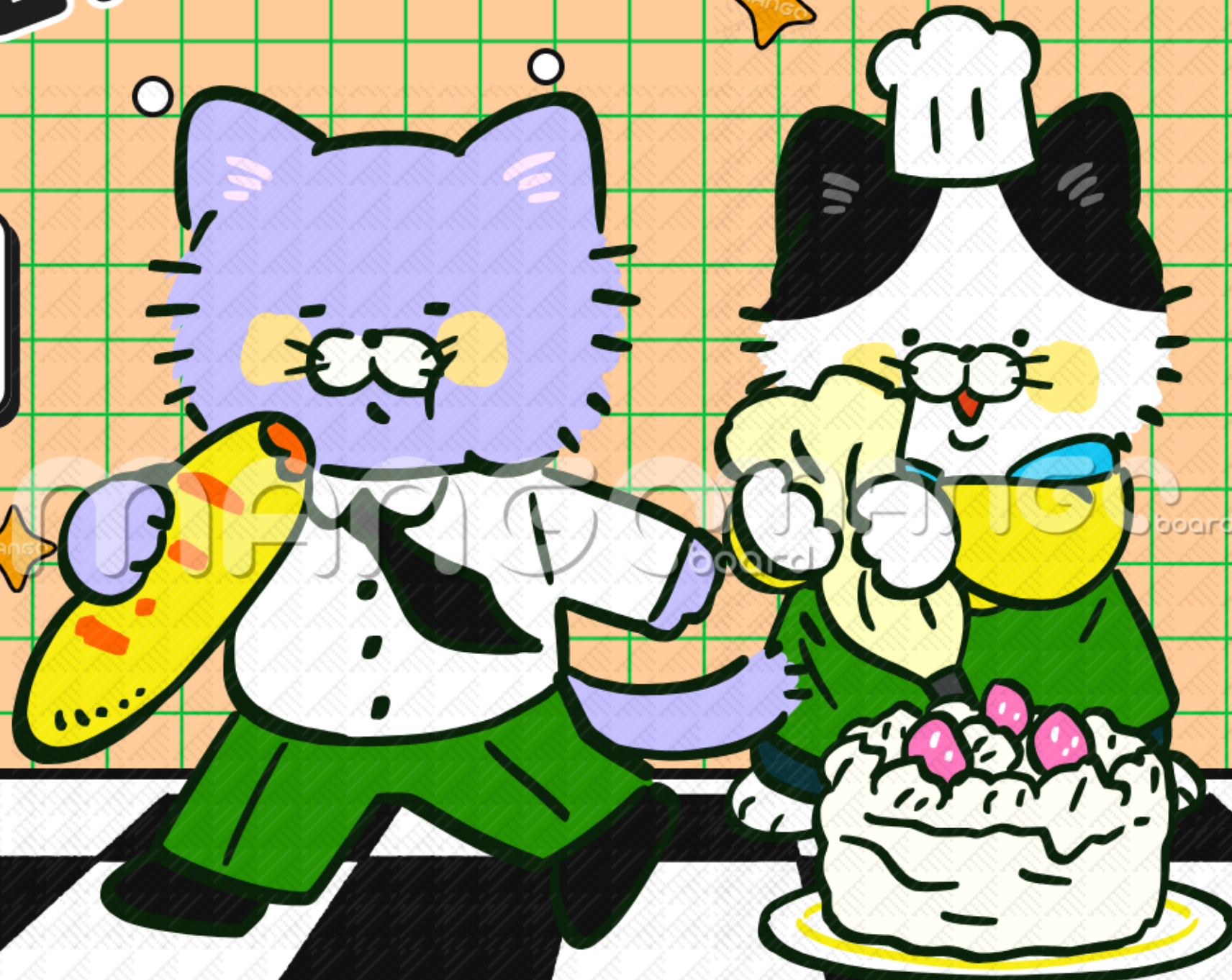


1910

# 바이오품산업과

취업 명문  
특성화고

정일제일  
고등학교



# CONTENTS

---

## 학년별 교육과정

---

- 1학년 교육과정 및 취득 자격증
- 2학년 교육과정 및 취득 자격증
- 3학년 교육과정 및 취득 자격증

## 학과 소개

---

- 학과 세부 코스 소개
- 학과 진학 시 이점
- 졸업생 현황

## 졸업생 현황

---

- 졸업생 취업처
- 졸업생 대학 진학 현황

## 실습 사진

---

- 제과 제빵 실습
- 서양 및 한식 조리 실습
- 음료주류가공 실습



CHAPTER

01

# 학년별 교육과정

바이옷식품산업과

PRESENTATION



# 바이오식품창업과



## 1학년

- ☕ 전공기초 실무과목학습
- ☕ 바리스타 자격증 취득
- ☕ 1학기: 자격증 필기반  
2학기: 자격증 기반 실습
- ☕ 기초조리 및 제과제빵 실습 시작

## 2학년

- ☕ 전공기초 실무과목학습
- ☕ 제과제빵코스  
: 제과·제빵 기능사 자격증 취득
- ☕ 전통식품가공코스  
: 떡제조 실기 자격증 취득
- ☕ 방과후 수업(명장 수업)
- ☕ 제과제빵 기본 과정  
한식조리 및 떡제조 기본 과정

## 3학년

- ☕ FFK 실기대회 출전  
(제과·제빵·조리 부문)
- ☕ 제과제빵코스  
: 제과제빵 심화 과정 학습
- ☕ 전통식품가공코스  
: 조리기능사 실기 자격증 취득
- ☕ 식품가공기능사 자격증 취득
- ☕ 기업체 현장실습

## 최종 진로

- ★ 취업
- ★ 창업, 진학
- ★ 해외 취업
- ★ 코스별  
전문가 탄생



CHAPTER

02

학과 소개

바이오품산업과

PRESENTATION



바이오식품산업과

# 학과 소개

바이오식품산업과는 제과기능사, 제빵기능사, 케이크디자이너, 초콜릿마스터, 마카롱마스터, 떡제조기능사 등 자격증을 취득할 수 있도록 교육합니다. 또한, 방과후 수업은 명장님의 지도아래 있어 타지에서도 수업을 받기 위해 찾아올 정도입니다. 제과제빵의 가장 높은 단계인 기능장 자격증은 실력과 경력이 함께 있어야 취득할 수 있습니다. 고등학교부터 기능장을 위한 자격증을 선취득하면 남들보다 빠른 성장을 얻을 수 있습니다. 졸업생들은 제과제빵이 함께하는 카페를 창업하거나 명장이 운영하는 베이커리에 취직했습니다.

- ▶ 제과제빵코스과 전통식품가공 코스가 분리되어 소질과 적성에 맞는 전문인력 양성 가능
- ▶ 취득자격증 다수(제과기능사, 제빵기능사, 한식·중식·일식·양식기능사, 바리스타, 떡제조기능사, 식품가공기능사)
- ▶ 식품가공 명장의 수업
- ▶ 빠른 기능사 자격증 취득을 통하여 가장 높은 단계 기능장 자격 취득에 이점이 있음
- ▶ 졸업 후 취업시 취업지원장려금 500만원, (정읍시 관내 취업시 +200만원)



CHAPTER

03

졸업생 현황



바이오식품산업과



PRESENTATION



## 졸업생 현황



**취업처**  
**대형 베이커리 및 식품가공 업체**



**진학 대학**  
**한국농수산대학교**  
**전북대학교 식품공학과**  
**순천대학교 농업교육과(사범대)**  
**군산대학교 호텔조리과 등**



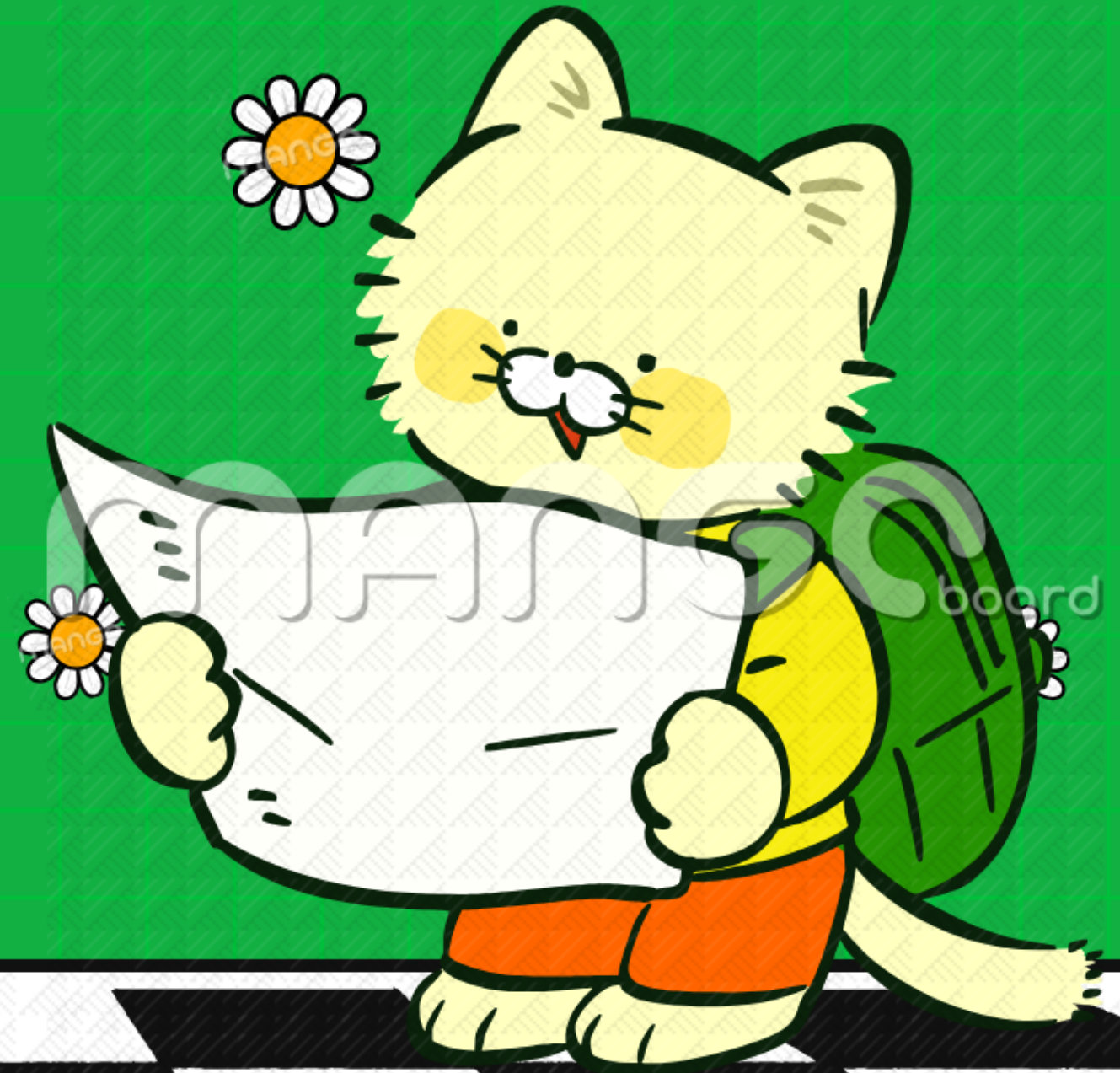
CHAPTER

04

실습 사진

바이오품산업과

PRESENTATION





## 한식 조리 실습 사진



## 한식 조리 실습 사진





## 양식 조리 실습 사진



## 양식 조리 실습 사진





## 제과제빵 실습 사진



## 제과제빵 실습 사진





## 음료주류가공 실습 사진



## 음료주류가공 실습 사진

