010118_23M)	상	
					타르트·파이류 만들기 (2102010119_23M)	상	
수원여자 대학교	제과제빵과	4. 디저트실습	[교과 개요] 현장에서 적용되는 디저트 제품의 재료 계량, 반죽, 성형, 익힘을 하는 직무를 수행할 수 있다. 제과제품을 트렌디한 디자인으로 디저트로 재해석하여 플레이팅할 수 있다.	기본과자류제조 (3)	기본 케이크류 만들기 (2102010117_23M)	중	60 (미인정)
					구움과자류 만들기 (2102010118_23M)	중	

			[교과 특징] 교수의 시연 후 개별 실습을 진행하고 개별 피드백을 받는다.		타르트·파이류 만들기 (2102010119_23M)	중	
수원여자대학교	제과제빵과	5. 제과이론	[교과 개요] 제과이론은 제과재료 특성과 제과공정 원리를 정확히 이해하고 통제하여 과자류를 제조할 수 있는 기술 습득을 위해 필요하다. 따라서 본 교과에서는 제과영역을 분류하고 제과재료의 기능과 역할을 이해하여 다양한 제과 반죽 방법의 원리를 습득한다. [교과 특징] 이론 강의 중심으로 진행하며 제과실습 교과목과 연계하여 사례를 들어 학습효과를 높이도록 함.	기본과자류제조 (3)	기본 케이크류 만들기 (2102010117_23M)	중	60 (미인정)
					구움과자류 만들기 (2102010118_23M)	중	
					타르트·파이류 만들기 (2102010119_23M)	중	
수원여자대학교	제과제빵과	6. 식품위생학	[교과 개요] 식품위생의 기본 개념, 식품의 유해물질 및 식중독 등에 대한 전반적인 이론뿐만 아니라 식품 관련 업체에서 식품의 안전성을 확보하기 위한 위생관리 내용을 이해하고 실천할 수 있는 지식을 습득함으로써 건강	기본과자류제조 (3)	과자류제품 위생안전관리 (2102010108_18M)	상	90 (인정)

			과 안전한 식생활을 영위할 수 있는 능력을 배양한다. [교과 특징] 이론 강의 중심으로 시청각 자료를 활용한 학습 자료를 제공하여 반복 학습이 가능하도록 함				
--	--	--	--	--	--	--	--

● 응용과자류제조(4) 직무

- 대학교육과정

수준별직무(수준)		응용과자류제조(4)					
직무 정의		응용과자류제조는 과자류제품 품질관리, 재료구매관리, 위생안전관리 업무를 수행하고, 초콜릿제품, 장식케이크, 무스케이크 등 응용과자류를 생산하는 일이다.					
과정 편성				수준별직무 요구역량 정의			
학교명	학과	교과목(전공)	교과내용	직무(수준)	능력단위 명칭 (능력단위 분류번호)	연계 정도 (최상/상 /중/하/ 해당없 음)	점수 (인정/ 미인정)
경민대학교	카페베이커리과	1. 베이커리위해요소관리	[교과 개요] 식품위생 및 위생관리에 대한 개념 과 식품의 변질과 부패, 식중독, 식 품과 감염병, 기생충, 위생곤충과 위 생동물, 식품첨가물, 개인위생관리, 작업장위생관리 및 안전관리기준에 대한 지식을 습득하고 활용할 수 있 는 능력을 배양한다.	응용과자류제조 (4)	과자류제품 위생안전관리 (2102010108_18v4)	상	80 (인정)
			[교과 특징] - 수업진행 방법:				

			1. 시청각자료 및 이론강의 2. 질의/응답				
경민대학교	카페베이커리과	2. 베이커리창업과경영	[교과 개요] 제과·제빵 및 외식 산업분야 창업과 경영의 기초부터 실무적인 지식을 제공하는 과목으로 베이커리 창업 과정 전반을 체계적으로 학습하며, 베이커리 업계의 동향, 창업 전략, 운영 관리와 고객 만족을 위한 서비스 기법을 다룬다. [교과 특징] - 수업진행 방법: 1. 시청각자료 및 이론강의 2. 사업계획서 발표	응용과자류제조 (4)	과자류제품 품질관리 (2102010107_23v5)	중	60 (미인정)
					과자류제품 재료구매관리 (2102010109_18v4)	중	
경민대학교	카페베이커리과	3. 케이크데코레이션	[교과 개요] 1. 베이커리 분야의 폭넓은 기술 습득의 하나로 케이크데코레이션에 필요한 전문 기술을 습득한다. 2. Cake Decoration은 케이크에 새로운 옷을 입히는 과정으로 버터 크림이나 생크림을 이용한 다양한 케이크 제조 방법을 습득한다. 3. Cake Decoration에 필요한 아이싱 및 각종 짜기 능력을 함양한다.	응용과자류제조 (4)	장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	상	75 (인정)

			4. Cake Decoration의 기본 기술 습득과 응용력 배양으로 케이크 제품을 만드는데 필요한 표현력과 창의력을 배양한다. [교과 특징] 1. 수업진행 방법 - 시연 및 실습 - 이론 강의(시청각자료) - 질의/응답		무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	중	
경민대학교	카페베이커리과	4. 파티스리실습 II	[교과 개요 및 특징] 고급 제과제품 제조를 위한 현장실무 교육과정으로 산업체 현장에서 요구하는 다양한 제과 실기능력을 향상시키고, 우수한 기능을 바탕으로 한 과자류제품 제조를 위한 전문 직업인재 양성에 기여한다.	응용과자류제조 (4)	장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	중	60 (미인정)
					무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	중	
경민대학교	카페베이커리과	5. 쇼콜라띠에실무	[교과 개요 및 특징] "Chocolatier"라는 직업이 생길만큼 다양하고 전문화되어가는 Chocolate의 기본이론과 테크닉을 습득하고, 봉봉초콜릿, 몰드초콜릿, 플라스틱 초콜릿 등 다양한 초콜릿 제품의 제조 방법과 활용 재료, 제조 시 주의점 등을 습득할 수	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	상	70 (인정)
					장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	중	

			있다.		무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	중	
경민대학교	카페베이커리과	6. 초콜릿설탕공예실습	[교과 개요] - 초콜릿과 설탕을 이용한 공예 제품 제조를 위해 필요한 기본이론과 다양한 공예 제품 제조 기술을 습득한다. - 다크, 밀크, 화이트 초콜릿, 플라 스틱 초콜릿 등을 활용한 다양한 초콜릿 작품과 설탕시럽을 이용한 설탕공예 반죽으로 장미꽃, 리본 등 다양한 장식기법과 활용 기술을 습득한다. [교과 특징] 초콜릿과 설탕을 활용한 다양한 공예 제품 시연 및 실습	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	중	70 (인정)
					장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	상	
					무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	중	
경민대학교	카페베이커리과	7. 디저트플레이팅실습	[교과 개요] - 호텔 및 외식업체 산업체 현장에서 요구하는 다양한 디저트 요리를 이해하고 현장 활용도가 높은 디저트 제품 제조 실습수업을 통해 디저트를 완성할 수 있다. - 실무 적응 능력과 디저트플레이팅	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	중	75 (인정)

			의 기본 테크닉을 충분히 습득하여 자신감을 배양한다. [교과 특징] 호텔 코스요리 기반 플레이팅 디저트 제품시연 및 실습		무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	상	
목포과학대학교	외식조리 디저트창업과	1. 쇼콜라티에실습	[교과 개요] - 초콜렛 이론과 템퍼링, 종류별 초콜릿을 디자인하고 다양한 기법의 실무능력을 익힌다. [교과 특징] - 판초콜릿, 몰딩초콜릿, 프랄린초콜릿, 파베초콜릿, 엔로브초콜릿 등	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	상	90 (인정)
					장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	상	
					무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	상	
목포과학대학교	외식조리 디저트창업과	2. 테마별 케이크 실습	[교과 개요] - 제과에서의 테마케이크는 웨딩케이크, 뷔페형 미니케이크 등 테마별 다양한 기법을 학습함으로써 제품의 질을 높이기 위한 디자인 개발을 할 수 있는 기술을 함양한다. [교과 특징] - 케이크 데코레이션 실무, 케이크	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	상	90 (인정)

			아이싱		장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	상	
					무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	상	
목포과학 대학교	외식조리 디저트창업과	3. 식품위생학	[교과 개요] - 식품 생산 영역에서의 안전성에 대하여 익히며 식품에 의한 질병과 기초적인 안전 과정에 대하여 학습하고 음식의 조리과 관련하여 관계되는 법규에 대해 이해한다. [교과 특징] - 식품위생학의 개요, 식품의 미생물과 질병, 식중독 등	응용과자류제조 (4)	과자류제품 위생안전관리 (2102010108_18v4)	상	90 (인정)
목포과학 대학교	외식조리 디저트창업과	4. 고급제과제빵실습	[교과 개요] - 제과제빵분야 전문가로 성장하기 위해서 제빵과 제과를 생산하는 필요한 기본 원리를 학습하고 고급제과제빵제품을 실습한다. [교과 특징] - 제과, 제빵, 베이커리테크닉 실무	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	상	90 (인정)

			제품 등		장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	상	
					무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	상	
백석문화 대학교	제과제빵과	1. 식품위생	[교과 개요] • 외식산업에서 식품위생사고의 위험성을 알아 식중독을 비롯한 위생사고의 예방대책의 이해를 위해 편성함. • 식품미생물과 식품위생에 관한 전반적인 사항을 교수함 • 최신 식품위생관련 분야에서 시행되는 관련 법규, HACCP를 중심으로 강의함 [교과 특징] • 학과 관련 자격증 시험시에 요구되는 식품위생학을 중심으로 문제풀이 등을 통한 교수 • 혁신교수법을 이용한 교과목 운영 • 학생들 스스로가 매장을 운영한다고 가정하고 실제 적용 가능한 계	응용과자류제조 (4)	과자류제품 위생안전관리 (2102010108_18v4)	상	90 (인정)

			회서를 작성하여 제출하는 등 구체적인 위생 관련 업무들을 수업을 통해 수행하는 내용으로 구성됨				
백석문화대학교	제과제빵과	2. 디저트실습	[교과 개요] • 제품별 배합표의 내용에 따라 다양한 반죽방법으로 재료를 혼합하는 업무에 적용한다. • 능력단위의 구성요인을 기반으로 무스반죽하기, 다양한 반죽을 통하여 다양한 디저트들을 만드는 기술을 배양함. [교과 특징] • 본 교과는 제과 재료혼합의 다양한 반죽과, 무스반죽, 부속물을 제조하여 능력을 함양을 위한 교과목으로 디저트의 플레이팅 능력을 함양함	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	중	70 (인정)
					장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	중	
					무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	상	
백석문화대학교	제과제빵과	3. 케이크데코레이션	[교과 개요] • 장식케이크는 생크림 또는 버터크림을 사용하여 샌드(시트 사이에 크림 바르기), 아이싱하여 다양한 모양각지로 짜서 장식을 하고 기타의 장식물로 보기 좋게 장식을 한 케이크를 말한다.	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	중	70 (인정)

			• 하위역량의 구성요인을 기반으로 케이크데코레이션을 효과적인 방법으로 습득할 수 있도록 모양깍지사용에 대한 기초지식과 기본적인 테크닉을 숙달함.		장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	상	
			[교과 특징] • 본 교과는 크림 짜기에서의 선 그리기란 레터링과 사인 등을 포함한다. - 레터링이란 시각적 효과를 고려하여 선을 그리는 일을 의미한다. - 사인이란 장식케이크 주제를 표현하기 위해 시각적 효과를 고려한 글씨 쓰기를 의미한다. • 아이싱크림으로 짜기는 여러 가지 모양의 깍지를 사용하여 꽃, 잎사귀, 넝쿨, 별, 동물 등을 짜서 표현한다.		무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	중	
백석문화대학교	제과제빵과	4. 초콜릿실습	[교과 개요] • 초콜릿제품 만들기란 초콜릿 재료를 준비하고 가나슈크림을 제조하여 템퍼링한 초콜릿으로 코팅 후 장식하여 마무리하는 능력을 배양함 • 구성요인의 행동지표를 기반으	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	상	80 (인정)

			로 다양한 초콜릿제품을 만드는 기술을 효과적인 방법으로 습득할 수 있도록 테크닉을 함양함 [교과 특징] • 템퍼링이란 초콜릿을 녹이고 식혀서 초콜릿 결정을 안정화시키는 기법을 말한다. • 부속물이란 충전물, 토피нг물, 장식물 등을 포함한다. -충전물은 가나슈, 너트류, 술 등을 말한다. -토피нг물은 가나슈, 건과류, 견과류 등을 말한다. -장식물은 초콜릿 전사지, 초콜릿 플라스틱 등을 말한다.		장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	상	
					무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	중	
백석문화대학교	제과제빵과	5. 제과제빵 재료의 이해	[교과 개요] 이 교과목은 베이커리의 경영에 필요한 경영목표 및 수요예측에 따른 생산관리, 고객요구를 수집하고 분석하여 이를 반영하는 마케팅관리, 이를 통한 매출손익을 관리하는 업무 등으로 범위까지 포함한	응용과자류제조 (4)	과자류제품 재료구매관리 (2102010109_18v4)	하	30 (미인정)

			다. [교과 특징] 하위역량에서 제빵, 제과 베이커리 경영 능력단위 및 요소가 동일하여 제과를 직무역량으로 사용함				
백석문화 대학교	제과제빵과	6. 베이커리 품질관리	[교과 개요] • 이론과 실습을 병행하는 PBL 학습 법 적용하여, 제과제빵 품질의 문 제점을 탐색하고, 검사하여 실제 현장에서 품질관리를 위한 과정 을 교육함 • 고객니즈에 부합하는 품질 목표 를 달성하기 위하여 품질검사, 품 질개선활동을 수행하기 위해 편 성됨. • 학생들이 팀을 구성하고 실제 베 이커리 제품의 품질을 검사하고 개선하는 모든 과정을 체득하도 록 교육함 [교과 특징] • 이론강의를 플립러닝을 통해 습 득하고, 이 지식을 바탕으로 품질 관리 문제해결을 위한 실습을 학 생들 스스로 참여하는 그룹별로 선정하여 진행하는 PBL 방법으로	응용과자류제조 (4)	과자류제품 품질관리 (2102010107_23v5)	중	60 (미인정)

			진행한다.				
수원여자 대학교	제과제빵과	1. 제과제빵기물관리	[교과 개요] 제과제빵 현장에서 위생안전관리를 할 수 있는 자격증 취득을 목표로 제과제빵 시설 및 설비의 관리, 세척과 소독, 소도구의 위생관리, 작업장 위생관리와 개인 위생관리 방법 이외에 베이커리 위생 관리사 자격증 취득을 위한 제과이론, 제빵이론, 재료학, 식품위생법규에 대한 교육내용을 구성한다. [교과 특징] 이론 교과목으로 강의와 문제풀이를 통해 시험을 대비하도록 교육한다.	응용과자류제조 (4)	과자류제품 위생안전관리 (2102010108_18v4)	상	90 (인정)
수원여자 대학교	제과제빵과	2. 초콜릿실습	[교과 개요] 초콜릿 실습은 초콜릿 재료를 준비하고 부속물을 만들어 정형한 후 마무리하는 작업으로 현장에서 적용되는 초콜릿 제품의 재료 계량, 반죽, 성형 등에 대한 실습 교육내용을 구성한다. [교과 특징]	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2) 장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	상 중	70 (인정)

			교수의 시연 후 조별 실습을 진행하고 평가한다.		무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	중	
수원여자 대학교	제과제빵과	3. 실험제과제빵	[교과 개요] 빵과자의 품질에 영향을 미치는 재료 및 조건을 파악하기 위하여 각 재료의 성질에 대해 이해하며 재료의 첨가량과 조건을 달리한 빵, 과자의 제조 및 비교를 통해 제품의 품질의 변화와 결점의 원인을 파악하고 제과제빵 신제품 개발 능력을 함양한다. [교과 특징] 조별로 다른 조건으로 실험하여 비교 분석하고 평가한다.	응용과자류제조 (4)	과자류제품 품질관리 (2102010107_23v5)	상	90 (인정)
수원여자 대학교	제과제빵과	4. 식품위생학	[교과 개요] 식품위생의 기본 개념, 식품의 유해 물질 및 식중독 등에 대한 전반적인 이론뿐만 아니라 식품 관련 업체에서 식품의 안전성을 확보하기 위한 위생관리 내용을 이해하고 실천할 수 있는 지식을 습득함으로써 건강과 안전한 식생활을 영위할 수 있는 능력을 배양한다.	응용과자류제조 (4)	과자류제품 품질관리 (2102010107_23v5) 과자류제품 위생안전관리 (2102010108_18v4)	상 상	90 (인정)

			[교과 특징] 교과목의 이해를 돕기 위해 시청각 자료를 적극적으로 활용한다.				
수원여자 대학교	제과제빵과	5. 제과실습	[교과 개요] 제과인으로써 알아야할 기본제품을 응용한 제품과 현장에서 필요한 제과기술을 갖추실 수 있도록 한다. 클래식한 전통 제과제품부터 전통제과를 트렌디하게 재해석한 제품등을 배울 수 있다. [교과 특징] 교수의 시연 후 조별 실습을 하고 평가한다.	응용과자류제조 (4)	장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	중	60 (미인정)
					무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	중	
수원여자 대학교	제과제빵과	6. 케이크데코레이션	[교과 개요] 케이크 데코레이션 교과목은 케이크에 사용되는 디자인 기법, 재료와 구성요소들을 조합하여 표현하는 방법 등을 익히고 학습할 수 있다. 기본이론과 실기수업을 통해 케이크 데코레이션의 여러 가지 기초적인 디자인 기술을 익힌다.	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	중	70 (인정)
					장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	상	

			[교과 특징] 교수의 시연 후 학생 개별로 실습을 진행하고 평가한다.		무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	중	
수원여자대학교	제과제빵과	7. 제과제빵재료학	[교과 개요] 제과제빵에 사용되는 재료의 종류와 특성 및 취급방법을 파악하고, 제과제빵 공정에서 각 재료의 역할과 성분 변화를 습득하여 제과제빵 가공 적성에 맞는 재료를 선택하여 관리할 수 있도록 교육한다. [교과 특징] 이론강의 후 키워드 복습과 문제풀이를 통해 반복학습하여 기본지식을 확실히 파악할 수 있도록 교육한다.	응용과자류제조 (4)	과자류제품 재료구매관리 (2102010109_18v4)	상	90 (인정)
수원여자대학교	제과제빵과	8. 취창업지도	[교과 개요] 자아 인식의 개념과 중요성을 파악하고, 자기 관리 단계별 계획을 수립하여 자신의 적성에 맞는 직업 선택을 위한 합리적인 의사결정을 할 수 있도록 하며, 업무 효율성을 높일 수 있는 커뮤니케이션 방법을 파악하도록 한다. 창업 준비 과정을	응용과자류제조 (4)	과자류제품 재료구매관리 (2102010109_18v4)	상	90 (인정)

			파악하고 베이커리 주방시설과 원가관리, 구매관리, 재고관리, 판매관리, 고객관리 방법 등을 파악하도록 교육한다. [교과 특징] 온라인 오프라인 병행수업으로 학습효과를 높일 수 있도록 한다.				
수원여자대학교	제과제빵과	9. 신제품 개발 실습	[교과 개요] 본 교과목에서는 주어진 과제 컨셉트에 따라 제품 개발 계획서를 작성하고, 제품을 제조, 평가, 수정 보완하여 신제품을 개발한다. [교과 특징] 학생 조별 실습으로 진행하며, 시장조사, 제품 컨셉트 발표, 신제품 제작 후 참여산업체의 피드백을 통해 수정 보완하여 최종 평가를 통해 전시회와 시상식을 거행한다.	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	중	60 (미인정)
					장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	중	
					무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	중	
수원여자대학교	제과제빵과	10. 디저트실습	[교과 개요] 현장에서 적용되는 디저트 제품의 재료 계량, 반죽, 성형, 익힘을 하는 직무를 수행할 수 있다. 제과제품을 트렌디한 디자인으로 디저트로 재	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	중	70 (인정)

			해석하여 플레이팅 할 수 있다. [교과 특징] 교수의 시연 후 개별 실습을 진행하고 개별 피드백을 받는다.		장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	중	
					무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	상	
수원여자 대학교	제과제빵과	11. 제과이론	[교과 개요] 제과이론은 제과재료 특성과 제과 공정 원리를 정확히 이해하고 통제하여 과자류를 제조할 수 있는 기술 습득을 위해 필요하다. 따라서 본 교과에서는 제과영역을 분류하고 제과재료의 기능과 역할을 이해하여 다양한 제과 반죽 방법의 원리를 습득한다. [교과 특징] 이론 강의 중심으로 진행하며 제과 실습 교과목과 연계하여 사례를 들어 학습효과를 높이도록 함.	응용과자류제조 (4)	초콜릿제품 만들기 (2102010113_23v2)	중	60 (미인정)
					장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	중	
					무스케이크 만들기 (2102010116_23v2)	중	
수원여자 대학교	제과제빵과	12. 슈가크래프트	[교과 개요] 슈가크래프트는 제품을 장식하여 제품의 부가가치를 높이는 공정이자 테크놀로지의 한 부분으로 트렌드의 영	응용과자류제조 (4)	장식케이크 만들기 (2102010115_23v2)	상	90 (인정)

			향을 많이 받아 다양한 기법이 요구되는 제과제빵 카테고리의 한 분류이다. 슈가크래프트를 할 때 필요한 재료와 도구, 반죽법을 익히고 다양한 장식 및 꽃을 제조하여 커버링, 모델링 등의 기술을 습득함으로써 케이크를 디자인하는 능력을 키운다. [교과 특징] 교수의 시연 후 개별 디자인으로 실습을 진행하고 작품을 완성하고 평가받는다. 완성된 작품은 전시회를 진행한다.				
--	--	--	--	--	--	--	--

● 과자류제조 경영관리(5) 직무

- 대학교육과정

수준별직무(수준)		과자류제조 경영관리(5)					
직무 정의		과자류제조 경영관리는 과자류제품 개발과 품질관리, 매장관리 업무를 수행하는 일이다.					
과정 편성				수준별직무 요구역량 정의			
학교명	학과	교과목(전공)	교과내용	직무(수준)	능력단위 명칭 (능력단위 분류번호)	연계 정도 (최상/상 /중/하/ 해당없 음)	점수 (인정/ 미인정)
경민대학교	카페베이커리과	1. 베이커리 창업과 경영	[교과 개요] 제과·제빵 및 외식 산업분야 창업과 경영의 기초부터 실무적인 지식을 제공하는 과목으로 베이커리 창업 과정 전반을 체계적으로 학습하며, 베이커리 업계의 동향, 창업 전략, 운영 관리와 고객 만족을 위한 서비스 기법을 다룬다. [교과 특징] - 수업진행 방법: 1. 시청각자료 및 이론강의 2. 사업계획서 발표	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영 (2102010111_18v3)	하	50 (미인정)
					매장관리 (2102010110_23v5)	중	
					과자류제품 품질관리 (2102010107_23v5)	중	

경민대학교	카페베이커리과	2. 캡스톤디자인	[교과 개요] - 전공 지식을 바탕으로 실무 중심의 문제해결 능력을 기르기 위해 설계된 교과목으로 카페 및 베이커리 메뉴 개발 및 구성 등 산업현장에서 발생하는 실제 과제를 프로젝트 형태로 수행하며, 창의성과 실무 역량을 강화하는 데 중점을 둔다.		베이커리 경영 (2102010111_18v3)	하	40 (미인정)
					과자류제품 개발 (2102010101_23v5)	중	
목포과학대학교	외식조리 디저트창업과	베이커리 창업론	[교과 개요] 베이커리카페 창업을 새롭게 시작하기 위한 프로세스를 중심으로 학습하고, 이에 대한 세부적인 점검사항, 제반양식 등을 이해하고 창업에 필요한 내용을 터득하여 컨설팅 능력을 함양한다.	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영 (2102010111_18v3)	중	60 (미인정)
					매장관리 (2102010110_23v5)	중	

[교과 특징]

산업체 현장의 문제 해결 능력 향상을 위한 교과로 작품 기획, 설계, 제작하는 전 과정 체험 및 지도, 산업체 피드백 자료 활용

[교과 개요]

베이커리카페 창업을 새롭게 시작하기 위한 프로세스를 중심으로 학습하고, 이에 대한 세부적인 점검사항, 제반양식 등을 이해하고 창업에 필요한 내용을 터득하여 컨설팅 능력을 함양한다.

[교과 특징]

1. 베이커리의 개념
2. 국내외 베이커리산업의 특징
3. 베이커리카페 창업 및 사업계획서

백석문화 대학교	제과제빵과	1. 베이커리외식 창업 및 경영	[교과 개요] • 이 교과목은 베이커리의 경영에 필요한 경영목표 및 수요예측에 따른 생산관리, 고객요구를 수집하고 분석하여 이를 반영하는 마케팅관리, 이를 통한 매출손익을 관리하는 업무 등으로 범위까지 포함한다. [교과 특징] • 본 교과는 이론 및 팀별 실습을 통해 베이커리경영의 생산관리, 매출손익관리하기를 이론과 실습을 통하여 학습함 • 하위역량에서 제빵, 제과 베이커리경영 능력단위 및 요소가 동일하여 제과를 직무역량으로 사용함.	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영 (2102010111_18v3)	상	75 (인정)
				과자류제조 경영관리(5)	매장관리 (2102010110_23v5)	중	
백석문화 대학교	제과제빵과	2. 베이커리품질관리	[교과 개요] • 이론과 실습을 병행하는 PBL학습법 적용하여, 제과제빵 품질의 문제점을 탐색하고, 검사하여 실제 현장에서 품질관리를 위한 과정을 교육함 • 고객니즈에 부합하는 품질 목표를 달성하기 위하여 품질검사, 품	과자류제조 경영관리(5)	과자류제품 품질관리 (2102010107_23v5)	중	60 (미인정)

			질개선활동을 수행하기 위해 편성됨. • 학생들이 팀을 구성하고 실제 베이커리 제품의 품질을 검사하고 개선하는 모든 과정을 체득하도록 교육함 [교과 특징] • 이론강의를 플립러닝을 통해 습득하고, 이 지식을 바탕으로 품질관리 문제해결을 위한 실습을 학생들이 스스로 참여하는 그룹별로 선정하여 진행하는 PBL 방법으로 진행한다.				
백석문화대학교	제과제빵과	3. 캡스톤디자인 (=제빵 5수준)	[교과 개요] • 제품을 고객 만족에 맞게 새롭게 개발하기 위하여 기존제품의 업데이트, 신제품의 개발 등 전반적인 제품개발 업무를 위해 편성 [교과 특징] • 판매 목표를 효과적으로 실현하기 위하여 소비자의 욕구와 구매력에 맞도록 제품개발 활동을 한다.	과자류제조 경영관리(5)	과자류제품 개발 (2102010101_23\5)	중	60 (미인정)
수원여자대학교	제과제빵과	1. 캡스톤디자인	[교과 개요] 본 교과목에서는 주어진 과제 콘셉트에 따라 제품 개발 계획서를 작성	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영 (2102010111_18\3)	중	60 (미인정)

			하고, 제품을 제조, 평가, 수정 보완하여 신제품을 개발한다. [교과 특징] 학생 조별 실습으로 진행하며, 시장 조사, 제품 컨셉트 발표, 신제품 제작 후 참여산업체의 피드백을 통해 수정 보완하여 최종 평가를 통해 전시회와 시상식을 거행한다.		과자류제품 개발 (2102010101_23v5)	중	
					매장관리 (2102010110_23v5)	중	
수원여자대학교	제과제빵과	2. 베이커리 트렌드	[교과 개요] 빠르게 변화하는 베이커리시장의 최신 트렌드를 읽을 수 있으며, 그에 따른 마케팅부터 인테리어 md 상품 등을 트렌드에 맞게 반영할 수 있다. [교과 특징] 온라인 오프라인 병행수업으로 학습 효과를 높이도록 함	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영 (2102010111_18v3)	중	60 (미인정)
수원여자대학교	제과제빵과	3. 취창업지도	[교과 개요] 자아 인식의 개념과 중요성을 파악하고, 자기 관리 단계별 계획을 수립하여 자신의 적성에 맞는 직업 선택을 위한 합리적인 의사결정을 할 수 있도록 하며, 업무 효율성을 높	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영 (2102010111_18v3)	중	60 (미인정)

			일 수 있는 커뮤니케이션 방법을 파악하도록 한다. 창업 준비 과정을 파악하고 베이커리 주방시설과 원가관리, 구매관리, 재고관리, 판매관리, 고객관리 방법 등을 파악하도록 교육한다. [교과 특징] 온라인 오프라인 병행수업으로 학습 효과를 높이도록 함		과자류제품 개발 (2102010101_23v5)	중	
					매장관리 (2102010110_23v5)	중	
수원여자대학교	제과제빵과	4. 실험제과제빵	[교과 개요] 빵과자의 품질에 영향을 미치는 재료 및 조건을 파악하기 위하여 각 재료의 성질에 대해 이해하며 재료의 첨가량과 조건을 달리한 빵, 과자의 제조 및 비교를 통해 제품의 품질의 변화와 결점의 원인을 파악하고 제과제빵 신제품 개발 능력을 함양한다. [교과 특징] 조별로 다른 조건으로 실험하여 비교 분석하고 평가한다.	과자류제조 경영관리(5)	과자류제품 품질관리 (2102010107_23v5)	상	90 (인정)

수원여자 대학교	제과제빵과	5. 식품위생학	[교과 개요] 식품위생의 기본 개념, 식품의 유해 물질 및 식중독 등에 대한 전반적인 이론뿐만 아니라 식품 관련 업체에서 식품의 안전성을 확보하기 위한 위생관리 내용을 이해하고 실천할 수 있는 지식을 습득함으로써 건강과 안전한 식생활을 영위할 수 있는 능력을 배양한다. [교과 특징] 교과목의 이해를 돕기 위해 시청각 자료를 적극적으로 활용한다.	과자류제조 경영관리(5)	과자류제품 품질관리 (2102010107_23v5)	중	
-------------	-------	----------	---	------------------	------------------------------------	---	--

4. 제과 SQF 인정위원회 최종 인정 결과

- 직무 인정여부 최종 인정(인정위원회별 검토결과 스캔본 및 작성자명 블라인드 처리)

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원									
			인정 검토 결과									
			교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수				
최상	상	중						하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				구유과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	기본과자류제조(3)	구유과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				구유과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				구유과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				구유과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 검토 결과					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경인대학교	카페베이커리과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	80	인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				창식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	60	미인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				창식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	75	인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				창식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				창식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	52.5	합격
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	80	합격
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	61.5	합격
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	61.5	합격
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원							인정위원명 블라인드		
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 검토 결과					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	중
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	중
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	중
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	중
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원회								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)		
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수							
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	80	인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	60	미인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용과자류제조(4)	무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용과자류제조(4)	장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원										인정위원 블라인드	
			인정 결과 결과										평균	인정 여부 (인정/미인정)
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수				
					최상	상	중	하	해당 없음					
전문대학	경인대학교	카페베이커리과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	60	미인정		
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☐	☐	☒	0	0	미인정		
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0				
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0				
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0				
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	69.5	미인정		
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	69.5	미인정		
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90				

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디자트창업과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원										인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과											
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)		
					최상	상	중	하	해당 없음					
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	80	정		
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	40	미정		
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0				
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0				
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	75	정		
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30				
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	정		
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	52.5	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	60			
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	60			
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	60			
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	15	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☐	☒	0			
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	30			
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☒	0			
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	69.5	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	60			
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	60			
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	60			
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	69.5	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	60			
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	60			
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	90			

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디자트창업과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원							인정위원명 블라인드		
			인정 검토 결과					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)		
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수							
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	음용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	85	인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	70		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	음용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	60	미인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	70		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	음용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	60	미인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	70		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	음용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	70		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원									인정 여부 (인정/미인정)
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	45	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	1.5	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	0		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	0		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☒	☐	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	60	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	30		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	45	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원							인정위원명 블라인드		
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	중
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	와식조리디지트창업과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	중
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백성문화대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	중
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	중
				구움과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경인대학교	카페베이커리과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	80	인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				창식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디자이너창업과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	60	미인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				창식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	85	인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				창식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				창식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정 여부 (인정/미인정)	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	80	80
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디자트창업과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	80	80
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☐	☒	0			
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	90
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	80	80
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				구운과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디자트창업과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	82.5	인정
				구운과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				구운과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	82.5	인정
				구운과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	75	인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	55	미인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	75	인정
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원									평가	인정 여부 (인정/미인정)
			인정 검토 결과										
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 필수			
					최상	상	중	하	해당 없음				
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☐	☐	☒	0	60	합	
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60			
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	61.5	합	
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60			
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60			
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	62.5	합	
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60			
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	62.5	합	
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60			

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
			인정 검토 결과										
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)	
					최상	상	중	하	해당 없음				
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정	
				구름과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정	
				구름과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정	
				구름과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정	
				구름과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	음용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	80	(인정)
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				조콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	음용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	60	(미인정)
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				조콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	음용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	75	(인정)
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	80		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				조콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	음용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	(인정)
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				조콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 검토 결과					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	2.5	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	와식조리디저트창업과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	30	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☒	0		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	4.5	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	4.5	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원							인정 점수 결과		인정 위원명 블라인드	
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)	
					최상	상	중	하	해당 없음				
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정	
				구운과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	목포과학대학교	외식조리디지트창업과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정	
				구운과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정	
				구운과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본과자류제조(3)	기본 케이크류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정	
				구운과자류 만들기(2102010118_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				타르트 파이류 만들기(2102010119_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			

(교육과정) 인정 대상			인정위원							인정 결과		인정 여부 (인정/미인정)	
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균		
					최상	상	중	하	해당 없음				
전문대학	경민대학교	카페메이커리과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	80	인정	
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60			
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	목포과학대학교	외식조리디자이너창업과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	55	미인정	
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0			
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60			
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☒	☐	30	90	인정	
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30			
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용과자류제조(4)	과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정	
				과자류제품 재료구매관리(2102010109_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				과자류제품 위생안전관리(2102010108_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				초콜릿제품 만들기(2102010113_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				장식케이크 만들기(2102010115_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				무스케이크 만들기(2102010116_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경인대학교	카페베이커리과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	52.5	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	와식조리디저트창업과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	30	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	61.5	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	과자류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010111_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	60	미인정
				과자류제품 개발(2102010101_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010110_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				과자류제품 품질관리(2102010107_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		

● 직무 요구역량 연계여부 최종 결과 종합표

사업명		SQF 기반 대학교육과정 인정						
대학교 인정 대상					검토 결과			
구분	교육기관명	학과명	직무명	직무 수준	참석 위원 (명)	인정여부		최종인정여부 (적합/부적합)
						인정	미인정	
교육	경민대학교	카페베이커리과	기본과자류 제조	3	8	8	0	적합
	목포과학대학교	외식조리 디저트창업과				8	0	적합
	백석문화대학교	제과제빵과				8	0	적합
	수원여자대학교	제과제빵과				8	0	적합
	경민대학교	카페베이커리과	응용과자류 제조	4	8	8	0	적합
	목포과학대학교	외식조리 디저트창업과				0	8	부적합
	백석문화대학교	제과제빵과				7	1	적합
	수원여자대학교	제과제빵과				8	0	적합
	경민대학교	카페베이커리과	과자류제조 경영관리	5	8	1	7	부적합
	목포과학대학교	외식조리 디저트창업과				0	8	부적합
	백석문화대학교	제과제빵과				2	6	부적합
	수원여자대학교	제과제빵과				2	6	부적합

5. 제빵 SQF 직무

수준별직무	수준	직무 정의	비고
기본빵류제조	3	기본빵류제조는 식빵류, 단과자빵류, 기본 하드계열빵류 등 기본빵류를 생산하고, 빵류제품 위생안전관리를 수행하는 일이다.	
응용빵류제조	4	응용빵류제조는 페이스트리, 조리빵, 응용 하드계열빵류 등 응용빵류를 생산하고, 빵류제품 품질관리, 재료구매관리, 위생 안전관리 업무를 수행하는 일이다.	
빵류제조 경영관리	5	빵류제조 경영관리는 빵류제품 개발과 품질관리, 매장관리 업무를 수행하는 일이다.	

6. 제빵 SQF 직무 명세서 및 맥락화 방안

● 기본빵류제조(3) 직무 명세서

수준별직무	기본빵류제조(제빵 3수준)				
능력단위					
능력단위분류번호	능력단위명칭	필수	선택	기준훈련시간	맥락화 필요성
2102010221_23v1	식빵류 만들기	✓		30	✓
2102010222_23v1	단과자빵류 만들기	✓		40	✓
2102010223_23v1	하드계열빵류 만들기	✓		20	✓
2102010209_18v4	빵류제품 위생안전관리	✓		10	✓
대학교육과정 관련 유의사항					
- 기본빵류 제조를 위한 일상적인 업무를 수행할 수 있도록 교육 대상의 수준(SQF 3수준)을 고려한 교육 내용 구성 필요 - 식빵류, 단과자빵류, 하드계열빵류를 만들 수 있도록 작업자서 및 수행준거 요구사항을 고려한 교육 내용 구성 필요 - 식빵류 만들기 단과자빵류 만들기는 스트레이트법과 비상스트레이트법을 적용하여 과정 구성 및 평가 진행 - 단과자빵류 만들기는 충전물 사용 제품, 굽는 제품, 튀기는 제품으로 구분하여 교육내용 구성 필요 - 작업 중 정리 정돈 및 위생적인 작업준수 능력 향상을 위한 개인 환경 기기 및 식품 위생안전관리를 수행할 수 있도록 해당 내용을 교과목에 포함					

● 기본빵류제조(3) 직무 맥락화 방안(교육)

능력단위	식빵류 만들기	수준	3
능력단위분류번호	2102010221_23v1		
능력단위요소	수행준거		
식빵류 반죽하기	1.1 식빵류 반죽의 특성을 파악할 수 있다. 1.2 작업지시서에 따라 배합표를 점검하고 필요한 재료와 도구를 준비할 수 있다. 1.3 배합표에 따라 재료를 계량하고 필요한 전처리를 할 수 있다. 1.4 작업지시서에 따라 반죽 온도를 조절할 수 있다. 1.5 작업지시서 및 반죽 혼합 순서에 따라 재료를 투입하여 반죽할 수 있다. 1.6 제품 특성에 따라 반죽 상태의 적절성과 완료점을 확인할 수 있다.		
식빵류 1차 발효하기	2.1 제품 및 반죽 특성에 따라 발효기의 온도, 습도를 조절할 수 있다. 2.2 제품 특성 및 반죽 상태에 따라 1차 발효 시간을 조절할 수 있다. 2.3 제품 및 반죽 특성에 따라 1차 발효 완료점을 확인하고 조절할 수 있다.		
식빵류 충전물·토피글 만들기	3.1 제품 특성에 따라 충전물·토피글의 재료를 준비하여 전처리할 수 있다. 3.2 제품 특성을 고려하여 충전물·토피글을 제조할 수 있다.		
식빵류 정형하기	4.1 작업지시서에 따라 정형에 필요한 팬과 도구를 준비할 수 있다. 4.2 제품 및 반죽 특성에 따라 신속하게 분할·둥글리기를 할 수 있다. 4.3 반죽 특성 및 둥글리기 정도에 따라 중간발효 상태를 확인할 수 있다. 4.4 제품 특성에 따라 성형하여 팬닝할 수 있다. 4.5 제품 특성에 따라 충전물·토피글을 사용할 수 있다.		
식빵류 2차 발효하기	5.1 제품 및 반죽 특성에 따라 발효기의 온도, 습도를 조절할 수 있다. 5.2 제품 및 반죽 특성, 분할량, 정형 상태에 따라 2차 발효 상태를 점검할 수 있다. 5.3 제품 특성과 팬 높이를 고려하여 2차 발효 완료점을 확인할 수 있다.		
식빵류 굽기	6.1 제품 특성에 따라 오븐의 온도와 시간을 설정하고 관리할 수 있다. 6.2 제품 특성과 2차 발효 상태 및 팬 높이 정도를 고려하여 굽기를 할 수 있다. 6.3 제품 특성에 따라 쿠프(coupe)와 토피글을 사용할 수 있다. 6.4 제품 특성에 따라 옆면의 형태가 유지되도록 굽기를 완성할 수 있다. 6.5 팬에서 분리 후 냉각할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 배합표 점검 • 제빵 재료의 특성 • 기초 재료 과학		• 저울 사용 능력 • 재료 계량 및 전처리 능력 • 식빵류 반죽 방법	• 작업지시서 준수 • 안전수칙 준수 • 위생적으로 작업하려는 의지

• 재료의 영양학적 특성 • 식빵류 반죽의 특성 • 스트레이트법 반죽 방법 및 특성 • 비상스트레이트법 반죽 방법 및 특성 • 비상스트레이트법의 조치사항 • 반죽 온도 조절 지식 • 반죽 단계와 재료 혼합 순서 • 1,2차 발효의 온,습도 이론 • 반죽 온도 및 반죽 상태에 따른 발효 시간의 차이 • 충전물, 토핑물 재료 준비 및 전처리와 제조방법 숙지 • 분할, 둥글리기 및 중간발효 목적 • 식빵류 굽기 관리 방법 • 굽기 중 성분 변화 • 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 저장관리 • 식빵류 재료, 제조공정 및 제품의 위생관리 • 식빵류 재료, 제조공정 및 제품의 품질관리	• 반죽 온도 조절 능력 • 반죽기 사용 기술 • 제품 특성별 반죽 완료 상태 확인 능력 • 발효기 사용 능력 • 발효 온도 및 발효 시간 조절 능력 • 반죽 상태와 반죽 특성에 따른 발효 완료점 확인 능력 • 충전물, 토핑물 제조 기술 • 반죽 취급 및 덧가루 관리 능력 • 분할, 둥글리기 기술 • 중간발효 상태 확인 능력 • 제품 특성에 따른 성형 능력 • 정형 상태, 제품 특성, 팬 높이를 고려한 2차 발효 완료점 확인 능력 • 충전물·토핑물 사용 능력 • 오븐 조작 능력 • 2차 발효 상태, 제품 특성, 팬 높이를 고려한 굽기 능력 • 쿠프(coupe)와 토핑 기술 • 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 진열 능력 • 식빵류 재료, 제조공정 및 제품의 위생관리 능력 • 식빵류 재료, 제조공정 및 제품의 품질관리 능력	
활용 장비 및 도구		
• 작업대 • 저울 • 반죽기 • 온도계 • 발효기 • 오븐 • 냉장고, 냉동고 • 가열기 • 각종 식빵 팬, 냉각팬 • 각종 제빵용 소도구(각종 볼, 계량컵, 계량 도구, 주걱, 체, 거품기, 스크레이퍼, 스패툴러, 헤라, 찰주머니, 모양깍지, 붓, 밀대, 가위, 자, 칼 등)		
참고사항		
• 식빵류 만들기의 품목은 식빵(비상스트레이트법), 우유식빵, 풀만식빵, 옥수 수식빵, 버터톱식빵, 밤식빵, 쌀식빵 등이 있음		

능력단위	단과자빵류 만들기	수준	3수준
능력단위분류번호	2102010222_23v1		
능력단위요소	수행준거		
단과자빵류 반죽하기	1.1 단과자빵류 반죽의 특성을 파악할 수 있다. 1.2 작업지시서에 따라 배합표를 점검하고 필요한 재료와 도구를 준비할 수 있다. 1.3 배합표에 따라 재료를 계량하고 필요한 전처리를 할 수 있다. 1.4 작업지시서에 따라 반죽 온도를 조절할 수 있다. 1.5 작업지시서 및 반죽 혼합 순서에 따라 재료를 투입하여 반죽할 수 있다. 1.6 제품 특성에 따라 반죽 상태의 적절성과 완료점을 확인할 수 있다.		
단과자빵류 1차 발효하기	2.1 제품 및 반죽 특성에 따라 발효기의 온도, 습도를 조절할 수 있다. 2.2 제품 특성 및 반죽 상태에 따라 1차 발효 시간을 조절할 수 있다. 2.3 제품 및 반죽 특성에 따라 1차 발효 완료점을 확인하고 조절할 수 있다.		
단과자빵류 충전물, 토피ング 만들기	3.1 작업지시서에 따라 충전물·토피ング의 재료를 준비하여 전처리할 수 있다. 3.2 작업지시서에 따라 충전물·토피ング을 제조할 수 있다.		
단과자빵류 정형하기	4.1 작업지시서에 따라 정형에 필요한 팬과 도구를 준비할 수 있다. 4.2 반죽 특성에 따라 덧가루 사용량을 조절하여 신속한 분할, 둥글리기, 중간발효를 할 수 있다. 4.3 제품 특성에 따라 고유의 모양으로 성형하여 팬닝할 수 있다. 4.4 제품 특성에 따라 충전물과 토피ング을 사용하여 성형할 수 있다.		
단과자빵류 2차 발효하기	5.1 제품 및 반죽 특성에 따라 발효기의 온도, 습도를 조절할 수 있다. 5.2 제품 및 반죽 특성에 따라 발효기의 온도, 습도를 고려하여 2차 발효 시간을 조절할 수 있다. 5.3 제품 특성에 따라 2차 발효 완료점을 확인할 수 있다.		
단과자빵류 익히기	6.1 제품 특성에 따라 오븐의 온도와 시간을 설정하고 관리할 수 있다. 6.2 제품 특성에 따라 튀기는 온도와 시간을 설정하고 관리할 수 있다. 6.3 제품 특성에 따라 균일한 색상과 익힘 상태를 판단할 수 있다. 6.4 제품 특성에 따라 토피, 충전하여 마무리 작업을 할 수 있다. 6.5 제품 특성에 따라 냉각할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
- 배합표 점검 - 제빵 재료의 특성 - 기초 재료 과학 - 재료의 영양학적 특성 - 단과자빵류 반죽의 특성 - 스트레이트법 반죽 방법 및 특성 - 비상스트레이트법 반죽 방법 및 특성 - 비상스트레이트법의 조치사항 - 반죽 온도 조절 지식		- 재료 계량 및 전처리 능력 - 단과자빵류 반죽 방법 - 반죽 온도 조절 능력 - 반죽기 사용 기술 - 제품의 특성별 반죽 완료상태 확인 능력 - 발효기 사용 능력 - 발효 온도 및 발효 시간 조절 능력 - 반죽 상태 및 특성에 따른 발	- 작업지시서 준수 - 안전수칙 준수 - 위생적으로 작업하려는 의지

• 반죽 단계와 재료 혼합 순서 • 1,2차 발효의 온,습도 이론 • 제품 특성, 반죽 온도 및 반죽 상태에 따른 발효 시간의 차이 • 충전물토피핑물 재료 준비 및 전처리와 제조방법 숙지 • 분할,둥글리기 및 중간발효 목적 • 단과자빵류 굽기 특성 • 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 저장관리 • 단과자빵류 재료, 제조공정 및 제품의 위생관리 • 단과자빵류 재료, 제조공정 및 제품의 품질관리	• 효 완료점 확인 능력 • 충전물, 토피핑물 제조 능력 • 반죽 취급 및 덩가루 관리 능력 • 분할, 둥글리기 기술 • 중간발효 상태 확인 능력 • 제품 특성에 따른 성형 능력 • 충전물토피핑물 사용 및 관리능력 • 쿠프(coupe)와 토피핑 기술 • 오븐 조작 능력 • 제품 특성과 성형 형태에 따른 굽기 능력 • 제품 특성과 성형 형태에 따른 튀기기 능력 • 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 진열 능력 • 튀기기 제품의 적절한 냉각 및 토피핑 능력 • 계란물칠 등 구운 후 마무리 능력 • 단과자빵류 재료, 제조공정 및 제품의 위생관리 능력 • 단과자빵류 재료, 제조공정 및 제품의 품질관리 능력		
활용 장비 및 도구			
• 작업대 • 저울 • 반죽기 • 온도계 • 발효기 • 오븐 • 냉장고, 냉동고 • 가열기 • 튀김기(스테인레스볼 대체가능) • 팬(사각팬 등), 냉각팬 • 각종 제빵용 소도구(각종 볼, 계량컵, 계량 도구, 주걱, 체, 거품기, 스크레이퍼, 스패툴러, 헤라, 양금빵 정형기, 찰주머니, 모양깍지, 붓, 밀대, 가위, 자, 칼, 빵칼 등)			
참고사항			
• 단과자빵류 만들기의 품목은 단과자빵(트위스트형, 소보로빵, 크림빵), 단팃빵(비상스트레이트법), 버터롤, 스위트롤, 모카빵, 소시지빵, 빵도넛 등이 있음			
능력단위	하드계열빵류 만들기	수준	3수준
능력단위분류번호	2102010223_23v1		
능력단위요소	수행준거		

하드계열빵류 반죽하기	1.1 하드계열빵류 반죽의 특성을 파악할 수 있다. 1.2 작업지시서에 따라 배합표를 점검하고 필요한 재료와 도구를 준비할 수 있다. 1.3 배합표에 따라 재료를 계량하고 필요한 전처리를 할 수 있다. 1.4 작업지시서에 따라 반죽 온도를 조절할 수 있다. 1.5 작업지시서 및 반죽 혼합 순서에 따라 재료를 투입하여 반죽할 수 있다. 1.6 제품 특성에 따라 반죽 상태의 적절성과 완료점을 확인할 수 있다.						
하드계열빵류 1차 발효하기	2.1 제품 및 반죽 특성에 따라 발효기의 온도, 습도를 조절할 수 있다. 2.2 제품 특성 및 반죽 상태에 따라 1차 발효 시간을 조절할 수 있다. 2.3 제품 및 반죽 특성에 따라 1차 발효 완료점을 확인하고 조절할 수 있다.						
하드계열빵류 정형하기	3.1 작업지시서에 따라 정형에 필요한 팬과 도구를 준비할 수 있다. 3.2 제품 특성과 반죽 특성에 따라 신속하게 분할·둥글리기를 할 수 있다. 3.3 반죽 특성 및 둥글리기 정도에 따라 중간발효 상태를 확인할 수 있다. 3.4 제품 특성에 따라 고유의 모양으로 성형하여 팬닝할 수 있다.						
하드계열빵류 2차 발효하기	4.1 제품 및 반죽 특성에 따라 발효기의 온도, 습도를 조절할 수 있다 4.2 반죽 특성, 분할량, 정형 상태에 따라 2차 발효 완료점을 확인할 수 있다. 4.3 제품 특성에 따라 면포, 덧가루 등을 사용할 수 있다. 4.4 제품 특성에 따라 데치기, 토핑하기, 칼집내기 등을 할 수 있다.						
하드계열빵류 굽기	5.1 제품 특성과 발효 상태에 따라 오븐의 온도와 시간을 설정하고 관리할 수 있다. 5.2 오븐 종류와 제품 특성에 따라 팬이나 오븐 바닥에 구울 수 있다. 5.3 제품 특성에 따라 오븐의 온도와 압력을 고려하여 스팀을 사용할 수 있다. 5.4 제품 특성에 따라 균일한 색상으로 굽기를 완성할 수 있다. 5.5 제품 특성에 따라 충전물·토피ング물을 사용할 수 있다.						
<table><tr><td>필수지식</td><td>필수기술</td><td>필수태도</td></tr><tr><td> • 배합표 점검 • 제빵 재료의 특성 • 기초 재료 과학 • 재료의 영양학적 특성 • 하드계열빵류 반죽의 특성 • 반죽 방법 특성 • 반죽 온도 조절 지식 • 스팀 사용 목적 • 반죽 단계와 재료 혼합 순서 • 1,2차 발효의 온,습도 이론 • 반죽 온도 및 반죽 상태에 따른 발효 시간의 차이 </td><td> • 재료 계량 및 전처리 능력 • 하드계열빵류 반죽 방법 • 반죽 온도 조절 능력 • 반죽기 사용 기술 • 반죽 상태 및 제품 특성별 완료상태 확인 능력 • 발효기 사용 능력 • 발효 온도 및 발효 시간 조절 능력 • 반죽 상태와 제품의 특성에 따른 발효 완료점 확인 능력 • 토피ング물 사용 능력 </td><td> • 작업지시서 준수 • 안전수칙 준수 • 위생적으로 작업하려는 의지 </td></tr></table>		필수지식	필수기술	필수태도	• 배합표 점검 • 제빵 재료의 특성 • 기초 재료 과학 • 재료의 영양학적 특성 • 하드계열빵류 반죽의 특성 • 반죽 방법 특성 • 반죽 온도 조절 지식 • 스팀 사용 목적 • 반죽 단계와 재료 혼합 순서 • 1,2차 발효의 온,습도 이론 • 반죽 온도 및 반죽 상태에 따른 발효 시간의 차이	• 재료 계량 및 전처리 능력 • 하드계열빵류 반죽 방법 • 반죽 온도 조절 능력 • 반죽기 사용 기술 • 반죽 상태 및 제품 특성별 완료상태 확인 능력 • 발효기 사용 능력 • 발효 온도 및 발효 시간 조절 능력 • 반죽 상태와 제품의 특성에 따른 발효 완료점 확인 능력 • 토피ング물 사용 능력	• 작업지시서 준수 • 안전수칙 준수 • 위생적으로 작업하려는 의지
필수지식	필수기술	필수태도					
• 배합표 점검 • 제빵 재료의 특성 • 기초 재료 과학 • 재료의 영양학적 특성 • 하드계열빵류 반죽의 특성 • 반죽 방법 특성 • 반죽 온도 조절 지식 • 스팀 사용 목적 • 반죽 단계와 재료 혼합 순서 • 1,2차 발효의 온,습도 이론 • 반죽 온도 및 반죽 상태에 따른 발효 시간의 차이	• 재료 계량 및 전처리 능력 • 하드계열빵류 반죽 방법 • 반죽 온도 조절 능력 • 반죽기 사용 기술 • 반죽 상태 및 제품 특성별 완료상태 확인 능력 • 발효기 사용 능력 • 발효 온도 및 발효 시간 조절 능력 • 반죽 상태와 제품의 특성에 따른 발효 완료점 확인 능력 • 토피ング물 사용 능력	• 작업지시서 준수 • 안전수칙 준수 • 위생적으로 작업하려는 의지					

• 충전물,토피글 재료 준비 및 전처리와 제조방법 숙지 • 분할 ,둥글리기, 중간발효 및 반죽 데치기 목적 • 하드계열빵류 굽기 관리 특성 • 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 저장관리 • 하드계열빵류 재료, 제조공정 및 제품의 위생관리 • 하드계열빵류 재료, 제조공정 및 제품의 품질관리	• 하드계열빵류 반죽 취급 및 덧가루 관리 능력 • 하드계열빵류 반죽 분할, 둥글리기 기술 • 중간발효 상태 확인 능력 • 제품 특성에 따른 성형 능력 • 제품 특성에 따른 충전물·토피글 사용 능력 • 오븐 조작 능력 • 제품 특성에 따른 데치기 능력 • 제품 특성에 따른 쿠프(coupe) 능력 • 제품 특성과 발효 상태에 따른 굽기 능력 • 제품 특성에 따른 스팀 사용 능력 • 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 진열 능력 • 하드계열빵류 재료, 제조공정 및 제품의 위생관리 능력 • 하드계열빵류 재료, 제조공정 및 제품의 품질관리 능력	
활용 장비 및 도구		
• 작업대 • 저울 • 반죽기 • 온도계 • 발효기 • 오븐 • 냉장고, 냉동고 • 가열기 • 팬(사각팬 등), 냉각팬 • 각종 제빵용 소도구(각종 볼, 계량컵, 계량 도구, 주걱, 체, 거품기, 스크레이퍼, 스패툴러, 헤라, 찰주머니, 모양각지, 붓, 밀대, 가위, 자, 칼, 빵칼, 분무기 등)		
참고사항		
• 하드계열빵류 만들기의 품목은 호밀빵, 베이글, 통밀빵, 그리시니, 바게트 등이 있음		

능력단위	빵류제품 위생안전관리	수준	3수준
능력단위분류번호	2102010209_18v4		
능력단위요소	수행준거		
개인 위생안전관리하기	1.1 식품위생법에 준한 위생복장, 개인위생 등을 관리할 수 있다. 1.2 식품위생법에 준한 개인위생으로 발생하는 교차오염 등을 관리할 수 있다. 1.3 식중독의 발생 요인에 따른 대처방법 및 개인위생에 대한 관리를 할 수 있다.		
환경 위생안전관리하기	2.1 작업환경 위생안전관리지침서에 따라 작업장(실습장)의 정리정돈 및 세척·소독관리를 할 수 있다. 2.2 작업환경 위생안전관리지침서에 따라 제품을 제조하는 작업장의 미생물 오염원인, 안전위해요소 등을 제거할 수 있다. 2.3 작업환경 위생안전관리지침서에 따라 방충·방서 관리 및 작업장 주변 환경을 점검할 수 있다.		
기기 위생안전관리하기	3.1 기기 위생안전관리지침서에 따라 기기 및 설비의 위생안전관리를 할 수 있다. 3.2 기기 위생안전관리지침서에 따라 소도구의 세척·소독 등 위생관리를 할 수 있다.		
식품 위생안전관리하기	4.1 식품 특성에 따라 재료, 제조 공정 및 제품에 대한 위생안전관리를 할 수 있다. 4.2 식품 특성에 따라 재료, 제조 공정 및 제품에 대한 위생안전관리 상태를 점검·관리할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 식품위생법 • 식품 및 축산물 안전관리 인증기준(HACCP) • 개인위생관리에 대한 지식 • 교차오염 관리 • 식중독별 발생 요인 및 증상 • 식중독 예방에 대한 지식 • 작업장 정리정돈 및 소독 • 방충·방서 관리 • 재료 보관 및 취급 시 위생관리 • 제품 제조, 냉각, 포장, 저장, 유통 시 위생관리 • 작업장 설비, 기기, 소도구 위생관리		• 위생복장 관리 능력 • 개인위생 관리 능력 • 교차오염 관리 능력 • 식중독 예방 능력 • 개인 오염원 및 작업장 내 이물질 제거 능력 • 방충·방서 관리 능력 • 재료 보관 및 취급 시 위생관리 능력 • 제품 제조, 냉각, 포장, 저장, 유통 시 위생관리 능력 • 설비 및 기기의 청결유지 및 소독 능력 • 냉장·냉동 관리 능력 • 보관방법 및 선입선출 관리 능력	• 개인위생절차 준수 • 적극적인 위생관리 의지 및 청결유지 자세 • 정리 정돈을 잘하는 자세 • 오염원 발견 시 적극적인 제거 의지 • 정기적인 기기 안전관리 절차 준수
활용 장비 및 도구			
• 손 소독기			

- 칼, 도마 살균소독기
- 온도계
- 습도계
- 방충·방서 설비
- 컴퓨터
- 세척, 건조, 소독 설비
- 청소도구 및 용품

● 응용빵류제조(4) 직무 명세서

수준별직무		응용빵류제조(제빵 4수준)			
능력단위					
능력단위분류번호	능력단위명칭	필수	선택	기준 훈련시간	맥락화 필요성
2102010208_23v5	빵류제품 품질관리	✓		10	✓
2102010210_18v4	빵류제품 재료구매관리	✓		10	✓
2102010209_18v4	빵류제품 위생안전관리	✓		10	✓
2102010216_23v5	빵류제품 특수 반죽	✓		20	✓
2102010217_23v2	페이스트리 만들기	✓		40	✓
2102010218_23v2	조리빵 만들기	✓		20	✓
대학교육과정 관련 유의사항					
• 응용빵류 제조를 위한 일상적인 업무를 수행할 수 있도록 교육 대상의 수준(SQF 4수준)을 고려한 교육 내용 구성 필요 • 빵류제품 품질 목표 달성을 위해 품질기획, 품질검사, 품질개선, 공정안전관리를 수행할 수 있도록 해당 내용을 교육에 포함 • 빵류제품 생산계획에 따른 재료구매관리 및 설비구매관리를 수행할 수 있도록 해당 내용을 교육에 포함 • 빵류제품의 위생적이고 안전한 제조를 위한 개인, 환경, 기기 및 식품 위생안전관리를 수행할 수 있도록 해당 내용을 교육에 포함 • 작업 중 장비 정돈 및 위생적인 작업준수 능력이 향상될 수 있도록 식품안전관리인증기준(HACCP)에 대한 지식을 교육에 포함 • 빵류제품 특수 반죽, 페이스트리류 및 조리빵류를 만들 수 있도록 작업지시서 및 수행준거, 요구사항을 고려한 교육 내용 구성 필요 • 특수 반죽은 스펀지, 사우어도우 스타터, 액종, 다양한 사전 반죽 등의 재료 및 온도 등에 따른 시간 확보를 고려하여 교육 내용 구성 필요 • 페이스트리류 제조 시 수작업과 기기 작업을 구분하고, 장비 활용을 고려한 교육 내용을 포함					

● 응용빵류제조(4) 수준 직무 맥락화 방안(교육)

능력단위	빵류제품 품질관리	수준	4수준
능력단위분류번호	2102010208_23v5		
능력단위요소	수행준거		
품질기획하기	1.1 품질기획 수립 시 경영목표를 기준으로 품질관리의 방향을 파악할 수 있다. 1.2 품질기획 수립 시 품질관리 방향에 따라 투자계획, 선진사례 등을 검토할 수 있다. 1.3 품질기획 수립 시 품질관리 방향에 따라 품질계획을 수립할 수 있다. 1.4 품질기획 수립 시 품질계획에 따라 제품별 품질기획서를 작성할 수 있다.		
품질검사하기	2.1 품질검사 시 품질기획서를 기준으로 품질검사에 필요한 조건을 마련할 수 있다. 2.2 품질검사 시 품질검사 조건에 따라 장비, 인력, 방법 등을 준비할 수 있다. 2.3 품질검사 시 품질검사 계획에 따라 검사를 실행할 수 있다. 2.4 품질검사 시 품질검사 결과에 따라 출고 여부를 결정할 수 있다.		
품질개선하기	3.1 품질개선 시 품질검사 결과를 기준으로 품질문제를 파악할 수 있다. 3.2 품질개선 시 품질문제에 따라 다양한 품질분석 기법으로 원인분석을 할 수 있다. 3.3 품질개선 시 품질원인에 따라 개선방안을 수립할 수 있다. 3.4 품질개선 시 개선방안에 따라 현장에 적용할 수 있다.		
공정 안전관리하기	4.1 공정안전관리지침서에 따라 제품설명서를 작성할 수 있다. 4.2 공정안전관리지침서에 따라 제빵 공정도 및 작업장 평면도 등 공정흐름도를 작성할 수 있다. 4.3 공정안전관리지침서에 따라 제빵 공정별 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소를 도출할 수 있다. 4.4 공정안전관리지침서에 따라 제빵 공정별 중요관리점을 도출할 수 있다. 4.5 공정관리지침서에 따라 굽기 등 중요한 공정에 대해 한계기준, 모니터링, 개선조치 등이 포함된 관리계획을 작성할 수 있다. 4.6 공정별로 작성된 관리계획에 따라 중요한 공정을 관리할 수 있다. 4.7 공정관리 한계기준 이탈 시 적절한 개선조치를 취할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
- 식품위생법규 이해 - 베이커리 사업기획 방법 - 품질경영 수립 방법 - 품질규격 이해 - 품질검사 및 품질평가 방법		- 효율적인 품질분석 능력 - 현업 중심의 기획 능력 - 품질규격 적용 능력 - 품질평가기준 및 평가적용 기술 - 품질개선을 위한 원인분석 및	- 제품에 대한 적극적인 품질기획 의지 - 선진사례 분석을 통한 적극적인 품질수준 수용 - 제품의 품질기준 설정

• 제품 및 재료의 품질특성 • 품질분석 방법 • 품질개선 방법 • 재료 및 제품의 품질특성 • 제조, 포장, 저장유통 등 공정의 위생 및 품질관리 • 제빵 제품 기준 및 규격에 대한 지식 • 제품 특성에 관한 지식 • 제조공정흐름에 관한 지식 • 위해요소의 종류에 대한 지식 • 원료 및 공정별 위해요소의 종류와 발생에 관한 지식 • 제빵 공정의 중요관리점 결정 및 한계기준설정에 대한 이해 • 식품 및 축산물 안전관리인증기준 (HACCP) 이해	해결 능력 • 제조, 포장, 저장유통 등 공정의 위생 및 품질관리 능력 • 제빵 제품 기준 및 규격을 적용하는 능력 • 제품설명서, 공정흐름도 작성을 통한 공정 안전관리 능력 • 위해요소의 종류 파악 및 예방 능력 • 원료 및 공정별 위해요소 분석 및 평가 능력 • 공정별 중요관리점 도출과 관리계획을 통한 위해요소 예방 및 제어 능력 • 제빵 공정의 중요관리점 결정 및 한계기준설정에 따른 관리 능력	의지 • 고객가치에 부합하는 품질평가기준 설정 유지 • 객관적인 품질검사절차 준수 • 품질기준에 따른 검사 의지 • 적극적인 품질문제 수용 • 품질문제에 대한 객관적인 분석 노력 • 근본적인 품질개선 활동 의지 • 안전한 공장관리절차 준수 • 위해요소에 대한 합리적인 분석 자세 • 위해요소 해결에 대한 전문적이고 객관적인 자세
활용 장비 및 도구		
• 저울 • 산도(pH)측정기 • 수분측정기 • 당도계 • 염도계 • 컴퓨터 • 프린터 • 색차계		

능력단위	빵류제품 재료구매관리	수준	4수준
능력단위분류번호	2102010210_18v4		
능력단위요소	수행준거		
재료 구매관리하기	1.1 재료구매 검토 시 생산계획에 따른 재료의 수급 현황 및 재료 특성을 파악하여 재료 구매계획을 수립할 수 있다. 1.2 재료구매 시 제품생산에 필요한 재료의 종류와 품질, 원가, 수량에 따라 구매·검수 및 관리할 수 있다. 1.3 재료구매 시 재료의 소비기한, 사용기한 관리 및 재고관리를 할 수 있다.		
설비 구매관리하기	2.1 설비구매 검토 시 생산계획에 따른 생산설비 종류 및 능력을 파악하여 원활한 설비 수급조절관리를 할 수 있다. 2.2 설비구매 검토 시 제품생산 및 품질에 맞는 설비를 구매하고, 설비 품질 점검과 위생관리를 할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 시장조사 분석 방법 이해 • 재료의 특성 및 영양성분 • 재료 보관 방법 • 재료 변질 • 원가관리 • 제품생산에 필요한 재료 • 재료 구매 및 검수 방법 • 재료 사전품질 확인 방법 • 공급처 선정 및 계약 방법 이해 • 재료 사용기한 및 소비기한 • 주문 및 재고관리 방법 • 설비 사전품질 확인 방법 • 재료 및 설비의 위생관리 • 재료 및 설비의 품질관리		• 재료의 유통환경과 공급업체 분석 능력 • 제품생산에 필요한 재료 파악 능력 • 재료 구매 및 검수 능력 • 품질과 가격결정 능력 • 공급선 결정 검수 능력 • 설비의 유통환경과 공급업체 분석 능력 • 재료와 설비의 위생관리 및 품질관리 능력	• 신선하고 품질 좋은 재료 및 설비 구매 의지 • 객관적인 공급업체 선정 태도 • 합리적인 원재료 및 설비 가격결정 노력 • 고객 지향적 사고
활용 장비 및 도구			
• 컴퓨터 • 프린터 • 저울 • 계산기			

능력단위	빵류제품 위생안전관리	수준	4수준
능력단위분류번호	2102010209_18v4		
능력단위요소	수행준거		
개인 위생안전관리하기	1.1 식품위생법에 준한 위생복장, 개인위생 등을 관리할 수 있다. 1.2 식품위생법에 준한 개인위생으로 발생하는 교차오염 등을 관리할 수 있다. 1.3 식중독의 발생 요인에 따른 대처방법 및 개인위생에 대한 관리를 할 수 있다.		
환경 위생안전관리하기	2.1 작업환경 위생안전관리지침서에 따라 작업장(실습장)의 정리정돈 및 세척·소독관리를 할 수 있다. 2.2 작업환경 위생안전관리지침서에 따라 제품을 제조하는 작업장의 미생물 오염원인, 안전위해요소 등을 제거할 수 있다. 2.3 작업환경 위생안전관리지침서에 따라 방충·방서 관리 및 작업장 주변 환경을 점검할 수 있다.		
기기 위생안전관리하기	3.1 기기 위생안전관리지침서에 따라 기기 및 설비의 위생안전관리를 할 수 있다. 3.2 기기 위생안전관리지침서에 따라 소도구의 세척·소독 등 위생관리를 할 수 있다.		
식품 위생안전관리하기	4.1 식품 특성에 따라 재료, 제조 공정 및 제품에 대한 위생안전관리를 할 수 있다. 4.2 식품 특성에 따라 재료, 제조 공정 및 제품에 대한 위생안전관리 상태를 점검·관리할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 식품위생법 • 식품 및 축산물 안전관리 인증기준(HACCP) • 개인위생관리에 대한 지식 • 교차오염 관리 • 식중독별 발생 요인 및 증상 • 식중독 예방에 대한 지식 • 작업장 정리정돈 및 소독 • 방충·방서 관리 • 재료 보관 및 취급 시 위생관리 • 제품 제조, 냉각, 포장, 저장, 유통 시 위생관리 • 작업장 설비, 기기, 소도구 위생관리		• 위생복장 관리 능력 • 개인위생 관리 능력 • 교차오염 관리 능력 • 식중독 예방 능력 • 개인 오염원 및 작업장 내 이물질 제거 능력 • 방충·방서 관리 능력 • 재료 보관 및 취급 시 위생 관리 능력 • 제품 제조, 냉각, 포장, 저장, 유통 시 위생관리 능력 • 설비 및 기기의 청결유지 및 소독 능력 • 냉장·냉동 관리 능력 • 보관방법 및 선입선출 관리 능력	• 개인위생절차 준수 • 적극적인 위생관리 의지 및 청결유지 자세 • 정리 정돈을 잘하는 자세 • 오염원 발견 시 적극적인 제거 의지 • 정기적인 기기 안전 관리절차 준수
활용 장비 및 도구			
• 손 소독기			

- 칼, 도마 살균소독기
- 온도계
- 습도계
- 방충·방서 설비
- 컴퓨터
- 세척, 건조, 소독 설비
- 청소도구 및 용품

능력단위	빵류제품 특수 반죽	수준	4수준
능력단위분류번호	2102010216_23v5		
능력단위요소	수행준거		
스펀지법 반죽하기	1.1 스펀지법 반죽의 원리 및 특성을 이해할 수 있다. 1.2 제품 특성에 따라 밀가루 비율을 조절한 스펀지 재료를 준비할 수 있다. 1.3 제품 특성에 따라 사용수 온도 및 반죽기 속도를 조절하여 스펀지를 제조할 수 있다. 1.4 스펀지 반죽 완료 시 제품 특성에 따라 반죽 정도의 적절성을 점검할 수 있다. 1.5 본반죽 시 사용수 온도와 양을 계산하여 반죽할 수 있다. 1.6 본반죽 완료 시 스펀지 및 제품 특성에 따라 반죽의 적절성을 점검할 수 있다.		
사우어도우법 반죽하기	2.1 사우어도우법 반죽의 원리 및 특성을 이해할 수 있다. 2.2 제품 특성에 적합한 사우어도우 스타터를 제조할 수 있다. 2.3 온도와 시간에 따라 사우어도우 스타터를 점검할 수 있다. 2.4 최종 반죽의 물성에 적합하도록 사용수 온도와 양을 조절할 수 있다. 2.5 제품 특성에 따라 반죽기의 속도를 조절할 수 있다. 2.6 스타터 상태에 따라 최종 반죽의 적절성을 점검할 수 있다.		
액종법 반죽하기	3.1 액종법 반죽의 종류와 특성을 이해할 수 있다. 3.2 제품 특성에 적합한 액종을 선택하여 제조할 수 있다. 3.3 온도와 시간에 따라 액종 상태를 점검 관리할 수 있다. 3.4 최종 반죽의 물성에 적합하도록 사용수 온도와 양을 조절할 수 있다. 3.5 제품 특성에 따라 반죽기의 속도를 조절할 수 있다. 3.6 액종 상태에 따라 최종 반죽의 적절성을 점검할 수 있다.		
다양한 사전 반죽법 반죽하기	4.1 다양한 사전반죽법의 종류와 특성을 파악할 수 있다. 4.2 제품 특성에 따라 오토리즈(autolyse), 풀리쉬(poolish), 탕종 등 사전 반죽을 제조할 수 있다. 4.3 온도와 시간에 따라 오토리즈, 풀리쉬, 탕종 등 사전 반죽 상태를 점검 관리할 수 있다. 4.4 최종 반죽의 물성에 적합하도록 사용수 온도와 양을 조절할 수 있다. 4.5 제품 특성에 따라 반죽기의 속도를 조절할 수 있다. 4.6 오토리즈, 풀리쉬, 탕종 등 사전 반죽 상태에 따라 최종 반죽의 적절성을 점검할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 특수 반죽의 종류 및 이해 • 특수 반죽을 이용한 제품의 특성 • 밀가루 종류가 특수 반죽 이용 제품에 미치는 영향 • 스트레이트법과 특수 반죽을 이용한 제품의 장단점 파악		• 스펀지의 밀가루 비율에 따른 본반죽 배합비 작성 능력 • 스펀지 발효 상태 점검 및 관리 능력 • 스펀지의 밀가루 비율에 따른 본반죽 사용수 온도 조절 능력	• 작업지시서 준수 • 정확한 공정 준수 • 안전 수칙 준수 • 위생적으로 작업하려는 의지

• 스펀지의 밀가루 비율에 따른 본반죽 배합비 및 사용수 온도 • 스펀지의 밀가루 비율에 따른 본반죽 혼합 시 특성 • 스펀지의 밀가루 비율에 따른 제품 특성 • 사우어도우 반죽법에 관한 이해 • 사우어도우 스타터 원료에 관한 지식 • 사우어도우 특성에 관한 지식 • 사우어도우 반죽 온도 관리 • 사우어도우 최종 반죽 상태에 관한 이해 • 액종 반죽법에 관한 이해 • 액종 반죽 원료에 관한 지식 • 액종 반죽 특성에 관한 이해 • 액종 온도 관리 • 액종법 최종 반죽 상태에 관한 이해 • 다양한 사전 반죽법에 관한 지식 • 오토리즈, 폴리쉬, 탕종 등 사전 반죽을 활용한 제품 특성 • 특수 반죽 제조 및 취급 시 위생 관리 • 특수 반죽 제조 및 취급 시 품질 관리에 대한 지식	• 스펀지의 밀가루 비율에 따른 본반죽 혼합 능력 • 스펀지의 밀가루 비율에 따른 본반죽 발효 시간 관리 능력 • 사우어도우 반죽 제조에 관한 기술 • 사우어도우 적정 흡수율 판단 능력 • 사우어도우 반죽 발효 상태 점검 및 관리 능력 • 사우어도우법 최종 반죽 상태 점검 능력 • 액종 제조에 관한 기술 • 액종 적정 흡수율 판단 능력 • 액종 반죽 발효 상태 점검 및 관리 능력 • 액종법 최종 반죽 상태 점검 능력 • 다양한 사전 반죽 제조 능력 • 사전 반죽 발효 상태 점검 및 관리 능력 • 오토리즈, 폴리쉬, 탕종 등 사전 반죽에 따른 최종 반죽 상태 점검 능력 • 특수 반죽 제조 및 취급 시 위생관리 능력 • 특수 반죽 제조 및 취급 시 품질관리 능력	
활용 장비 및 도구		
• 작업대 • 저울 • 반죽기 • 온도계 • 냉장고 및 냉동고 • 발효기 • 유리병 • 가열기 • 각종 제빵용 소도구(각종 볼, 계량컵, 계량 도구, 주걱, 체, 거품기, 스크레이퍼, 스패툴러 등) • 산도(pH)측정기		

능력단위	페이스트리 만들기	수준	4수준
능력단위분류번호	2102010217_23v2		
능력단위요소	수행준거		
페이스트리 반죽하기	1.1 페이스트리 반죽의 원리 및 특성을 파악할 수 있다. 1.2 작업지시서에 따라 배합표를 점검하고 필요한 재료와 도구를 준비할 수 있다. 1.3 배합표에 따라 재료를 계량하고 필요한 전처리를 할 수 있다. 1.4 작업지시서에 따라 반죽 온도를 조절할 수 있다. 1.5 제품 특성에 따라 반죽 상태 적절성을 판단할 수 있다.		
페이스트리 1차 발효하기	2.1 제품 및 반죽 특성에 따라 발효기의 온도, 습도를 조절할 수 있다. 2.2 제품 특성 및 반죽 상태에 따라 1차 발효 시간을 조절할 수 있다. 2.3 제품 및 반죽 특성에 따라 1차 발효 완료점을 확인하고 조절할 수 있다.		
페이스트리 정형하기	3.1 작업지시서에 따라 정형에 필요한 팬과 도구를 준비할 수 있다. 3.2 작업지시서에 따라 충전용 유지 준비 및 유지 싸기를 할 수 있다. 3.3 제품 특성에 따라 밀어퍼기와 접기, 휴지를 할 수 있다. 3.4 제품 특성에 따라 성형하여 팬닝 할 수 있다. 3.5 제품 특성에 따라 충전물, 토핑물을 제조하여 사용할 수 있다.		
페이스트리 2차 발효하기	4.1 제품 특성에 따라 발효기의 온도, 습도를 고려하여 2차 발효 시간을 조절할 수 있다. 4.2 제품 특성에 따라 2차 발효 완료점을 확인할 수 있다.		
페이스트리 완성하기	5.1 제품 특성과 발효 상태에 따라 오븐의 온도와 시간을 설정하고 관리할 수 있다. 5.2 제품 특성에 따라 균일한 색상으로 굽기를 완성할 수 있다. 5.3 제품의 형태가 유지되도록 냉각할 수 있다. 5.3 제품 특성에 따라 토핑, 충전하여 마무리할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
• 배합표 점검 • 제빵 재료의 특성 • 페이스트리 반죽의 특성 • 페이스트리 결의 형성 원리 • 밀어퍼기와 접기 횟수가 제품 특성에 미치는 영향 • 페이스트리 반죽 발효에 대한 지식 • 반죽 상태에 따른 반죽 발효 지식 • 충전용 유지의 특성 • 충전용 유지 비율에 따른 제품의 특성 • 페이스트리 반죽 성형 종류 및		• 재료 계량 및 전처리 능력 • 페이스트리 반죽 방법 • 사용수 온도 조절 능력 • 반죽 온도 조절 능력 • 반죽기 사용 기술 • 제품 특성별 반죽 완료상태 확인 능력 • 반죽 상태와 반죽 특성에 따른 발효 완료점 확인 능력 • 반죽 휴지 시간 조절 능력 • 반죽을 밀어퍼서 접는 능력 • 덧가루 사용 능력 • 충전용 유지 사용 능력	• 작업지시서 준수 • 정확한 공정 준수 • 안전 수칙 준수 • 위생적으로 작업하려는 의지

방법에 관한 지식 • 반죽 냉장 휴지에 관한 지식 • 1.2차 발효의 온·습도 이론 • 페이스트리 굽기 관리 특성 • 스팀 사용 방법에 대한 지식 • 페이스트리 제품 냉각에 대한 지식 • 페이스트리 제품의 결함 및 발생 원인에 대한 지식 • 페이스트리 제조공정 및 제품의 위생관리 • 페이스트리 제조공정 및 제품의 품질관리에 대한 지식	• 냉장 휴지상태 판단 능력 • 파이롤러 조작 능력 • 제품 특성에 따라 밀어퍼기와 접기횟수 조절 능력 • 제품 특성과 반죽 특성에 따른 성형 능력 • 발효 온도·시간 조절 능력 • 2차 발효완료점 확인 능력 • 오븐 조작 능력 • 제품 특성에 따른 굽기 능력 • 제품 특성에 따른 충전물, 토핑물 제조 및 사용 능력 • 제품 특성에 따른 시럽 및 광택제 사용으로 마무리하는 능력 • 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 진열 능력 • 페이스트리 제조공정 및 제품의 위생관리 능력 • 페이스트리 제조공정 및 제품의 품질관리 능력	
활용 장비 및 도구		
• 작업대 • 저울 • 반죽기 • 온도계 • 발효기 • 오븐 • 냉장고, 냉동고 • 가열기 • 각종 제빵용 소도구(각종 볼, 계량컵, 계량 도구, 주걱, 체, 거품기, 스크레이퍼, 스패툴러, 헤라, 찰주머니, 모양깍지, 붓, 밀대, 가위, 자, 칼, 파이칼, 빵칼 등) • 팬(사각팬 등), 냉각팬 • 파이롤러		

능력단위	조리빵 만들기	수준	4수준
능력단위분류번호	2102010218_23v2		
능력단위요소	수행준거		
조리빵 반죽하기	1.1 작업지시서에 따라 배합표를 점검하고 필요한 재료와 도구를 준비할 수 있다. 1.2 배합표에 따라 재료를 계량하고 필요한 전처리를 할 수 있다. 1.3 작업지시서에 따라 사용수 온도를 조절할 수 있다. 1.4 제품 특성에 따라 반죽기 속도, 반죽 온도를 조절할 수 있다. 1.5 제품 특성에 따라 반죽 상태의 적절성과 완료점을 확인할 수 있다.		
조리빵 1차발효하기	2.1 제품 및 반죽 특성에 따라 발효기의 온도, 습도를 조절할 수 있다. 2.2 제품 특성 및 반죽 상태에 따라 1차 발효 시간을 조절할 수 있다. 2.3 제품 특성 및 반죽 상태에 따라 1차 발효 완료 상태를 점검할 수 있다.		
조리빵 충전물·토피글 만들기	3.1 작업지시서에 따라 충전에 필요한 재료를 준비하여 전처리할 수 있다. 3.2 제품 특성에 따라 소스를 준비할 수 있다. 3.3 작업지시서에 따라 충전물, 토피글을 제조할 수 있다.		
조리빵 정형하기	4.1 작업지시서에 따라 정형에 필요한 팬과 도구를 준비할 수 있다. 4.2 덧가루 사용량을 조절하여 분할, 둥글리기, 중간발효를 할 수 있다. 4.3 제품 특성에 따라 충전물과 토피글을 사용할 수 있다. 4.4 제품 특성에 따라 고유의 모양으로 성형하여 팬닝할 수 있다.		
조리빵 2차발효하기	5.1 제품 특성에 따라 발효기의 온도, 습도를 고려하여 2차 발효 시간을 조절할 수 있다. 5.2 제품 특성에 따라 2차 발효 완료점을 확인할 수 있다.		
조리빵 완성하기	6.1 반죽과 충전물 특성에 따라 오븐, 튀김기 온도와 시간을 설정하고 관리할 수 있다. 6.2 제품 특성과 반죽 발효 상태를 고려하여 익힘을 할 수 있다. 6.3 제품의 형태가 유지되도록 온도와 습도를 고려하여 냉각할 수 있다. 6.4 제품 특성에 따라 토피, 충전, 조합, 샌드, 커팅 등의 마무리 작업을 할 수 있다.		
필수지식		필수기술	필수태도
- 배합표 점검 - 제빵 재료의 특성 - 조리빵의 종류 및 특성 - 조리빵류 반죽의 특성 - 반죽 온도 조절 지식 - 반죽 단계와 재료 혼합 순서 1,2차 발효의 온,습도 이론 - 제품 특성, 반죽 온도 및 반죽 상태에 따른 발효 시간의 차이 - 조리빵류 제품에 따른 충전물의 종		- 재료 계량 및 전처리 능력 - 조리빵류 반죽 방법 - 반죽 온도 조절 능력 - 제품 특성별 반죽 완료 상태 확인 능력 - 발효 온도 및 발효 시간 조절 능력 - 반죽 상태 및 특성에 따른 발효 완료점 확인 능력 - 충전물, 토피글 제조능력	- 작업지시서 준수 - 정확한 공정 준수 - 안전 수칙 준수 - 위생적으로 작업하려는 의지

류 및 특성 • 제품 특성에 맞는 충전물 제조방법 • 조리빵류 반죽 정형에 관한 지식 • 조리빵류 굽기 특성 • 제품 냉각에 대한 지식 • 조리빵류 제조과정 및 제품의 위생 관리 • 조리빵류 제조과정 및 제품의 품질 관리에 대한 지식	• 반죽 취급 및 덧가루 관리능력 • 분할, 등글리기 기술 • 중간발효 상태 확인 능력 • 제품 특성에 따른 성형능력 • 소스, 충전물, 토핑물 사용능력 • 제품 특성과 성형 형태에 따른 굽기 능력 • 제품 특성에 따라 안전하게 튀기는 능력 • 튀김기 또는 팬에서 분리한 제품의 냉각 및 진열 능력 • 제품 특성에 따라 토핑, 충전, 조합, 샌드, 커팅 등 마무리 능력 • 조리빵류 제조과정 및 제품의 위생관리 능력 • 조리빵류 제조과정 및 제품의 품질관리 능력	
활용 장비 및 도구		
• 작업대 • 저울 • 반죽기 • 온도계 • 발효기 • 오븐 • 냉장고, 냉동고 • 가열기 • 튀김기(스테인레스볼 대체가능) • 팬(사각팬 등), 냉각팬 • 각종 제빵용 소도구(각종 볼, 계량컵, 계량 도구, 주걱, 체, 거품기, 스크레이퍼, 스패툴러, 헤라, 찰주머니, 모양각지, 붓, 밀대, 가위, 자, 칼, 빵칼, 도마 등)		

● 빵류제조 경영관리(5) 직무 명세서

수준별직무	빵류제조 경영관리(5)				
능력단위					
능력단위분류번호	능력단위명칭	필수	선택	기준훈련시간	맥락화 필요성
2102010212_18v3	베이커리 경영	✓		30	
2102010201_23v5	빵류제품 개발	✓		45	
2102010211_23v5	매장관리	✓		30	
2102010208_23v5	빵류제품 품질관리	✓		30	
	빵·과자 공예		✓	30	
대학교육과정 관련 유의사항					
• 베이커리 경영을 위한 일상적인 업무를 수행할 수 있도록 교육 대상의 수준(SQF 5수준)을 고려한 교육 내용 구성 필요 • 빵류제품 개발, 매장관리, 빵류제품 품질관리를 할 수 있도록 작업지시서 및 수행준거, 요구사항을 고려한 교육 내용 구성 필요 • 제품의 특성을 고려하여 빵류제품을 개발하고, 위생적이고 효율적인 매장 운영을 할 수 있도록 해당 내용을 교과목에 포함					

7. 제빵 SQF 직무 요구역량 연계 검토 결과

● 검토 기준

- **(배경)** 제빵 분야와 관련된 전문대학의 교육과정을 SQF(산업별역량체계) 직무와 연계하기 위해, 해당 교육기관에서 운영 중인 교과목을 중심으로 직무 적합성을 검토하고자 하였다. 이를 위해 다음과 같은 기준을 설정
- **(연계 기준)** 수업 내용의 직무역량을 파악하기 위해 NCS 능력단위 및 능력단위 요소 내 수행준거와의 내용 일치도를 확인하는 엄격한 연계 기준을 적용함
- **(기준 및 절차)** SQF 교육과정 인정을 신청한 총 4개 대학의 관련 교육자료 (강의계획서, 교재, 학습자료[PPT, 유튜브 영상 등])를 수집하였으며, 각 자료를 SQF 인정 기준에 기반한 수행준거별로 매칭
- **(개발위원 검토 기준)** 2회 분량의 분석 회의를 거쳐 도출된 결과를 검토하여, 개발 위원들은 각 수준별직무와 관련된 대학교육의 목록을 구성하고 연계정도를 확인하기 위해 직무 요구역량 인정 등급표를 작성
 - * 참고로 직무 요구역량 인정 등급표는 교과내용이 수준별직무 요구역량과의 연계정도(최상/상/중/하/해당없음)를 파악하여 가중치를 이용하여 점수를 산정한 뒤 70점 이상만 인정 : <가중치 점수 부여 및 연계여부 결정 기준> 참고
- **(인정위원회 인정여부 검토 기준)** 인정위원별로 개발진에서 검토한 내용을 바탕으로 대학교육과정 인정에 대한 연계정도 등급을 최종 확인하고, 등급에 따른 직무별 인정점수 부여 및 인정 여부를 확정

<가중치 점수 부여 및 연계여부 결정 기준>

인정정도 등급	가중치
최상	100점
상	90점
중	60점
하	30점
해당없음	0점

최종 점수	인정 여부 결정
70점 이상	인정
70점 미만	미인정

- **(최종 확정)** 인정위원회 인정 여부 검토 결과를 종합하여, 직무별로 인정위원의 인정·미인정 현황을 정리하여, 인정위원이 과반 이상인 경우 해당 직무는 최종 인정 여부가 적합한 것으로 결정
- 인정 여부 최종결과 종합표를 작성하고 인정위원회에서 최종 확정

● 검토 방법

- **(교육과정 정보 수집 및 검토 목적)** 교육기관 및 학과(전공)별로 관련 교과목을 중심으로, 학과 개요, 교육목표, 학점, 교육시간, 교재, 실습 장비, 주차별 학습 내용 등 세부 정보를 제공받아, 해당 교육과정이 SQF 인정 기준과 연계 가능한지를 판단하기 위한 전반적인 검토를 진행함
- **(직무역량 간 연계성 평가 방법)** 종합적인 교육과정 검토는 주차별 학습내용이 포함된 강의계획서와 NCS 능력단위 간의 매칭 정도를 중심으로 진행되었으며, 이 과정에서 엄격한 연계 기준을 적용하여 실제 직무역량과의 정합성을 분석
- **(강의자료와 수행준거의 매칭 방식)** 교육기관에서 제공한 자료는 기관별 상황에 따라 다양한 매칭 형태(예: 수행준거 1개당 강의내용 1개 대응(1:1), 수행준거 1개당 복수 강의내용 대응(1:多), 복수 수행준거에 단일 강의내용 대응(多:1))으로 구성되어 있었음
- **(최종 일치도 판단 절차)** 각 검토위원이 강의자료와 수행준거 간의 ‘일치 / 불일치’ 여부를 개별적으로 평가하였으며, 이를 통해 전체적인 일치도를 정량적으로 측정하고, 인정위원회를 통해 교육과정 인정 여부 확정

〈표〉 수행준거와 강의자료 매칭 예시

[illegible]

[그림] 백석문화대학교 교육과정 매핑 예시

[illegible]

[그림] 수원여자대학교 교육과정 매핑 예시

□ 가정분석 : 구슬과자를 만들기 (20201018, 23~24)					
재료	동작반원	동작계획 요소	수행결과	비고 대행 교사명	자료
구슬 반원 10개	구슬반원 10명	1. 구슬과자용 반원 공과제, 두장씩 제작할 수 있다.		구슬과자용 반원 공과제, 두장씩 제작할 수 있다.	
		2. 구슬과자용 반원 공과제, 두장씩 제작할 수 있다.		구슬과자용 반원 공과제, 두장씩 제작할 수 있다.	
		3. 구슬과자용 반원 공과제, 두장씩 제작할 수 있다.		구슬과자용 반원 공과제, 두장씩 제작할 수 있다.	
□ 가정분석 : 초코렛케이크 만들기					
재료	동작반원	동작계획 요소	수행결과	비고 대행 교사명	자료
초코렛 케이크 10개	초코렛 케이크 10명	1. 초코렛케이크 공과제, 두장씩 제작할 수 있다.		초코렛케이크 공과제, 두장씩 제작할 수 있다.	
		2. 초코렛케이크 공과제, 두장씩 제작할 수 있다.		초코렛케이크 공과제, 두장씩 제작할 수 있다.	

[그림] 목포과학대학교 교육과정 매핑 예시

□ 과제분석 : 기본체크표를 만들기 (210201011_237.D)										
제출	실제현장	수용원자	내역 표기내용	자료						
210201011_237.D 210201011_237.D 210201011_237.D 210201011_237.D 210201011_237.D 210201011_237.D 210201011_237.D 210201011_237.D 210201011_237.D 210201011_237.D 210201011_237.D 210201011_237.D			1.1. 계획된 시설의 위치, 규모, 용도, 구조, 재료, 시공 방법, 예산, 일정, 안전, 환경, 사회적 영향을 조사하고 있다.							
			1.2. 계획된 시설의 위치, 규모, 용도, 구조, 재료, 시공 방법, 예산, 일정, 안전, 환경, 사회적 영향을 조사하고 있다.							
			1.3. 계획된 시설의 위치, 규모, 용도, 구조, 재료, 시공 방법, 예산, 일정, 안전, 환경, 사회적 영향을 조사하고 있다.							
			1.4. 계획된 시설의 위치, 규모, 용도, 구조, 재료, 시공 방법, 예산, 일정, 안전, 환경, 사회적 영향을 조사하고 있다.							
			1.5. 계획된 시설의 위치, 규모, 용도, 구조, 재료, 시공 방법, 예산, 일정, 안전, 환경, 사회적 영향을 조사하고 있다.							
			1.6. 계획된 시설의 위치, 규모, 용도, 구조, 재료, 시공 방법, 예산, 일정, 안전, 환경, 사회적 영향을 조사하고 있다.							
			1.7. 계획된 시설의 위치, 규모, 용도, 구조, 재료, 시공 방법, 예산, 일정, 안전, 환경, 사회적 영향을 조사하고 있다.							
			1.8. 계획된 시설의 위치, 규모, 용도, 구조, 재료, 시공 방법, 예산, 일정, 안전, 환경, 사회적 영향을 조사하고 있다.							
			1.9. 계획된 시설의 위치, 규모, 용도, 구조, 재료, 시공 방법, 예산, 일정, 안전, 환경, 사회적 영향을 조사하고 있다.							
			1.10. 계획된 시설의 위치, 규모, 용도, 구조, 재료, 시공 방법, 예산, 일정, 안전, 환경, 사회적 영향을 조사하고 있다.							
			1.11. 계획된 시설의 위치, 규모, 용도, 구조, 재료, 시공 방법, 예산, 일정, 안전, 환경, 사회적 영향을 조사하고 있다.							
			1.12. 계획된 시설의 위치, 규모, 용도, 구조, 재료, 시공 방법, 예산, 일정, 안전, 환경, 사회적 영향을 조사하고 있다.							

[그림] 경민대학교 교육과정 매핑 예시

● 기본빵류제조(3) 직무

- 대학교육과정

수준별직무(수준)		기본빵류제조(3)					
직무 정의		기본빵류제조는 식빵류, 단과자빵류, 기본 하드계열빵류 등 기본빵류를 생산하고, 빵류제품 위생안전관리를 수행하는 일이다.					
과정 편성				수준별직무 요구역량 정의			
학교명	학과	교과목(전공)	교과내용	직무(수준)	능력단위 명칭 (능력단위 분류번호)	연계 정도 (최상/상 /중/하/ 해당없 음)	점수 (인정/ 미인정)
경민대학교	카페베이커리과	1. 불량제실습 I	[교과 개요] 제빵능력에 대한 전반적인 학습을 통하여 식빵류, 과자빵류, 조리빵류의 제조 및 제빵 이론, 위생관리, 재료와 도구관리 등의 기본적인 지식을 이해하고 기초적인 제빵능력을 배양한다. [교과 특징] - 수업진행 방법: 1. 제품시연 및 실습	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기 (2102010221_23M1)	상	70 (인정)
					단과자빵류 만들기 (2102010222_23M1)	상	
					하드계열빵류 만들기	하	

			2. 시청각자료 및 이론강의 3. 질의/응답		(2102010223_23v1)		
경민대학교	카페베이커리과	2. 불량제실습Ⅱ	[교과 개요] 고급제빵 제품 제조를 위한 현장실무 교육과정으로 산업체 현장에서 요구하는 다양한 제빵 실기능력을 향상시키고, 우수한 기능을 바탕으로 한 빵류제품 제조를 위한 전문 직업인재 양성에 기여한다. [교과 특징] 산업체 현장에서 요구하는 고급 빵류제품 제조를 위해 다양한 충전물과 토핑물을 활용하여 완제품을 만들 수 있다.	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기 (2102010221_23v1)	중	60 (미인정)
					단과자빵류 만들기 (2102010222_23v1)	중	
					하드계열빵류 만들기 (2102010223_23v1)	중	
경민대학교	카페베이커리과	3. 고메불량제실습	[교과 개요] 특수빵의 기본원리와 특성을 학습하고 제품별 제조과정 및 도구 사용 방법을 학습하여 산업현장에서 사용되어지는 다양한 특수빵 제품 활용능력을 배양한다. [교과 특징] 독창적인 특수빵 제품 실행 방안을 구체화하고 완성 할 수 있다.	기본빵류제조(3)	하드계열빵류 만들기 (2102010223_23v1)	상	90 (인정)

경민대학교	카페베이커리과	4. 베이커리위해요소관리	[교과 개요] 식품위생 및 위생관리에 대한 개념과 식품의 변질과 부패, 식중독, 식품과 감염병, 기생충, 위생곤충과 위생동물, 식품첨가물, 개인위생관리, 작업장위생관리 및 안전관리기준에 대한 지식을 습득하고 활용할 수 있는 능력을 배양한다. [교과 특징] - 수업진행 방법: 1. 시청각자료 및 이론강의 2. 질의/응답	기본빵류제조(3)	빵류제품 위생안전관리 (2102010209_18v4)	상	90 (인정)
목포과학대학교	외식조리 디저트창업과	1. 고급제과제빵실습	[교과 개요] - 제과제빵분야 전문가로 성장하기 위해서 제빵과 제과를 생산하는 필요한 기본 원리를 학습하고 고급제과제빵제품을 실습한다. [교과 특징] - 제과, 제빵, 베이커리테크닉 실무 제품 등	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기 (2102010221_23v1)	상	90 (인정)
					단과자빵류 만들기 (2102010222_23v1)	상	
					하드계열빵류 만들기 (2102010223_23v1)	상	
목포과학대학교	외식조리 디저트창업과	2. 베이커리의 세계	[교과 개요] - 세계의 각 지역별로 성행하고 있는 빵과 과자에 대하여 실습을 통	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기 (2102010221_23v1)	상	90 (인정)

			해 익힌다. 현대에서는 어떠한 방향으로 변해가고 있는지에 대한 지식과 정보를 습득하고 이를 토대로하여 상품화 기술을 습득하도록 한다. [교과 특징] - 제과저빵 이론, 각 나라별 빵의 종류 등		단과자빵류 만들기 (2102010222_23v1)	상	
					하드계열빵류 만들기 (2102010223_23v1)	상	
목포과학대학교	외식조리 디저트창업과	3. 식품위생학	[교과 개요] - 식품 생산 영역에서의 안전성에 대하여 익히며 식품에 의한 질병과 기초적인 안전 과정에 대하여 학습하고 음식의 조리과 관련하여 관계되는 법규에 대해 이해한다. [교과 특징] - 식품위생학의 개요, 식품의 미생물과 질병, 식중독 등	기본빵류제조(3)	빵류제품 위생안전관리 (2102010209_18v4)	상	90 (인정)
목포과학대학교	외식조리 디저트창업과	4. 세계의 빵 실습	[교과 개요] 세계의 각 지역별로 성행하고 있는 빵과 과자에 대하여 실습을 통해 익힌다. 현대에서는 어떠한 방향으로 변해가고 있는지에 대한 지식과 정보를 습득하고 이를 토대로 하여 상품화 기술을 습득하도록 한다.	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기 (2102010221_23v1)	상	90 (인정)
					단과자빵류 만들기 (2102010222_23v1)	상	

			[교과 특징] 각 나라별 제품 만들기 등		하드계열빵류 만들기 (2102010223_23M)	상	
목포과학 대학교	외식조리 디저트창업과	5. 천연발효빵 실습	[교과 개요] 천연발효종에 대한 기초과학와 원 리이해로 발효종배양과 다양한 발 효환경, 반죽 제법들을 통하여 실습 [교과 특징] 천연발효빵 이론, 천연발효빵 제품실습	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기 (2102010221_23M)	상	90 (인정)
					단과자빵류 만들기 (2102010222_23M)	상	
					하드계열빵류 만들기 (2102010223_23M)	상	
백석문화 대학교	제과제빵과	1. 과자빵류실습	[교과 개요] • 제빵 제품반죽발효는 빵의 종류 에 따라 부피와 풍미를 결정하는 것으로 1차 발효하기, 2차 발효하 기를 하는 능력이다. • 전공직무역량의 행동지표를 기반 으로 빵 제품반죽발효의 능력을 효과적인 방법으로 습득할 수 있 도록 기본적인 기술을 적용함. [교과 특징] • 제품별 배합표의 내용에 따라 다 양한 방법으로 반죽을 발효하는	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기 (2102010221_23M)	상	90 (인정)
					단과자빵류 만들기 (2102010222_23M)	상	

			업무에 적용한다. • 1차 발효조건에는 반죽의 온도, 발효온도, 발효시간, 발효정도, 계절적 요인, 부재료 등을 포함한다. • 2차 발효조건에는 제품에 따른 발효온도의 차이, 반죽 분할량의 크기, 제품의 종류에 따른 발효 정도의 차이, 제품에 따라 사용하는 덧가루 사용여부 등을 포함한다.				
백석문화대학교	제과제빵과	2. 식빵류실습	[교과 개요] • 식빵 제품 반죽 발효는 식빵의 종류에 따라 부피와 풍미를 결정하는 것으로 1차 발효하기, 2차 발효하기를 하는 능력이다. • 전공직무역량의 행동 지표를 기반으로 빵 제품 반죽 발효의 능력을 효과적인 방법으로 습득할 수 있도록 기본적인 기술을 적용함. [교과 특징] • 제품별 배합표의 내용에 따라 다양한 방법으로 반죽을 발효하는 업무에 적용한다. • 1차 발효조건에는 반죽의 온도, 발효 온도, 발효시간, 발효정도, 계절	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기 (2102010221_23M)	상	90 (인정)

			적 요인, 부재료 등을 포함한다. • 2차 발효조건에는 제품에 따른 발효 온도의 차이, 반죽 분할량의 크기, 제품의 종류에 따른 발효 정도의 차이, 제품에 따라 사용하는 덧가루 사용 여부 등을 포함한다.				
백석문화대학교	제과제빵과	3. 특수빵실습	[교과 개요] • 저울 배합빵은 곡류빵, 바게트, 감파뉴, 치아바타 등 당과 유지의 비율이 낮은 빵류를 의미하며, 반죽 정형은 반죽의 손상을 최소화하여 분할, 둥글리기, 중간발효, 성형, 팬닝 하는 것을 포함한다. • 하위역량의 구성요인을 저울 배합빵을 효과적인 방법으로 습득할 수 있도록 기초지식과 기본적인 제조 방법의 테크닉을 익힘 [교과 특징] • 본 교과는 요즈음 많이 소비되는 저울 배합빵을 다양하게 제조하는 방법과 성형방법을 익히고, 빵반죽 표면에 칼집을 내어 오븐에 구울 때 스팀 사용하는 방법을 터득한다. • 저울 배합빵 만들기를 통하여 다	기본빵류제조(3)	하드계열빵류 만들기 (2102010223_23M)	상	90 (인정)

			양한 빵류 제품들을 익히고 제조할 수 있다.				
백석문화대학교	제과제빵과	4. 식품위생	[교과 개요] • 외식산업에서 식품위생사고의 위험성을 알아 식중독을 비롯한 위생사고의 예방대책의 이해를 위해 편성함. • 식품미생물과 식품위생에 관한 전반적인 사항을 교수함 • 최신 식품위생관련 분야에서 시행되는 관련 법규, HACCP를 중심으로 강의함. [교과 특징] • 학과 관련 자격증 시험시에 요구되는 식품위생학을 중심으로 문제풀이 등을 통한 교수 • 혁신교수법을 이용한 교과목 운영 • 학생들 스스로가 매장을 운영한다고 가정하고 실제 적용가능한 계획서를 작성하여 제출 하는 등 구체적인 위생관련 업무들을 수업을 통해 수행하는 내용으로 구성됨	기본빵류제조(3)	빵류제품 위생안전관리 (2102010209_18v4)	상	90 (인정)
수원여자대학교	제과제빵과	1. 기초제빵실습	[교과 개요] 현장에서 적용되는 빵류 제품 재료	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기 (2102010221_23v1)	상	80 (인정)

			혼합, 반죽 발효, 반죽 정형, 반죽 익힘 등에 대한 실습 교육내용을 구성한다. [교과 특징] 교수의 제품 시연 후 학생들의 실습으로 진행하며 완료 후 평가가 진행된다.		단과자빵류 만들기 (2102010222_23M)	상	
					하드계열빵류 만들기 (2102010223_23M)	중	
수원여자대학교	제과제빵과	2. 제빵실습	[교과 개요] 기초 제빵 실습을 통해 습득한 기술을 바탕으로 현재 유통되고 있는 다양한 제빵제품을 응용하여 다양한 제빵법과 제조 방법 등을 익히고 도구 및 기기사용 요령을 습득하여 테크닉 단련과 현장 적응력을 높게 향상시키도록 한다. [교과 특징] 교수의 제품 시연 후 학생들의 실습으로 진행하며 완료 후 평가가 진행된다.	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기 (2102010221_23M)	중	60 (미인정)
					단과자빵류 만들기 (2102010222_23M)	중	
					하드계열빵류 만들기 (2102010223_23M)	중	
수원여자대학교	제과제빵과	3. 발효종 실습 = 제과와 동일	[교과 개요] 천연발효종 제조방법, 천연발효종을 첨가한 발효종빵 제조방법, 다양한 부재료를 첨가한 발효종빵 등에 대	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기 (2102010221_23M)	중	75 (인정)

			한 교육내용을 구성한다. [교과 특징] 교수의 시연 후 학생 조별 실습을 수행하고 평가를 진행한다.		하드계열빵류 만들기 (2102010223_23v1)	상	
수원여자대학교	제과제빵과	4. 식품위생학= 제과와 동일	[교과 개요] 식품위생의 기본 개념, 식품의 유해 물질 및 식중독 등에 대한 전반적인 이론뿐만 아니라 식품 관련 업체에서 식품의 안전성을 확보하기 위한 위생관리 내용을 이해하고 실천할 수 있는 지식을 습득함으로써 건강과 안전한 식생활을 영위할 수 있는 능력을 배양한다. [교과 특징] 이론 강의 중심으로 시청각 자료를 활용한 학습 자료를 제공하여 반복 학습이 가능하도록 함	기본빵류제조(3)	빵류제품 위생안전관리 (2102010209_18v4)	상	90 (인정)
수원여자대학교	제과제빵과	5. 제빵이론	[교과 개요] 제빵의 기본제조공정인 재료를 혼합하고 반죽을 분할·성형하여 패닝하고, 제품을 익히는 과정을 학습한다. 제빵재료와 제빵 공정 외에 특수반	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기 (2102010221_23v1)	중	60 (미인정)

			죽 등 다양한 제품을 만들 수 있는 토대를 마련하고 자격증 취득을 위한 내용을 학습할 수 있다. [교과 특징] 이론 강의 후 관련된 기초 지식 등을 습득할 수 있음		단과자빵류 만들기 (2102010222_23v1) 하드계열빵류 만들기 (2102010223_23v1)	중 중	
수원여자대학교	제과제빵과	6. 제과제빵기물관리	[교과 개요] 제과제빵 현장에서 위생안전관리를 할 수 있는 자격증 취득을 목표로 제과제빵 시설 및 설비의 관리,세척과 소독, 소도구의 위생관리, 작업장 위생관리와 개인 위생관리 방법 이외에 베이커리 위생 관리자 자격증 취득을 위한 제과이론, 제빵이론, 재료학, 식품위생법규에 대한 교육내용을 구성한다. [교과 특징] 이론 교과목으로 강의와 문제풀이를 통해 시험을 대비하도록 교육한다.	기본빵류제조(3)	빵류제품 위생안전관리 (2102010209_18v4)	상	90 (인정)

● 응용빵류제조(4) 직무

- 대학교육과정

수준별직무(수준)		응용빵류제조(4)					
직무 정의		응용빵류제조는 페이스트리, 조리빵, 응용 하드계열빵류 등 응용빵류를 생산하고, 빵류제품 품질관리, 재료구매관리, 위생 안전관리 업무를 수행하는 일이다.					
과정 편성				수준별직무 요구역량 정의			
학교명	학과	교과목(전공)	교과내용	직무(수준)	능력단위 명칭 (능력단위 분류번호)	연계 정도 (최상/상 /중/하/ 해당없 음)	점수 (인정/ 미인정)
경민대학교	카페베이커리과	1. 베이커리위해요소관리	[교과 개요] 식품위생 및 위생관리에 대한 개념 과 식품의 변질과 부패, 식중독, 식 품과 감염병, 기생충, 위생곤충과 위 생동물, 식품첨가물, 개인위생관리, 작업장위생관리 및 안전관리기준에 대한 지식을 습득하고 활용할 수 있 는 능력을 배양한다.	응용빵류제조(4)	빵류제품 위생안전관리 (2102010209_18v4)	상	90 (인정)
			[교과 특징] - 수업진행 방법:				

			1. 시청각자료 및 이론강의 2. 질의/응답				
경민대학교	카페베이커리과	2. 베이커리창업과경영	[교과 개요] 제과·제빵 및 외식 산업분야 창업과 경영의 기초부터 실무적인 지식을 제공하는 과목으로 베이커리 창업 과정 전반을 체계적으로 학습하며, 베이커리 업계의 동향, 창업 전략, 운영 관리와 고객 만족을 위한 서비스 기법을 다룬다. [교과 특징] - 수업진행 방법: 1. 시청각자료 및 이론강의 2. 사업계획서 발표	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리 (2102010208_23v5)	중	60 (미인정)
					빵류제품 재료구매관리 (2102010210_18v4)	중	
경민대학교	카페베이커리과	3. 고메블랑제실습	[교과 개요] 특수빵의 기본원리와 특성을 학습하고 제품별 제조공정의 특성 및 사용되어지는 도구의 사용방법을 학습하여 산업현장에서 사용되어지는 다양한 특수빵 제품의 실기실습을 하며 위생준수 사항을 학습, 실습제품의 활용능력을 배양한다. [교과 특징]	응용빵류제조(4)	빵류제품 특수 반죽 (2102010216_23v5)	상	70 (인정)
					페이스트리 만들기 (2102010217_23v2)	중	
					조리빵 만들기 (2102010217_23v2)	중	

			-수업진행 방법: 1. 제품시연 및 실습 2. 시청각자료 및 이론강의 3. 질의/응답				
경민대학교	카페베이커리과	4. 불량제실습Ⅱ	[교과 개요] 고급제빵 제품 제조를 위한 현장실무 교육과정으로 산업체 현장에서 요구하는 다양한 제빵 실기능력을 향상시키고, 우수한 기능을 바탕으로 한 빵류제품 제조를 위한 전문 직업인재 양성에 기여한다. [교과 특징] - 수업진행 방법: 1. 제품시연 및 실습 2. 시청각자료 및 이론강의 3. 질의/응답	응용빵류제조(4)	빵류제품 특수 반죽 (2102010216_23v5)	중	70 (인정)
					페이스트리 만들기 (2102010217_23v2)	중	
					조리빵 만들기 (2102010217_23v2)	상	
목포과학 대학교	외식조리 디저트창업과	1. 고급제과제빵실습	[교과 개요] - 제과제빵분야 전문가로 성장하기 위해서 제빵과 제과를 생산하는 필요한 기본 원리를 학습하고 고급제과제빵제품을 실습한다. [교과 특징] - 제과, 제빵, 베이커리테크닉 실무	응용빵류제조(4)	빵류제품 특수 반죽 (2102010216_23v5)	상	80 (인정)
					페이스트리 만들기 (2102010217_23v2)	중	
					조리빵 만들기	상	

			제품 등		(2102010217_23v2)		
목포과학 대학교	외식조리 디저트창업과	2. 식품위생학	[교과 개요] - 식품 생산 영역에서의 안전성에 대하여 익히며 식품에 의한 질병과 기초적인 안전 과정에 대하여 학습하고 음식의 조리과 관련하여 관계되는 법규에 대해 이해한다. [교과 특징] - 식품위생학의 개요, 식품의 미생물과 질병, 식중독 등	응용빵류제조(4)	빵류제품 위생안전관리 (2102010209_18v4)	상	90 (인정)
목포과학 대학교	외식조리 디저트창업과	3. 플레이트 디저트 실습	[교과 개요] - 세계의 각 지역별로 성행하고 있는 빵과 과자에 대하여 실습을 통해 익힌다. 현대에서는 어떠한 방향으로 변해가고 있는지에 대한 지식과 정보를 습득하고 이를 토대로 하여 상품화 기술을 습득하도록 한다.	응용빵류제조(4)	빵류제품 특수 반죽 (2102010216_23v5)	상	80 (인정)
					페이스트리 만들기 (2102010217_23v2)	중	
					조리빵 만들기 (2102010217_23v2)	상	
백석문화 대학교	제과제빵과	1. 베이커리품질관리	[교과 개요] • 이론과 실습을 병행하는 PBL 학습법 적용하여, 제과제빵 품질의 문제점을 탐색하고, 검사하여 실제	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리 (2102010208_23v5)	중	60 (미인정)

			현장에서 품질관리를 위한 과정을 교육함 • 고객니즈에 부합하는 품질 목표를 달성하기 위하여 품질검사, 품질개선활동을 수행하기 위해 편성됨. • 학생들이 팀을 구성하고 실제 베이커리 제품의 품질을 검사하고 개선하는 모든 과정을 체득하도록 교육함 [교과 특징] • 제과제품을 소비자가 기대하는 품질수준에 맞게 생산하기 위한 계획을 달성하기 위해 활동하는 모든 행위에 적용된다. • 이론강의를 플립러닝을 통해 습득하고, 이 지식을 바탕으로 품질관리 문제해결을 위한 실습을 학생들 스스로 참여하는 그룹별로 선정하여 진행하는 PBL 방법으로 진행한다. • 본 교과는 팀별 실습을 통해 품질검사를 위한 실습계획, 기기사용법, 결과분석, 결과해석 등에 대한 보고서 작성을 실시하여 사이버캠퍼스				
--	--	--	--	--	--	--	--

			에 제출함.				
백석문화 대학교	제과제빵과	2. 조리빵 실습	[교과 개요] • 최근 베이커리산업체 제품을 연구하기 위한 혁신교수법 교과목으로 학생들이 베이커리산업 체 제품의 기술을 습득하고, 레스피와 제조공정을 연구하고 계획서를 작성하여 지역농축산물을 활용한 다양한 제빵제품을 팀별로 연구할 수 있도록 교육 • 제빵역량의 행동지표를 기반으로 트렌드를 반영한 다양한 성형하기 능력을 효과적인 방법으로 습득할 수 있도록 기본적인 빵의 반죽, 정형과 굽기 기술을 숙지할 수 있도록 함 • 조리빵은 샌드위치, 햄버거, 피자, 소시지빵, 크로켓, 야채빵 등 충전물을 넣거나 토핑하여 식사대용이 될 수 있는 제품을 의미한다. • 본교과목은 행동지표를 기반으로 조리빵 실무능력을 효과적인 방법으로 습득할 수 있도록 기본적인 기술을 적용	응용빵류제조(4)	페이스트리 만들기 (2102010217_23v2)	중	75 (인정)
					조리빵 만들기 (2102010217_23v2)	상	

			[교과 특징] • 본 교과는 조리 빵 충전하기, 말기, 바르기, 밀어 펴 바르기, 토핑하기 등의 성형과정을 익힐 수 있다. • 조리 빵을 완성하여 굽기, 튀기기, 조합하기를 말하며 샌드위치나 햄버그의 경우 샌드하기와 자르기를 할 수 있다. • 팀별진행을 위한 피평가자 체크리스트를 활용하여 팀별 참여도를 높이는 방법을 사용함. • 능력단위에서 과자류제품품질관리와 빵류제품품질관리는 능력단위요소도 동일하여 과자류제품 품질관리를 직무역량으로 사용함.				
백석문화대학교	제과제빵과	3. 냉동빵 실습	[교과 개요] • 이 능력단위는 반죽을 급속냉동하고 필요에 따라 해동하여 제빵공정을 진행하며 계획된 생산량으로 원하는 시간대에 필요한 만큼을 구워 소비자들에게 전달시킬 수 있는 냉동빵의 모든 업무에 적용한다. • 하위역량의 구성요인을 기반으로 냉동빵의 제빵 공정 중에 냉동에	응용빵류제조(4)	빵류제품 특수 반죽 (2102010216_23v5)	중	60 (미인정)
					페이스트리 만들기 (2102010217_23v2)	중	
					조리빵 만들기 (2102010217_23v2)	중	

			의해 반죽의 발효를 억제하여 반죽을 동결 저장과 해동방법의 테크닉을 숙지함. [교과 특징] • 본 교과는 냉동빵 제조의 구성요인에 제시되어 있는 내용을 성공적으로 수행할 수 있도록 한다. • 본 교과는 성형반죽의 급속냉동 및 냉동보관 조건(온도, 시간) 확인 능력, 냉동반죽의 해동, 발효 공정조건(온도, 습도, 시간) 구현 능력, 냉동반죽의 굽기조건(온도, 시간, 스팀 등) 구현 능력을 수행한다.				
백석문화대학교	제과제빵과	4. 특수빵 실습	[교과 개요] • 저울 배합빵은 곡류빵, 바게트, 감파뉴, 치아바타 등 당과 유지의 비율이 낮은 빵류를 의미하며, 반죽 정형은 반죽의 손상을 최소화하여 분할, 둥글리기, 중간발효, 성형, 팬닝 하는 것을 포함한다. • 하위역량의 구성요인을 저울 배합빵을 효과적인 방법으로 습득할 수 있도록 기초지식과 기본적	응용빵류제조(4)	페이스트리 만들기 (2102010217_23v2) 조리빵 만들기 (2102010217_23v2)	중 상	75 (인정)

			인 제조 방법의 테크닉을 익힘 [교과 특징] • 본 교과는 요즈음 많이 소비되는 저울 배합빵을 다양하게 제조하는 방법과 성형방법을 익히고, 빵 반죽표면에 칼집을 내어 오븐에 구울 때 스팀 사용하는 방법을 터득한다. • 저울 배합빵 만들기를 통하여 다양한 빵류 제품들을 익히고 제조할 수 있다.				
백석문화대학교	제과제빵과	5. 제과제빵 재료의 이해	[교과 개요] 이 교과목은 베이커리의 경영에 필요한 경영목표 및 수요예측에 따른 생산관리, 고객요구를 수집하고 분석하여 이를 반영하는 마케팅관리, 이를 통한 매출손익을 관리하는 업무 등으로 범위까지 포함한다. [교과 특징] 하위역량에서 제빵, 제과 베이커리 경영 능력단위 및 요소가 동일하여 제과를 직무역량으로 사용함	응용빵류제조(4)	빵류제품 재료구매관리 (2102010210_18v4)	하	30 (미인정)

백석문화 대학교	제과제빵과	6. 식품위생	[교과 개요] • 외식산업에서 식품위생사고의 위험성을 알아 식중독을 비롯한 위생사고의 예방대책의 이해를 위해 편성함. • 식품미생물과 식품위생에 관한 전반적인 사항을 교수함 • 최신 식품위생관련 분야에서 시행되는 관련 법규, HACCP를 중심으로 강의함 [교과 특징] • 학과 관련 자격증 시험시에 요구되는 식품위생학을 중심으로 문제풀이 등을 통한 교수 • 혁신교수법을 이용한 교과목 운영 • 학생들이 스스로가 매장을 운영한다고 가정하고 실제 적용 가능한 계획서를 작성하여 제출하는 등 구체적인 위생 관련 업무들을 수업을 통해 수행하는 내용으로 구성됨	응용빵류제조(4)	빵류제품 위생안전관리 (2102010209_18v4)	상	90 (인정)
수원여자 대학교	제과제빵과	1. 제빵이론 ³ 수준 내용과 동일	[교과 개요] 제빵의 기본제조공정인 재료를 혼	응용빵류제조(4)	빵류제품 특수 반죽	중	60 (미인정)

			합하고 반죽을 분할·성형하여 패닝하고, 제품을 익히는 과정을 학습한다. 제빵재료와 제빵 공정 외에 특수반죽 등 다양한 제품을 만들 수 있는 토대를 마련하고 자격증 취득을 위한 내용을 학습할 수 있다. [교과 특징] 이론 강의 후		(2102010216_23v5)		
					페이스트리 만들기 (2102010217_23v2)	중	
수원여자대학교	제과제빵과	2. 발효종빵실습	[교과 개요] 천연발효종 제조방법, 천연발효종을 첨가한 발효종빵 제조방법, 다양한 부재료를 첨가한 발효종빵 등에 대한 교육내용을 구성한다. [교과 특징] 교수의 시연 후 학생 조별 실습을 수행하고 평가를 진행한다.	응용빵류제조(4)	빵류제품 특수 반죽 (2102010216_23v5)	상	90 (인정)
수원여자대학교	제과제빵과	3. 기초제빵실습	[교과 개요] 현장에서 적용되는 빵류 제품 재료 혼합, 반죽 발효, 반죽 정형, 반죽 익힘 등에 대한 실습 교육내용을 구성한다.	응용빵류제조(4)	페이스트리 만들기 (2102010217_23v2)	중	60 (미인정)
					조리빵 만들기	중	

			[교과 특징] 교수의 시연 후 학생 조별 실습을 진행하고 제품을 평가한다.		(2102010217_23v2)		
수원여자 대학교	제과제빵과	4. 샌드위치실습	[교과 개요] 현대인들의 다양한 사회활동의 변화로 식생활의 패턴이 변화됨으로 빵 소비량이 늘고 베이커리뿐만 아니라 브런치, 샌드위치 등을 요구하는 복합 매장이 늘어나는 추세이다. 이에 걸맞게 샌드위치, 샐러드, 스프 등 수제 느낌의 전문성이 있는 메뉴들을 연구하고 학습하기 위해 제빵 실습을 통해 배운 반죽법, 반죽정형, 반죽익힘과 제품 마무리의 역할을 실제 실습을 통해 익힌다. [교과 특징] 교수의 시연 후 학생 조별 실습을 진행하고 제품을 평가한다.	응용빵류제조(4)	조리빵 만들기 (2102010217_23v2)	상	90 (인정)
수원여자 대학교	제과제빵과	5. 제빵실습	[교과 개요] 기초 제빵 실습을 통해 습득한 기술을 바탕으로 현재 유통되고 있는 다양한 제빵제품을 응용하여 다양한 제빵법과 제조 방법 등을 익히고 도구 및 기기 사용 요령을 습득하여 테크닉 단련과	응용빵류제조(4)	페이스트리 만들기 (2102010217_23v2)	중	60 (미인정)

			현장 적응력을 높게 향상시키도록 한다. [교과 특징] 교수의 제품 시연 후 학생들의 실습으로 진행하며 완료 후 평가가 진행된다.		조리빵 만들기 (2102010217_23v2)	중	
수원여자 대학교	제과제빵과	6. 실험제과제빵	[교과 개요] 빵과자의 품질에 영향을 미치는 재료 및 조건을 파악하기 위하여 각 재료의 성질에 대해 이해하며 재료의 첨가량과 조건을 달리한 빵, 과자의 제조 및 비교를 통해 제품의 품질의 변화와 결점의 원인을 파악하고 제과제빵 신제품 개발 능력을 함양한다. [교과 특징] 조별로 다른 조건으로 실험하여 비교 분석하고 평가한다.	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리 (2102010208_23v5)	상	90 (인정)
수원여자 대학교	제과제빵과	7. 식품위생학	[교과 개요] 식품위생의 기본 개념, 식품의 유해물질 및 식중독 등에 대한 전반적인 이론뿐만 아니라 식품 관련 업체에	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리 (2102010208_23v5)	상	90 (인정)

			서 식품의 안전성을 확보하기 위한 위생관리 내용을 이해하고 실천할 수 있는 지식을 습득함으로써 건강과 안전한 식생활을 영위할 수 있는 능력을 배양한다. [교과 특징] 교과목의 이해를 돕기 위해 시청각 자료를 적극적으로 활용한다.		빵류제품 위생안전관리 (2102010209_18v4)	상	
수원여자 대학교	제과제빵과	8. 제과제빵재료학	[교과 개요] 제과제빵에 사용되는 재료의 종류와 특성 및 취급방법을 파악하고, 제과제빵 공정에서 각 재료의 역할과 성분 변화를 습득하여 제과제빵 가공 적성에 맞는 재료를 선택하여 관리할 수 있도록 교육한다. [교과 특징] 이론 강의 후 키워드 복습과 문제풀이를 통해 반복학습하여 기본지식을 확실히 파악할 수 있도록 교육한다.	응용빵류제조(4)	빵류제품 재료구매관리 (2102010210_18v4)	상	90 (인정)
수원여자 대학교	제과제빵과	9. 취창업지도	[교과 개요] 자아 인식의 개념과 중요성을 파악하고, 자기 관리 단계별 계획을 수립하여 자신의 적성에 맞는 직업 선	응용빵류제조(4)	빵류제품 재료구매관리 (2102010210_18v4)	상	70 (인정)

			택을 위한 합리적인 의사결정을 할 수 있도록 하며, 업무 효율성을 높일 수 있는 커뮤니케이션 방법을 파악하도록 한다. 창업 준비 과정을 파악하고 베이커리 주방시설과 원가관리, 구매관리, 재고관리, 판매관리, 고객관리 방법 등을 파악하도록 교육한다.				
수원여자대학교	제과제빵과	10. 신제품 개발 실습	[교과 개요] 본 교과목에서는 주어진 과제 컨셉트에 따라 제품 개발 계획서를 작성하고, 제품을 제조, 평가, 수정 보완하여 신제품을 개발한다. [교과 특징] 학생 조별 실습으로 진행하며, 시장조사, 제품 컨셉트 발표, 신제품 제작 후 참여 산업체의 피드백을 통해 수정 보완하여 최종 평가를 통해 전시회와 시상식을 거행한다.	응용빵류제조(4)	빵류제품 특수 반죽 (2102010216_23v5)	중	60 (미인정)
					조리빵 만들기 (2102010217_23v2)	중	

● 빵류제조 경영관리(5) 직무

- 대학교육과정

수준별직무(수준)		빵류제조 경영관리(5)					
직무 정의		빵류제조 경영관리는 빵류제품 개발과 품질관리, 매장관리 업무를 수행하는 일이다.					
과정 편성				수준별직무 요구역량 정의			
학교명	학과	교과목(전공)	교과내용	직무(수준)	능력단위 명칭 (능력단위 분류번호)	연계 정도 (최상/상/ 중/하/ 해당없음)	점수 (인정/ 미인정)
경민대학교	카페베이커리과	1. 베이커리 창업과 경영	[교과 개요] 제과·제빵 및 외식 산업분야 창업과 경영의 기초부터 실무적인 지식을 제공하는 과목으로 베이커리 창업 과정 전반을 체계적으로 학습하며, 베이커리 업계의 동향, 창업 전략, 운영 관리와 고객 만족을 위한 서비스 기법을 다룬다. [교과 특징] - 수업진행 방법: 1. 시청각자료 및 이론강의 2. 사업계획서 발표	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영 (2102010212_18v3)	하	50 (미인정)
					매장관리 (2102010211_23v5)	중	
					빵류제품 품질관리 (2102010208_23v5)	중	

경민대학교	카페베이커리과	2. 캡스톤디자인	[교과 개요] - 전공 지식을 바탕으로 실무 중심의 문제해결 능력을 기르기 위해 설계된 교과목으로 카페 및 베이커리 메뉴 개발 및 구성 등 산업현장에서 발생하는 실제 과제를 프로젝트 형태로 수행하며, 창의성과 실무 역량을 강화하는 데 중점을 둔다. [교과 특징] 산업체 현장의 문제 해결 능력 향상을 위한 교과로 작품 기획, 설계, 제작하는 전 과정 체험 및 지도, 산업체 피드백 자료 활용		베이커리 경영 (2102010212_18v3)	하	45 (미인정)
					빵류제품 개발 (2102010201_23v5)	중	
목포과학대학교	외식조리 디저트창업과	베이커리 창업론	[교과 개요] 베이커리카페 창업을 새롭게 시작하기 위한 프로세스를 중심으로 학습하고, 이에 대한 세부적인 점검사항, 제반양식 등을 이해하고 창업에 필요한 내용을 터득하여 컨설팅 능력을 함양한다. [교과 특징] 1. 베이커리의 개념 2. 국내외 베이커리산업의 특징	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영 (2102010212_18v3)	중	60 (미인정)
					매장관리 (2102010211_23v5)	중	

			3. 베이커리카페 창업 및 사업계획서				
백석문화 대학교	제과제빵과	1. 캡스톤디자인	[교과 개요] • 제품을 고객 만족에 맞게 새롭게 개발하기 위하여 기존제품의 업데이트, 신제품의 개발 등 전반적인 제품개발 업무를 위해 편성함. [교과 특징] • 판매 목표를 효과적으로 실현하기 위하여 소비자의 욕구와 구매력에 맞도록 제품개발 활동을 한다. • 가격, 품질, 디자인, 포장, 상표 등 까지 진행할 수 있다. • 직무에서 습득한 지식을 활용하여 캡스톤디자인 교수법을 활용한다. • PBL 팀프로젝트 수업으로 현장에서 판매 가능한 제품개발을 한다.	빵류제조 경영관리(5)	빵류제품 개발 (2102010201_23v5)	중	60 (미인정)
백석문화 대학교	제과제빵과	2 베이커리외식 창업 및 경영	[교과 개요] • 이 교과목은 베이커리의 경영에 필요한 경영목표 및 수요예측에 따른 생산관리, 고객요구를 수집하고 분석하여 이를 반영하는 마	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영 (2102010212_18v3)	상	75 (인정)

			케팅관리, 이를 통한 매출손익을 관리하는 업무 등으로 범위까지 포함한다. [교과 특징] • 본 교과는 이론 및 팀별 실습을 통해 베이커리경영의 생산관리, 매출손익관리하기를 이론과 실습을 통하여 학습함 • 하위역량에서 제빵, 제과 베이커리경영 능력단위 및 요소가 동일하여 제과를 직무역량으로 사용함.		매장관리 (2102010211_23v5)	중	
백석문화 대학교	제과제빵과	3. 베이커리 품질관리	[교과 개요] • 이론과 실습을 병행하는 PBL학습법 적용하여, 제과제빵 품질의 문제점을 탐색하고, 검사하여 실제 현장에서 품질관리를 위한 과정을 교육함 • 고객니즈에 부합하는 품질 목표를 달성하기 위하여 품질검사, 품질개선활동을 수행하기 위해 편성됨. • 학생들이 팀을 구성하고 실제 베이커리 제품의 품질을 검사하고	빵류제조 경영관리(5)	빵류제품 품질관리 (2102010208_23v5)	중	60 (미인정)

			개선하는 모든 과정을 체득하도록 교육함 [교과 특징] • 제과제품을 소비자가 기대하는 품질수준에 맞게 생산하기 위한 계획을 달성하기 위해 활동하는 모든 행위에 적용된다. • 이론강의를 플립러닝을 통해 습득하고, 이 지식을 바탕으로 품질관리 문제해결을 위한 실습을 학생들 스스로 참여하는 그룹별로 선정하여 진행하는 PBL 방법으로 진행한다. • 본 교과는 팀별 실습을 통해 품질 검사를 위한 실습계획, 기기사용법, 결과분석, 결과해석 등에 대한 보고서 작성을 실시하여 사이버캠퍼스에 제출함.				
수원여자대학교	제과제빵과	1. 캡스톤디자인	[교과 개요] 본 교과목에서는 주어진 과제 컨셉트에 따라 제품 개발 계획서를 작성하고, 제품을 제조, 평가, 수정 보완하여 신제품을 개발한다. [교과 특징]	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영 (2102010212_18v3)	중	60 (미인정)
					빵류제품 개발 (2102010201_23v5)	중	

			학생 조별 실습으로 진행하며, 시장 조사, 제품 컨셉트 발표, 신제품 제작 후 참여산업체의 피드백을 통해 수정 보완하여 최종 평가를 통해 전시회와 시상식을 거행한다.		매장관리 (2102010211_23v5)	중	
수원여자 대학교	제과제빵과	2. 베이커리 트렌드	[교과 개요] 빠르게 변화하는 베이커리시장의 최신 트렌드를 읽을 수 있으며, 그에 따른 마케팅부터 인테리어 md 상품 등을 트렌드에 맞게 반영할 수 있다. [교과 특징] 온라인 오프라인 병행수업으로 학습 효과를 높이도록 함	빵류제조 경영관리(5)	매장관리 (2102010211_23v5)	중	60 (미인정)
수원여자 대학교	제과제빵과	3. 취창업지도	[교과 개요] 자아 인식의 개념과 중요성을 파악하고, 자기 관리 단계별 계획을 수립하여 자신의 적성에 맞는 직업 선택을 위한 합리적인 의사결정을 할 수 있도록 하며, 업무 효율성을 높일 수 있는 커뮤니케이션 방법을 파악하도록 한다. 창업 준비 과정을 파악하고 베이커리 주방시설과 원가관리, 구매관리, 재고관리, 판매관리, 고객관	빵류제조 경영관리(5)	빵류제품 품질관리 (2102010208_23v5) 빵류제품 개발 (2102010201_23v5) 매장관리 (2102010211_23v5)	중 중 중	60 (미인정)

			리 방법 등을 파악하도록 교육한다. [교과 특징] 온라인 오프라인 병행수업으로 학습 효과를 높이도록 함				
수원여자 대학교	제과제빵과	4. 실험제과제빵	[교과 개요] 빵과자의 품질에 영향을 미치는 재료 및 조건을 파악하기 위하여 각 재료의 성질에 대해 이해하며 재료의 첨가량과 조건을 달리한 빵, 과자의 제조 및 비교를 통해 제품의 품질의 변화와 결점의 원인을 파악하고 제과제빵 신제품 개발 능력을 함양한다. [교과 특징] 조별로 다른 조건으로 실험하여 비교 분석하고 평가한다.	빵류제조 경영관리(5)	빵류제품 품질관리 (2102010208_23v5)	상	90 (인정)
수원여자 대학교	제과제빵과	5. 식품위생학	[교과 개요] 식품위생의 기본 개념, 식품의 유해 물질 및 식중독 등에 대한 전반적인 이론뿐만 아니라 식품 관련 업체에서 식품의 안전성을 확보하기 위한 위생관리 내용을 이해하고 실천할 수 있는 지식을 습득함으로써 건강	빵류제조 경영관리(5)	빵류제품 품질관리 (2102010208_23v5)	상	90 (인정)

			과 안전한 식생활을 영위할 수 있는 능력을 배양한다. [교과 특징] 교과목의 이해를 돕기 위해 시청각 자료를 적극적으로 활용한다.		빵류제품 위생안전관리 (2102010209_18v4)	상	
--	--	--	---	--	--	---	--

8. 제빵 SQF 인정위원회 최종 인정 결과

- 직무 인정여부 최종 인정(인정위원회별 검토결과 스캔본 및 작성자명 블라인드 처리)

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원										인정 결과	
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)		
					최상	상	중	하	해당 없음					
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본행류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정		
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트장합과	기본행류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	82.5	인정		
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본행류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	정량		
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본행류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	정량		
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90				

(교육과정) 인정 대상			인정위원회										인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과											
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)		
					최상	상	중	하	해당 없음					
전문대학	경민대학교	카페메이커학과	응용행류제조(4)	행류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	75	인정		
				행류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				행류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
				조리행 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
전문대학	목포과학대학교	외식조리디자이너학과	응용행류제조(4)	행류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	55	미인정		
				행류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0				
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				행류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
				조리행 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용행류제조(4)	행류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	70	인정		
				행류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30				
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				행류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60				
				조리행 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용행류제조(4)	행류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정		
				행류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				행류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				
				조리행 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90				

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 검토 결과					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	59.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	30	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	69.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자빵류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열빵류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디지탈창업과	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	82.5	인정
				단과자빵류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열빵류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자빵류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열빵류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자빵류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열빵류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원명								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	85	인정
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☒	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디자이너창업과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	85	미인정
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	90	인정
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	85	인정
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☒	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	45	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☐	☐	☒	0	0	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	69.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	69.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본행류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	기본행류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	82.5	정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본행류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본행류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원									인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과										
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)	
					최상	상	중	하	해당 없음				
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	응용행류제조(4)	행류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	B	인정	
				행류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60			
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				행류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				패이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60			
				조리행 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	응용행류제조(4)	행류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	B	미인정	
				행류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0			
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				행류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				패이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60			
				조리행 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용행류제조(4)	행류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	B	인정	
				행류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30			
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				행류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				패이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60			
				조리행 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용행류제조(4)	행류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	B	인정	
				행류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				행류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90			
				패이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60			
				조리행 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90			

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	52.5	이인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	와식조리디자트창업과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	15	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	69.5	이인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	69.5	이인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원							인정위원명 블라인드		
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 검토 결과					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본행류제조(3)	식행류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디자트잡과	기본행류제조(3)	식행류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본행류제조(3)	식행류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본행류제조(3)	식행류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원							인정위원명 블라인드		
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	음용행류제조(4)	행류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	75	인정
				행류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리행 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	음용행류제조(4)	행류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	45	미인정
				행류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리행 만들기(2102010218_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	음용행류제조(4)	행류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	70	인정
				행류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리행 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	음용행류제조(4)	행류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	75	인정
				행류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리행 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	50.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	1.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	67.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	60	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		

(교육과정) 인정 대상			인정위원							인정위원명 블라인드		
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☒	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자빵류 만들기(2102010222_23v1)	☒	☒	☐	☐	90			
				하드게일빵류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	90			
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	90			
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	기본빵류제조(3)	기본 빵아류류 만들기(2102010217_23v1) 단과자빵류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자빵류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	90			
				하드게일빵류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	90			
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	90			
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자빵류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	90			
				하드게일빵류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	90			
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	90			
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본빵류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자빵류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	90			
				하드게일빵류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	90			
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	90			

(교육과정) 인정 대상			인정위원							인정위원명 블라인드		
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	70	인정
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	60	미인정
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	85	인정
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	85	인정
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정 여부 (인정/미인정)	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 필수	평균	
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☒	☒	☐	☐	60	75	양
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	45	불
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	양
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	양
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본행류제조(3)	식행류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	기본행류제조(3)	식행류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	82.5	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본행류제조(3)	식행류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본행류제조(3)	식행류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원							인정위원명 블라인드		
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	75	합
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	독보과학대학교	외식조리디저트창업과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	88	합
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	88	합
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	88	합
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	강원대학교	카페베이커리과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	61.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	39.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☐	☒	0			
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	61.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	61.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

인정위원명
블라인드

(교육과정) 인정 대상			인정위원									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본행류제조(3)	식행류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	기본행류제조(3)	저온 제빵류 만들기(2102010117_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	82.5	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본행류제조(3)	식행류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본행류제조(3)	식행류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	75	합
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디자트창업과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	55	미합
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	70	합
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	합
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

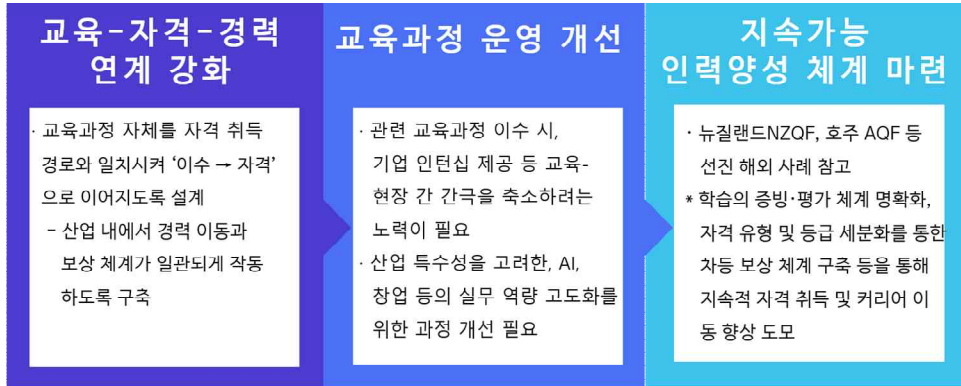
(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	강민대학교	카페베이커리과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	52.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	15	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☒	☐	☐	☐	90	67.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	67.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원명 블라인드									
			인정위원									
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	기본행류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	기본행류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	85	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	기본행류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	기본행류제조(3)	식빵류 만들기(2102010221_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90	90	인정
				단과자행류 만들기(2102010222_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				하드계열행류 만들기(2102010223_23v1)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				행류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		

(교육과정) 인정 대상			인정위원							인정위원명 블라인드		
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	75	인정
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디저트창업과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0	55	미인정
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60	70	인정
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☐	☐	☒	☐	30		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	응용빵류제조(4)	빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90	85	인정
				빵류제품 재료구매관리(2102010210_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 위생안전관리(2102010209_18v4)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				빵류제품 특수 반죽(2102010216_23v5)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				페이스트리 만들기(2102010217_23v2)	☐	☒	☐	☐	☐	90		
				조리빵 만들기(2102010218_23v2)	☐	☐	☒	☐	☐	60		

(교육과정) 인정 대상			인정위원								인정위원명 블라인드	
			인정 검토 결과									
교육 유형	교육기관명	학과명	직무명 (직무수준)	필수 능력단위	인정 능력단위 수					인정 점수	평균	인정 여부 (인정/미인정)
					최상	상	중	하	해당 없음			
전문대학	경민대학교	카페베이커리과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☐	☒	☐	30	52.5	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	목포과학대학교	외식조리디자트창업과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	30	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☐	☐	☒	0		
전문대학	백석문화대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	60	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
전문대학	수원여자대학교	제과제빵과	빵류제조 경영관리(5)	베이커리 경영(2102010212_18v3)	☐	☐	☒	☐	☐	60	60	미인정
				빵류제품 개발(2102010201_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				매장관리(2102010211_18v4)	☐	☐	☒	☐	☐	60		
				빵류제품 품질관리(2102010208_23v5)	☐	☐	☒	☐	☐	60		

V. 결론 및 제언



1. 결론

- **(배경)** 최근 디지털 제조기술, 식품안전 관리, 소비자 맞춤형 제품개발 등 고도화된 역량 수요가 확대되고 있는 추세이며 이에 따라 단순 기능 인력 양상에서 벗어나, 산업 현장에서 요구되는 직무역량을 대학 교육과정과 체계적으로 연계하는 것이 필요
- **(목적)** 제과·제빵 산업분야의 직무 특성과 대학 교육과정을 체계적으로 연계하여, 산업 현장의 수요에 부합하는 산업별역량체계(SQF) 기반의 교육과정 인정체계를 마련함으로써 교육의 품질을 보장하고 현장 적합형 인재를 양성하는 데 목적이 있음
- **(추진 절차)** ① 제과·제빵 직무의 직무맵, 직무명세서, 요구역량, 인정연계표를 도출하고, ② 참여 대학의 결과물 활용 의지와 교육과정 정합성 검토 가능 여부 등을 고려하여 총 4개 전문대학 교과목과의 정합성을 검증함으로써, ③ 산업-대학 간 연계 구조를 구체화하였으며, 그 결과, ④ 4개 대학의 교육과정은 현장성과 직업성을 강화하면서도 학문적 기반을 유지할 수 있는 ‘균형적 교육과정 구조’로 SQF 인정 가능성 등이 확인되었음. 이는 제과·제빵 인력의 경력이동체계 명확화, 자격·학위 간 상호 인정, 산업 수요 맞춤형 교육과정

설계라는 SQF의 본래 목적 달성에 기여한다는 점에서 의의가 큼

- **(결과 및 특징)** 본 사업에 참여한 4개 전문대학 중 3~4수준 직무에서는 목포과학대의 4수준(제과·제빵)을 제외한 모든 대학에서 교육과정이 엄격한 연계에서도 높은 인정 비율을 보임. 또한 제과·제빵 학과는 산업 특성상 다분야 융복합적 운영이 이루어지므로, 1개 대학 과정이 복수의 수준별 직무와 연계되는 구조적 특징*이 4개 대학 모두 나타남. 다만, 제과·제빵 5수준은 [경영] 관련 요구 역량이 중심을 이루기 때문에 전문대학에서 해당 수준을 인정 범위로 포함하기에는 무리가 있다는 의견이 다수 제시됨

<표> 4개 대학 수준별 직무 기준 인정 여부

대학명	SQF 인정 여부					
	제과 분야			제빵 분야		
	기본과자류 제조(3)	응용과자류 제조(4)	과자류제조 경영관리(5)	기본빵류 제조(3)	응용빵류 제조(4)	빵류제조 경영관리(5)
경민대학교	○	○		○	○	
목포과학대학교	○			○		
백석문화대학교	○	○		○	○	
수원여자대학교	○	○		○	○	

* 구조적 특성 예시: 제과·제빵 학과의 교과목은 기본적인 재료 준비, 반죽, 발효, 굽기와 같은 초급·기초 수준 직무부터, 공정 관리, 품질 위생 관리, 창의적 제품 개발, 매장 운영 관리 등 중·고급 수준 직무까지 포괄적으로 연계

2. 제언

- **(제도적·정책적 연계 강화)** 본 사업이 추구하는 목적의 연장선상에서 제과·제빵 분야의 SQF를 국가직무능력표준(NCS) 및 국가자격체계와 연계하여, 대학 학위·민간자격·국가기술자격을 상호 인정할 수 있는 법적·제도적 기반 마련이 필요하며, 본 사업이 유의미한 결과를 지속하기 위해서는, SQF 기반 인정 대학은 정기적으로 갱신·재심사 체계를 도입할 필요성이 있음
- **(대학 교육과정 운영 개선)** 제과·제빵 학과와 산업체(프랜차이즈 본사, 베이커리 카페, 식품기업) 간 산학 공동 프로젝트·인턴십·실습학기제를 제도화하여 교육-현장 간 간극을 축소하려는 노력이 필요하며, 제과·제빵 분야는 경력이동체계처럼 학습을 통해 상위 직무군으로 이동할 수도 있지만, 졸업 후 바로 창업으로 이어지는 사례도 많으므로 창업, 식품위생·스마트 제조 기술·AI 기반 품질관리·원가분석 교과목 등 실무 역량을 고도화하고 창업 및 경영관리 능력을 강화할 수 있는 방법이 모색되어야 함
- **(산업 현장과의 연계 확대)** 중소 제과·제빵 업체의 기술 인력 부족 문제를 해결하기 위해, SQF 기반 교육 이수자를 중소기업 현장 배치 시 정부의 고용 지원금, 세제 혜택 등 인센티브와 연계하는 방안 필요
- **(지속가능한 인력양성 체계 마련)** 해외 선진 우수 사례처럼, 대학 졸업 이후에도 민간자격·재교육 프로그램을 통해 ‘입직-재직-재교육-승진’으로 이어지는 지속적 경력개발이 가능하도록 국가 차원의 제도적 지원체계 마련*
- **(산업별인적자원개발위원회의 역할)** 제과·제빵 분야의 SQF 대학교육과 정인정사업 결과를 바탕으로, NCS 및 국가자격체계와의 정합성 검증과

* 국내 현황과 한계 예시: (단절된 경력개발 경로) 국내 제과·제빵, 외식 분야는 대학·전문대학 졸업 이후 체계적 재교육 프로그램이 부족하여, 입직 후 직무 변화나 고급기술 습득이 주로 개인 비용 부담에 의존하고 있음

자격·학위 상호인정 제도화를 위한 법·제도 연구를 추진할 필요가
으며, SQF 인정 대학을 중심으로 산학공동 프로젝트, 인턴십, 창업연계
교육 등을 통해 현장수요에 부합하는 실무역량 중심의 인력양성체계를
구축할 필요가 있음

1. 제과분야

가. 경민대학교

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	경민대학교	학과명	카페베이커리과	SQF 인정 결과	미인정
직무명	과자류제조경영관리	수준	5수준		

직무명	과자류제조 경영관리		수준	5	
직무정의	과자류제조 경영관리는 과자류제품 개발과 품질관리, 매장관리 업무를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
5	베이커리 경영	필수	5	매장관리	필수
	과자류제품 개발	필수		과자류제품 품질관리	필수
교과목 - 과자류제조 경영관리(5) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	베이커리 창업과 경영	창업, 경영	중	·베이커리경영(하) ·매장관리(중) ·품질관리(중)	
2	캡스톤 디자인	제품개발, 경영	중	·베이커리경영(하) ·제품개발(중)	
분석결과(총평)					
필수 능력단위와 연계되는 교과목은 일부 편성되어 있으나, 전문대학 교육과정의 시수 구조적 특성으로 인해 경영·품질 관련 NCS와의 엄격한 매칭에는 한계가 확인됨. 향후 실무 중심 교과목 확대와 경영 실습 강화가 이루어진다면 인정 가능성이 높아질 것으로 판단됨					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과”를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	경민대학교	학과명	카페베이커리과	SQF 인정 결과	인정
직무명	응용과자류제조	수준	4수준		

직무명	응용과자류제조	수준	4
직무정의	응용과자류제조는 과자류제품 품질관리, 재료구매관리, 위생안전관리 업무를 수행하고, 초콜릿제품, 장식케이크, 무스케이크 등 응용과자류를 생산하는 일이다.		

직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
4	과자류제품 품질관리	필수	4	초콜릿제품 만들기	필수
	과자류제품 재료구매관리	필수		장식케이크 만들기	필수
	과자류제품 위생안전관리	필수		무스케이크 만들기	필수

교과목 - 응용과자류제조(4) 직무 연관도 분석 결과				
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견
1	베이커리위해요소관리	위생관리	상	·위생안전관리(상)
2	베이커리창업과경영	창업, 경영	중	·품질관리(중) ·재료구매관리(중)
3	케이크데코레이션	응용과자류 만들기	상	·장식케이크 만들기(상) ·무스케이크 만들기(중)
4	파티스리실습 II	응용과자류 만들기	중	·장식케이크 만들기(중) ·무스케이크 만들기(중)
5	쇼콜라띠에실무	응용과자류 만들기	상	·초콜릿제품 만들기(상) ·장식케이크 만들기(중) ·무스케이크 만들기(중)
6	초콜릿설탕공예실습	응용과자류 만들기	상	·초콜릿제품 만들기(중) ·장식케이크 만들기(상) ·무스케이크 만들기(중)
7	디저트플레이팅실습	응용과자류 만들기	상	·초콜릿제품 만들기(중) ·무스케이크 만들기(상)

분석결과(총평)				
초콜릿, 장식케이크, 무스케이크 등과 같이 산업현장 직무와 직접적으로 연계된 능력단위는 높은 매칭도를 보였으며, 이론·실습이 조화를 이루는 교육과정 이 확인됨. 이에 따라 현장 적합성이 확보되었으며 SQF 인정이 타당한 것으로 판단됨				

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	경민대학교	학과명	카페베이커리과	SQF 인정 결과	인정
직무명	기본과자류제조	수준	3수준		

직무명	기본과자류제조		수준	3	
직무정의	기본과자류제조는 기본 케이크류, 구움과자류, 타르트·파이류 등 기본 제과 제품을 생산하고, 과자류제품 위생안전관리를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
3	기본 케이크류 만들기	필수	3	타르트·파이류 만들기	필수
	구움과자류 만들기	필수		과자류제품 위생안전관리	필수
교과목 - 기본과자류제조(3) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	파티스리실습Ⅰ	제과 제품 만들기	상	·기본 케이크류 만들기(상) ·구움과자류 만들기(중) ·타르트·파이류 만들기(중)	
2	파티스리실습Ⅱ	제과 제품 만들기	상	·기본 케이크류 만들기(상) ·구움과자류 만들기(중) ·타르트·파이류 만들기(상)	
3	구움과자류 실습	제과 제품 만들기	상	·기본 케이크류 만들기(중) ·구움과자류 만들기(상) ·타르트·파이류 만들기(중)	
4	베이커리위해요소관리	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
분석결과(총평)					
해당 학과의 교과목 구성과 운영 방식이 관련 NCS 필수능력단위의 수행준거 및 SQF 수준별 직무의 요구역량과 밀접하게 부합하며, 직무 수행에 필요한 지식·기술·태도를 균형 있게 반영하고 있음					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

나. 목포과학대학교

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	목포과학대학교	학과명	외식조리 디저트창업과	SQF 인정 결과	미인정
직무명	과자류제조경영관리	수준	5수준		

직무명	과자류제조 경영관리		수준		5	
직무정의	과자류제조 경영관리는 과자류제품 개발과 품질관리, 매장관리 업무를 수행하는 일이다.					
직무 분석						
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택	
5	베이커리 경영	필수	5	매장관리	필수	
	과자류제품 개발	필수		과자류제품 품질관리	필수	
교과목 - 과자류제조 경영관리(5) 직무 연관도 분석 결과						
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견		
1	베이커리 창업론	창업, 경영	중	·베이커리경영(중) ·매장관리(중)		
분석결과(총평)						
필수 능력단위와 연계되는 교과목은 일부 편성되어 있으나, 전문대학 교육과정의 시수 구조적 특성으로 인해 경영·품질 관련 NCS와의 엄격한 매칭에는 한계가 확인됨. 향후 실무 중심 교과목 확대와 경영 실습 강화가 이루어진다면 인정 가능성이 높아질 것으로 판단됨						

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과”를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	목포과학대학교	학과명	외식조리 디저트창업과	SQF 인정 결과	미인정
직무명	응용과자류제조	수준	4수준		

직무명	응용과자류제조		수준	4	
직무정의	응용과자류제조는 과자류제품 품질관리, 재료구매관리, 위생안전관리 업무를 수행하고, 초콜릿제품, 장식케이크, 무스케이크 등 응용과자류를 생산하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
4	과자류제품 품질관리	필수	4	초콜릿제품 만들기	필수
	과자류제품 재료구매관리	필수		장식케이크 만들기	필수
	과자류제품 위생안전관리	필수		무스케이크 만들기	필수
교과목 - 응용과자류제조(4) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	쇼콜라티에실습	응용과자류 만들기	상	·초콜릿제품 만들기(상) ·장식케이크 만들기(상) ·무스케이크 만들기(상)	
2	테마별 케이크 실습	응용과자류 만들기	상	·초콜릿제품 만들기(상) ·장식케이크 만들기(상) ·무스케이크 만들기(상)	
3	식품위생학	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
4	고급제과제빵실습	응용과자류 만들기	상	·초콜릿제품 만들기(상) ·장식케이크 만들기(상) ·무스케이크 만들기(상)	
분석결과(총평)					
산업현장 직무와 직접적으로 연계된 과목은 적절히 반영되었으나, 식품품질관리·재료구매관리와 같은 이론적·포괄적 능력단위는 교과목과의 연계성이 미흡함. 향후 현장 실습 과목 보강 및 이론-실무 연계형 교과 개편이 필요					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	목포과학대학교	학과명	외식조리 디저트창업과	SQF 인정 결과	인정
직무명	기본과자류제조	수준	3수준		

직무명	기본과자류제조		수준	3	
직무정의	기본과자류제조는 기본 케이크류, 구움과자류, 타르트·파이류 등 기본 제과 제품을 생산하고, 과자류제품 위생안전관리를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
3	기본 케이크류 만들기	필수	3	타르트·파이류 만들기	필수
	구움과자류 만들기	필수		과자류제품 위생안전관리	필수
교과목 - 기본과자류제조(3) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	고급제과제빵실습	제과 제품 만들기	상	·기본 케이크류 만들기(상) ·구움과자류 만들기(상) ·타르트·파이류 만들기(상)	
2	베이커리의 세계	제과 제품 만들기	상	·기본 케이크류 만들기(상) ·구움과자류 만들기(상) ·타르트·파이류 만들기(상)	
3	식품위생학	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
분석결과(총평)					
해당 학과의 교과목 구성과 운영 방식이 관련 NCS 필수능력단위의 수행준거 및 SQF 수준별 직무의 요구역량과 밀접하게 부합하며, 직무 수행에 필요한 지식·기술·태도를 균형 있게 반영하고 있음					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

다. 백석문화대학교

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	백석문화대학교	학과명	제과제빵과	SQF 인정 결과	미인정
직무명	과자류제조경영관리	수준	5수준		

직무명	과자류제조 경영관리		수준	5	
직무정의	과자류제조 경영관리는 과자류제품 개발과 품질관리, 매장관리 업무를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
5	베이커리 경영	필수	5	매장관리	필수
	과자류제품 개발	필수		과자류제품 품질관리	필수
교과목 - 과자류제조 경영관리(5) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	베이커리외식 창업 및 경영	외식경영, 매장관리	상	·베이커리 경영(상) ·매장관리(중)	
2	베이커리품질관리	품질관리	중	·품질관리(중)	
3	캡스톤디자인	제품개발	중	·제품개발(중)	
분석결과(총평)					
필수 능력단위와 연계되는 교과목은 일부 편성되어 있으나, 전문대학 교육과정의 시수 구조적 특성으로 인해 경영·품질 관련 NCS와의 엄격한 매칭에는 한계가 확인됨. 향후 실무 중심 교과목 확대와 경영 실습 강화가 이루어진다면 인정 가능성이 높아질 것으로 판단됨					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	백석문화대학교	학과명	제과제빵과	SQF 인정 결과	인정
직무명	응용과자류제조	수준	4수준		

직무명	응용과자류제조		수준	4	
직무정의	응용과자류제조는 과자류제품 품질관리, 재료구매관리, 위생안전관리 업무를 수행하고, 초콜릿제품, 장식케이크, 무스케이크 등 응용과자류를 생산하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
4	과자류제품 품질관리	필수	4	초콜릿제품 만들기	필수
	과자류제품 재료구매관리	필수		장식케이크 만들기	필수
	과자류제품 위생안전관리	필수		무스케이크 만들기	필수
교과목 - 응용과자류제조(4) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	식품위생	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
2	디저트실습	응용과자류 만들기	상	·초콜릿제품 만들기(상) ·장식케이크 만들기(상) ·무스케이크 만들기(상)	
3	케이크데코레이션	응용과자류 만들기	상	·초콜릿제품 만들기(상) ·장식케이크 만들기(상) ·무스케이크 만들기(상)	
4	초콜릿실습	응용과자류 만들기	상	·초콜릿제품 만들기(상) ·장식케이크 만들기(상) ·무스케이크 만들기(상)	
5	제과제빵 재료의 이해	구매관리	중	·재료구매관리(하)	
6	베이커리 품질관리	품질관리	중	·품질관리(중)	
분석결과(총평)					
초콜릿, 장식케이크, 무스케이크 등과 같이 산업현장 직무와 직접적으로 연계된 능력단위는 높은 매칭도를 보였으며, 이론·실습이 조화를 이루는 교육과정이 확인됨. 이에 따라 현장 적합성이 확보되었으며 SQF 인정이 타당한 것으로 판단됨					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	백석문화대학교	학과명	제과제빵과	SQF 인정 결과	인정
직무명	기본과자류제조	수준	3수준		

직무명	기본과자류제조		수준	3	
직무정의	기본과자류제조는 기본 케이크류, 구움과자류, 타르트·파이류 등 기본 제과 제품을 생산하고, 과자류제품 위생안전관리를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
3	기본 케이크류 만들기	필수	3	타르트·파이류 만들기	필수
	구움과자류 만들기	필수		과자류제품 위생안전관리	필수
교과목 - 기본과자류제조(3) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	식품위생	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
2	제과트렌드실습	제과 제품 만들기	중	·기본 케이크류 만들기(중) ·구움과자류 만들기(중) ·타르트·파이류 만들기(중)	
3	케이크실습	제과 제품 만들기	상	·기본 케이크류 만들기(상) ·구움과자류 만들기(상) ·타르트·파이류 만들기(중)	
4	쿠키파이실습	제과 제품 만들기	상	·기본 케이크류 만들기(중) ·구움과자류 만들기(중) ·타르트·파이류 만들기(상)	
분석결과(총평)					
해당 학과의 교과목 구성과 운영 방식이 관련 NCS 필수능력단위의 수행준거 및 SQF 수준별 직무의 요구역량과 밀접하게 부합하며, 직무 수행에 필요한 지식·기술·태도를 균형 있게 반영하고 있음					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

라. 수원여자대학교

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	수원여자대학교	학과명	제과제빵과	SQF 인정 결과	미인정
직무명	과자류제조경영관리	수준	5수준		

직무명	과자류제조 경영관리		수준	5	
직무정의	과자류제조 경영관리는 과자류제품 개발과 품질관리, 매장관리 업무를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
5	베이커리 경영	필수	5	매장관리	필수
	과자류제품 개발	필수		과자류제품 품질관리	필수
교과목 - 과자류제조 경영관리(5) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	캡스톤 디자인	제품개발	중	·베이커리 경영(중) ·제품개발(중) ·매장관리(중)	
2	베이커리 트렌드	경영, 제품개발	중	·베이커리 경영(중) ·제품개발(중)	
3	취창업지도	경영	중	·베이커리 경영(중) ·제품개발(중) ·매장관리(중)	
4	실험제과제빵	품질관리	중	·품질관리(상)	
5	식품위생학	품질관리	중	·품질관리(중)	
분석결과(총평)					
필수 능력단위와 연계되는 교과목은 일부 편성되어 있으나, 전문대학 교육과정의 시수 구조적 특성으로 인해 경영·품질 관련 NCS와의 엄격한 매칭에는 한계가 확인됨. 향후 실무 중심 교과목 확대와 경영 실습 강화가 이루어진다면 인정 가능성이 높아질 것으로 판단됨					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	수원여자대학교	학과명	제과제빵과	SQF 인정 결과	인정
직무명	응용과자류제조	수준	4수준		

직무명	응용과자류제조		수준	4	
직무정의	응용과자류제조는 과자류제품 품질관리, 재료구매관리, 위생안전관리 업무를 수행하고, 초콜릿제품, 장식케이크, 무스케이크 등 응용과자류를 생산하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
4	과자류제품 품질관리	필수	4	초콜릿제품 만들기	필수
	과자류제품 재료구매관리	필수		장식케이크 만들기	필수
	과자류제품 위생안전관리	필수		무스케이크 만들기	필수
교과목 - 응용과자류제조(4) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	제과제빵기물관리	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
2	초콜릿실습	응용과자류 만들기	상	·초콜릿제품 만들기(상) ·장식케이크 만들기(중) ·무스케이크 만들기(중)	
3	실험제과제빵	품질관리	상	·품질관리(상)	
4	식품위생학	품질 및 위생관리	상	·품질관리(상) ·위생안전관리(상)	
5	제과실습	응용과자류 만들기	중	·장식케이크 만들기(중) ·무스케이크 만들기(중)	
6	케이크데코레이션	응용과자류 만들기	상	·초콜릿제품 만들기(중) ·장식케이크 만들기(상) ·무스케이크 만들기(중)	
7	제과제빵재료학	구매관리	상	·재료구매관리(상)	
8	취창업지도	구매관리	상	·재료구매관리(상)	
9	신제품 개발 실습	응용과자류 만들기	중	·초콜릿제품 만들기(중) ·장식케이크 만들기(중) ·무스케이크 만들기(중)	
10	디저트실습	응용과자류 만들기	상	·초콜릿제품 만들기(중) ·장식케이크 만들기(중) ·무스케이크 만들기(상)	
11	제과이론	응용과자류 만들기	중	·초콜릿제품 만들기(중)	

				·장식케이크 만들기(중)
				·무스케이크 만들기(중)
12	슈가크래프트	응용과자류 만들기	상	·장식케이크 만들기(상)
분석결과(총평)				
초콜릿, 장식케이크, 무스케이크 등과 같이 산업현장 직무와 직접적으로 연계된 능력단위는 높은 매칭도를 보였으며, 이론·실습이 조화를 이루는 교육과정이 확인됨. 이에 따라 현장 적합성이 확보되었으며 SQF 인정이 타당한 것으로 판단됨				

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과”를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	수원여자대학교	학과명	제과제빵과	SQF 인정 결과	인정
직무명	기본과자류제조	수준	3수준		

직무명	기본과자류제조		수준	3	
직무정의	기본과자류제조는 기본 케이크류, 구움과자류, 타르트·파이류 등 기본 제과 제품을 생산하고, 과자류제품 위생안전관리를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
3	기본 케이크류 만들기	필수	3	타르트·파이류 만들기	필수
	구움과자류 만들기	필수		과자류제품 위생안전관리	필수
교과목 - 기본과자류제조(3) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	기초제과실습	제과 제품 만들기	상	·기본 케이크류 만들기(중) ·구움과자류 만들기(중) ·타르트·파이류 만들기(중)	
2	제과제빵기물관리	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
3	제과실습	제과 제품 만들기	상	·기본 케이크류 만들기(중) ·구움과자류 만들기(중) ·타르트·파이류 만들기(중)	
4	디저트실습	제과 제품 만들기	중	·기본 케이크류 만들기(중) ·구움과자류 만들기(중) ·타르트·파이류 만들기(중)	
5	제과이론	제과 제품 만들기	중	·기본 케이크류 만들기(중) ·구움과자류 만들기(중) ·타르트·파이류 만들기(중)	
6	식품위생학	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
분석결과(총평)					
해당 학과의 교과목 구성과 운영 방식이 관련 NCS 필수능력단위의 수행준거 및 SQF 수준별 직무의 요구역량과 밀접하게 부합하며, 직무 수행에 필요한 지식·기술·태도를 균형 있게 반영하고 있음					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스 · 식품가공 ISC 위원장

2. 제빵분야

가. 경민대학교

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	경민대학교	학과명	카페베이커리과	SQF 인정 결과	미인정
직무명	빵류제조 경영관리	수준	5수준		

직무명	빵류제조 경영관리		수준	5	
직무정의	빵류제조 경영관리는 빵류제품 개발과 품질관리, 매장관리 업무를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
5	베이커리 경영	필수	5	매장관리	필수
	빵류제품 개발	필수		빵류제품 품질관리	필수
교과목 - 빵류제조 경영관리(5) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	베이커리 창업과 경영	창업, 경영	중	·베이커리경영(하) ·매장관리(중) ·품질관리(중)	
2	캡스톤 디자인	제품개발, 경영	중	·베이커리경영(하) ·제품개발(중)	
분석결과(총평)					
필수 능력단위에 대응하는 교과목은 편성되어 있으나, 전문대학 교육과정의 시수 등 구조적 특성으로 인해 경영·품질 관련 NCS와의 엄격한 매칭에는 한계 있음. 추후 실무 중심 교과목을 확대하고 경영·품질 관련 실습을 보강한다면 향후 인정 가능성이 높아질 것으로 판단됨					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	경민대학교	학과명	카페베이커리과	SQF 인정 결과	인정
직무명	응용빵류제조	수준	4수준		

직무명	응용빵류제조		수준		4	
직무정의	응용빵류제조는 페이스트리, 조리빵, 응용 하드계열빵류 등 응용빵류를 생산하고, 빵류제품 품질관리, 재료구매관리, 위생 안전관리 업무를 수행하는 일이다.					
직무 분석						
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택	
4	빵류제품 품질관리	필수	4	빵류제품 특수 반죽	필수	
	빵류제품 재료구매관리	필수		페이스트리 만들기	필수	
	빵류제품 위생안전관리	필수		조리빵 만들기	필수	
교과목 - 응용빵류제조(4) 직무 연관도 분석 결과						
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견		
1	베이커리위해요소관리	위생관리	상	·위생안전관리(상)		
2	베이커리창업과경영	품질 및 구매관리	중	·품질관리(중) ·재료구매관리(중)		
3	고메블랑제실습	응용빵류 만들기	상	·특수 반죽(상) ·페이스트리 만들기(중) ·조리빵 만들기(중)		
4	블랑제실습Ⅱ	응용빵류 만들기	상	·특수 반죽(중) ·페이스트리 만들기(중) ·조리빵 만들기(상)		
분석결과(총평)						
초콜릿제품, 장식케이크, 무스케이크 등과 같이 산업현장 직무와 직접적으로 연계된 능력단위는 높은 매칭도를 보인 반면, 식품품질관리와 재료구매관리 등 이론적·포괄적 성격의 능력단위는 교과목과의 연계성이 상대적으로 미흡한 것으로 확인됨.						
이에 따라 현장 실습과 연계된 교과목 보강, 이론과 실무를 아우르는 교육과정 개편을 통해 직무 적합성을 더욱 강화할 필요 있음						

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	경민대학교	학과명	카페베이커리과	SQF 인정 결과	인정
직무명	기본빵류제조	수준	3수준		

직무명	기본빵류제조		수준	3	
직무정의	기본빵류제조는 식빵류, 단과자빵류, 기본 하드계열빵류 등 기본빵류를 생산하고, 빵류제품 위생안전관리를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
3	식빵류 만들기	필수	3	하드계열빵류 만들기	필수
	단과자빵류 만들기	필수		빵류제품 위생안전관리	필수
교과목 - 기본빵류제조(3) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	블랑제실습Ⅰ	기본빵류 만들기	상	·식빵류 만들기(상) ·단과자빵류 만들기(상) ·하드계열빵류 만들기(하)	
2	블랑제실습Ⅱ	기본빵류 만들기	중	·식빵류 만들기(중) ·단과자빵류 만들기(중) ·하드계열빵류 만들기(중)	
3	고메블랑제실습	기본빵류 만들기	상	·하드계열빵류 만들기(상)	
4	베이커리위해요소 관리	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
분석결과(총평)					
해당 학과의 교과목 구성과 운영 방식이 관련 NCS 필수능력단위의 수행준거 및 SQF 수준별 직무의 요구역량과 밀접하게 부합하며, 직무 수행에 필요한 지식·기술·태도를 균형 있게 반영하고 있음					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

나. 목포과학대학교

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	목포과학대학교	학과명	외식조리 디저트창업과	SQF 인정 결과	미인정
직무명	빵류제조 경영관리	수준	5수준		

직무명	빵류제조 경영관리		수준		5	
직무정의	빵류제조 경영관리는 빵류제품 개발과 품질관리, 매장관리 업무를 수행하는 일이다.					
직무 분석						
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택	
5	베이커리 경영	필수	5	매장관리	필수	
	빵류제품 개발	필수		빵류제품 품질관리	필수	
교과목 - 과자류제조 경영관리(5) 직무 연관도 분석 결과						
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견		
1	베이커리 창업론	창업, 경영	중	·베이커리경영(중) ·매장관리(중)		
분석결과(총평)						
필수 능력단위에 대응하는 교과목은 편성되어 있으나, 전문대학 교육과정의 시수 등 구조적 특성으로 인해 경영·품질 관련 NCS와의 엄격한 매칭에는 한계 있음. 추후 실무 중심 교과목을 확대하고 경영·품질 관련 실습을 보강한다면, 향후 인정 가능성이 높아질 것으로 판단됨						

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	목포과학대학교	학과명	외식조리 디저트창업과	SQF 인정 결과	미인정
직무명	응용빵류제조	수준	4수준		

직무명	응용빵류제조		수준	4	
직무정의	응용빵류제조는 페이스트리, 조리빵, 응용 하드계열빵류 등 응용빵류를 생산하고, 빵류제품 품질관리, 재료구매관리, 위생 안전관리 업무를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
4	빵류제품 품질관리	필수	4	빵류제품 특수 반죽	필수
	빵류제품 재료구매관리	필수		페이스트리 만들기	필수
	빵류제품 위생안전관리	필수		조리빵 만들기	필수
교과목 - 응용빵류제조(4) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	고급제과제빵실습	응용빵류 만들기	상	·특수 반죽(상) ·페이스트리 만들기(중) ·조리빵 만들기(상)	
2	식품위생학	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
3	플레이트 디저트 실습	응용빵류 만들기	상	·특수 반죽(상) ·페이스트리 만들기(중) ·조리빵 만들기(상)	
분석결과(총평)					
초콜릿제품, 장식케이크, 무스케이크 등과 같이 산업현장 직무와 직접적으로 연계된 능력단위는 높은 매칭도를 보인 반면, 식품품질관리와 재료구매관리 등 이론적·포괄적 성격의 능력단위는 교과목과의 연계성이 타 능력단위 대비 현저히 낮은 것으로 확인됨.					
이에 따라 관련 능력단위와 연계된 교과목 보강, 이론과 실무를 아우르는 교육과정 개편을 통해 직무 적합성을 더욱 강화할 필요 있음					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	목포과학대학교	학과명	외식조리 디저트창업과	SQF 인정 결과	인정
직무명	기본빵류제조	수준	3수준		

직무명	기본빵류제조		수준	3	
직무정의	기본빵류제조는 식빵류, 단과자빵류, 기본 하드계열빵류 등 기본빵류를 생산하고, 빵류제품 위생안전관리를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
3	식빵류 만들기	필수	3	하드계열빵류 만들기	필수
	단과자빵류 만들기	필수		빵류제품 위생안전관리	필수
교과목 - 기본빵류제조(3) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	고급제과제빵실습	기본빵류 만들기	상	·식빵류 만들기(상) ·단과자빵류 만들기(상) ·하드계열빵류 만들기(상)	
2	베이커리의 세계	기본빵류 만들기	상	·식빵류 만들기(상) ·단과자빵류 만들기(상) ·하드계열빵류 만들기(상)	
3	식품위생학	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
4	세계의 빵 실습	기본빵류 만들기	상	·식빵류 만들기(상) ·단과자빵류 만들기(상) ·하드계열빵류 만들기(상)	
5	천연발효빵 실습	기본빵류 만들기	상	·식빵류 만들기(상) ·단과자빵류 만들기(상) ·하드계열빵류 만들기(상)	
분석결과(총평)					
해당 학과의 교과목 구성과 운영 방식이 관련 NCS 필수능력단위의 수행준거 및 SQF 수준별 직무의 요구역량과 밀접하게 부합하며, 직무 수행에 필요한 지식·기술·태도를 균형 있게 반영하고 있음					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

다. 백석문화대학교

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	백석문화대학교	학과명	제과제빵과	SQF 인정 결과	미인정
직무명	빵류제조경영관리	수준	5수준		

직무명	빵류제조 경영관리		수준	5	
직무정의	빵류제조 경영관리는 빵류제품 개발과 품질관리, 매장관리 업무를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
5	베이커리 경영	필수	5	매장관리	필수
	빵류제품 개발	필수		빵류제품 품질관리	필수
교과목 - 빵류제조 경영관리(5) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	베이커리창업 및 경영	외식경영, 매장관리	상	·베이커리경영(상) ·매장관리(중)	
2	베이커리품질관리	품질관리	중	·품질관리(중)	
3	캡스톤디자인	제품개발	중	·제품개발(중)	
분석결과(총평)					
필수 능력단위에 대응하는 교과목은 편성되어 있으나, 전문대학 교육과정의 시수 등 구조적 특성으로 인해 경영·품질 관련 NCS와의 엄격한 매칭에는 한계 있음. 추후 실무 중심 교과목을 확대하고 경영·품질 관련 실습을 보강한다면, 향후 인정 가능성이 높아질 것으로 판단됨					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	백석문화대학교	학과명	제과제빵과	SQF 인정 결과	인정
직무명	응용빵류제조	수준	4수준		

직무명	응용빵류제조		수준	4	
직무정의	응용빵류제조는 페이스트리, 조리빵, 응용 하드계열빵류 등 응용빵류를 생산하고, 빵류제품 품질관리, 재료구매관리, 위생 안전관리 업무를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
4	빵류제품 품질관리	필수	4	빵류제품 특수 반죽	필수
	빵류제품 재료구매관리	필수		페이스트리 만들기	필수
	빵류제품 위생안전관리	필수		조리빵 만들기	필수
교과목 - 응용빵류제조(4) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	베이커리품질관리	품질관리	중	·품질관리(중)	
2	조리빵 실습	응용빵류 만들기	상	·페이스트리 만들기(중) ·조리빵 만들기(중)	
3	냉동빵 실습	응용빵류 만들기	중	·특수 반죽(중) ·페이스트리 만들기(중) ·조리빵 만들기(중)	
4	특수빵 실습	응용빵류 만들기	상	·페이스트리 만들기(중) ·조리빵 만들기(상)	
5	제과제빵 재료의 이해	구매관리	중	·재료구매관리(하)	
6	식품위생	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
분석결과(총평)					
초콜릿제품, 장식케이크, 무스케이크 등과 같이 산업현장 직무와 직접적으로 연계된 능력단위는 높은 매칭도를 보인 반면, 식품품질관리와 재료구매관리 등 이론적·포괄적 성격의 능력단위는 교과목과의 연계성이 상대적으로 미흡한 것으로 확인됨.					
이에 따라 현장 실습과 연계된 교과목 보강, 이론과 실무를 아우르는 교육과정 개편을 통해 직무 적합성을 더욱 강화할 필요 있음					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	백석문화대학교	학과명	제과제빵과	SQF 인정 결과	인정
직무명	기본빵류제조	수준	3수준		

직무명	기본빵류제조		수준	3	
직무정의	기본빵류제조는 식빵류, 단과자빵류, 기본 하드계열빵류 등 기본빵류를 생산하고, 빵류제품 위생안전관리를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
3	식빵류 만들기	필수	3	하드계열빵류 만들기	필수
	단과자빵류 만들기	필수		빵류제품 위생안전관리	필수
교과목 - 기본빵류제조(3) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	과자빵류실습	기본빵류 만들기	상	·식빵류 만들기(상) ·단과자빵류 만들기(상)	
2	식빵류실습	기본빵류 만들기	상	·식빵류 만들기(상)	
3	특수빵실습	기본빵류 만들기	상	·하드계열빵류 만들기(상)	
4	식품위생	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
분석결과(총평)					
해당 학과의 교과목 구성과 운영 방식이 관련 NCS 필수능력단위의 수행준거 및 SQF 수준별 직무의 요구역량과 밀접하게 부합하며, 직무 수행에 필요한 지식·기술·태도를 균형 있게 반영하고 있음					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

라. 수원여자대학교

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	수원여자대학교	학과명	제과제빵과	SQF 인정 결과	미인정
직무명	빵류제조경영관리	수준	5수준		

직무명	빵류제조 경영관리		수준	5	
직무정의	빵류제조 경영관리는 빵류제품 개발과 품질관리, 매장관리 업무를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
5	베이커리 경영	필수	5	매장관리	필수
	빵류제품 개발	필수		빵류제품 품질관리	필수
교과목 - 빵류제조 경영관리(5) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	캡스톤 디자인	제품개발	중	·베이커리 경영(중) ·제품개발(중) ·매장관리(중)	
2	베이커리 트렌드	경영, 제품개발	중	·매장관리(중)	
3	취창업지도	경영	중	·품질관리(중) ·제품개발(중) ·매장관리(중)	
4	실험제과제빵	품질관리	중	·품질관리(상)	
5	식품위생학	품질관리	상	·품질관리(상) ·위생안전관리(상)	
분석결과(총평)					
필수 능력단위에 대응하는 교과목은 편성되어 있으나, 전문대학 교육과정의 시수 등 구조적 특성으로 인해 경영·품질 관련 NCS와의 엄격한 매칭에는 한계 있음. 추후 실무 중심 교과목을 확대하고 경영·품질 관련 실습을 보강한다면, 향후 인정 가능성이 높아질 것으로 판단됨					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	수원여자대학교	학과명	제과제빵과	SQF 인정 결과	인정
직무명	응용빵류제조	수준	4수준		

직무명	응용빵류제조		수준	4	
직무정의	응용빵류제조는 페이스트리, 조리빵, 응용 하드계열빵류 등 응용빵류를 생산하고, 빵류제품 품질관리, 재료구매관리, 위생 안전관리 업무를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
4	빵류제품 품질관리	필수	4	빵류제품 특수 반죽	필수
	빵류제품 재료구매관리	필수		페이스트리 만들기	필수
	빵류제품 위생안전관리	필수		조리빵 만들기	필수
교과목 - 응용빵류제조(4) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	제빵이론	응용빵류 만들기	중	·특수 반죽(중) ·페이스트리 만들기(중)	
2	발효종빵실습	응용빵류 만들기	상	·특수 반죽(상)	
3	기초제빵실습	응용빵류 만들기	중	·페이스트리 만들기(중) ·조리빵 만들기(중)	
4	샌드위치실습	응용빵류 만들기	상	·조리빵 만들기(상)	
5	제빵실습	응용빵류 만들기	중	·페이스트리 만들기(중) ·조리빵 만들기(중)	
6	실험제과제빵	품질관리	상	·품질관리(상)	
7	식품위생학	품질 및 위생관리	상	·품질관리(상) ·위생안전관리(상)	
8	제과제빵재료학	구매관리	상	·재료구매관리(상)	
9	취창업지도	구매관리	상	·재료구매관리(상)	
10	신제품 개발 실습	응용빵류 만들기	중	·특수 반죽(중) ·조리빵 만들기(중)	

분석결과(총평)
초콜릿제품, 장식케이크, 무스케이크 등과 같이 산업현장 직무와 직접적으로 연계된 능력단위는 높은 매칭도를 보인 반면, 식품품질관리와 재료구매관리 등 이론적·포괄적 성격의 능력단위는 교과목과의 연계성이 상대적으로 미흡한 것 으로 확인됨. 이에 따라 현장 실습과 연계된 교과목 보강, 이론과 실무를 아우르는 교육과정 개편을 통해 직무 적합성을 더욱 강화할 필요 있음

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

대학교육과정 SQF 인정 결과표

대학명	수원여자대학교	학과명	제과제빵과	SQF 인정 결과	인정
직무명	기본빵류제조	수준	3수준		

직무명	기본빵류제조		수준	3	
직무정의	기본빵류제조는 식빵류, 단과자빵류, 기본 하드계열빵류 등 기본빵류를 생산하고, 빵류제품 위생안전관리를 수행하는 일이다.				
직무 분석					
수준	능력단위명	필수/선택	수준	능력단위명	필수/선택
3	식빵류 만들기	필수	3	하드계열빵류 만들기	필수
	단과자빵류 만들기	필수		빵류제품 위생안전관리	필수
교과목 - 기본빵류제조(3) 직무 연관도 분석 결과					
연번	교과목명	관련 공통 역량	직무연관도	분석 의견	
1	기초제빵실습	기본빵류 만들기	상	·식빵류 만들기(상) ·단과자빵류 만들기(상) ·하드계열빵류 만들기(중)	
2	제빵실습	기본빵류 만들기	중	·식빵류 만들기(중) ·단과자빵류 만들기(중) ·하드계열빵류 만들기(중)	
3	발효종 실습	기본빵류 만들기	상	·식빵류 만들기(중) ·하드계열빵류 만들기(상)	
4	식품위생학	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
5	제빵이론	기본빵류 만들기	중	·식빵류 만들기(중) ·단과자빵류 만들기(중) ·하드계열빵류 만들기(중)	
6	제과제빵기물관리	위생관리	상	·위생안전관리(상)	
분석결과(총평)					
해당 학과의 교과목 구성과 운영 방식이 관련 NCS 필수능력단위의 수행준거 및 SQF 수준별 직무의 요구역량과 밀접하게 부합하며, 직무 수행에 필요한 지식·기술·태도를 균형 있게 반영하고 있음					

위와 같이 “2025년 대학교육과정 SQF 인정 결과” 를 알려드립니다.

2025. 09. 23.

음식서비스·식품가공 ISC 위원장

2025년 산업별역량체계(SQF) 기반 대학교육과정 인정(식품가공) 사업 보고서

수행기간 : 2025.03.28.~2025.09.23.
관련사업 : 직무역량체계 활용
담당부서 : 직무능력표준국 직무능력개발부
수행기관 : 음식서비스·식품가공 인적자원개발위원회
(대표기관:(사)한국외식업중앙회)
연구자 : 김O희 본부장
 이O미 팀장
 김O나 선임연구원
 최O원 선임연구원
 안O득 연구원
