

210118 SPC  
식품과학대학  
SPC COLLEGE OF FOOD SCIENCE  
GUIDEBOOK



SPC COLLEGE OF  
FOOD SCIENCE  
GUIDEBOOK

# CONTENTS

2018 SPC COLLEGE OF FOOD SCIENCE GUIDEBOOK

**그 룽 소 개** SPC 그룹의 가치체계 / 04  
계열사 및 브랜드 소개 / 05

**학 교 소 개** 총장 인사말 / 08  
SPC식품과학대학 소개 / 09  
발전로드맵 / 10  
주요역할 / 11  
SPC식품과학대학 장점 / 12  
조직도 / 14  
학사일정 / 15  
교육장안내 / 16

**교육과정 소개** 베이커리학과소개 / 18  
교육과정 소개 / 21  
교수 소개 / 26  
교육내용 및 학교생활 / 28

**기 타** 신입생선발 / 48  
졸업생 인터뷰 / 50  
학사제도 / 60  
오시는 길 / 74

Superb company with

Passionate &

Creative people

## 그룹소개

SPC 그룹의 가치체계  
계열사 및 브랜드 소개

SPC  
COLLEGE  
OF FOOD  
SCIENCE



## SPC 그룹의 가치체계

# SPC WAY

### 경영철학

최고의 품질과 고객중심, 창의적 도전으로  
세상을 행복하게 한다

### 비전

GREAT FOOD COMPANY

### 핵심가치

#### Integrity 정직

우리는 기본에 충실하며 올바르게 행동한다

#### Innovation 혁신

우리는 변화를 추구하며 열정적으로 도전한다

#### Integration 협업

우리는 다양성을 존중하며 유기적으로 협력한다

## 계열사 및 브랜드 소개

### 식품

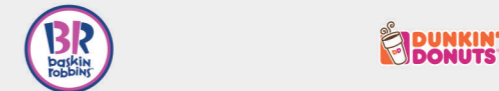
#### SPC삼립



#### 파리크라상



#### 비알코리아



### 원료



### 서비스



SPC  
COLLEGE  
OF FOOD  
SCIENCE

# 학교소개

- 총장 인사말
- SPC식품과학대학 소개
- 발전로드맵
- SPC식품과학대학 장점
- 조직도
- 학사일정
- 교육장안내




# SPC 식품과학대학은 창의와 도전으로 앞서 갑니다.

SPC식품과학대학은 식품산업의 분야별 최고 인력을 육성하고, 기업과 임직원의 발전을 목적으로 설립되었습니다.

SPC 식품과학대학은 식품 산업 분야에서 국내 최초로 설립된 사내 대학으로, 기업에는 핵심 인력을 양성하는 산실로, 임직원들에게는 꿈을 실현해가는 능력 개발의 요람으로써의 역할을 수행해 나갈 것입니다.

이를 위하여 보다 높은 교육 목표를 설정하고, 기본 시설 확충 및 교육 여건을 개선하여, 지식기반 정보 사회에 부응할 수 있도록 철저하고 세심한 노력을 다하겠습니다.

창의적이고 도전적인 사고를 바탕으로 글로벌 시대가 필요로 하는 변화와 혁신을 주도하며, 임직원의 신뢰와 사랑으로 더욱 성장하는 SPC 식품과학대학의 모습을 약속 드립니다.

총장 조상호 



## SPC식품과학대학 소개



### 교육이념

본 대학은 창의, 열정, 도전의 정신을 교육 이념으로 삼으며 학문의 이론과 실무를 교수하여 직원들이 체계적으로 학습 연구하는 무한탐구의 장(場)으로서의 역할을 다한다. 또한 사원들 각자의 발전과 향상을 도모하고, 실무 위주의 현장 맞춤형 사내전문가(기술, 직무)를 육성하여 이 시대에 식품분야를 선도할 핵심 기술인력 육성을 목표로 한다.

### 교육목표

인격을 도야하고, 건전한 사상을 함양하여, 학문적인 이론과 기술을 바탕으로 회사발전에 기여할 수 있는 과학적 능력을 갖춘 전문 기술인을 육성하고 나아가 기업의 발전과 식품업계의 발전에 이바지 할 수 있는 전문 인재를 양성한다.

### 운영방안

1. 대학의 교육목표와 운영방침, 전공학문의 성격과 체계를 이해시켜 보람찬 대학생활 권장
2. 학과의 특성과 취지에 대한 충분한 사전 정보제공으로 목표의식 확립
3. 다양한 교과과정의 운영으로 사회인으로서의 폭넓은 자질과 전문 직업인으로서 투철한 직업관 형성
4. 해당 분야의 전문능력을 키울 수 있도록 학술 공부 및 교내외 활동을 적극 권장

### 연혁

- 2010년 08월 SPC식품과학대학 설립 인가(교육과학기술부) 및 베이커리학과 개설
- 2011년 03월 SPC식품과학대학 개교
- 2011년 03월 2011학년도 제1회 신입생 입학
- 2012년 01월 경희사이버대학교와 상호 학술교류 협약 체결
- 2012년 03월 2012학년도 제2회 신입생 입학 | 2013년 02월 제1회 학위수여식(졸업생 25명)
- 2013년 03월 2013학년도 제3회 신입생 입학 | 2014년 02월 제2회 학위수여식(졸업생 22명)
- 2014년 03월 2014학년도 제4회 신입생 입학 | 2015년 02월 제3회 학위수여식(졸업생 17명)
- 2015년 03월 2015학년도 제5회 신입생 입학 | 2016년 02월 제4회 학위수여식(졸업생 26명)
- 2016년 03월 2016학년도 제6회 신입생 입학 | 2017년 02월 제5회 학위수여식(졸업생 24명)
- 2017년 03월 2017학년도 제7회 신입생 입학 | 2018년 02월 제6회 학위수여식(졸업생 25명)
- 2018년 03월 2018학년도 제8회 신입생 입학



## 발전로드맵



SPC COLLEGE OF FOOD SCIENCE

SPC그룹이 2020년 세계 제과제빵 기업 1위로 우뚝 설 수 있도록, SPC 식품과학대학은 직원들의 역량 강화를 위해 적극 노력합니다.

SPC 식품과학대학은 회사의 미래를 책임질 핵심인력을 양성하는 산실이며, 개인에게는 꿈을 실현해가는 능력 개발의 요람입니다.



### 1단계 : 도입 과정

- 전문학사 학위 과정 개설
- SPC식품과학대학 [베이커리학과]
- 2년제 학과 증설 검토
- 대상 : 사내 직원

### 2단계 : 발전 과정

- 2년제 학과 증설
- 프랜차이즈학과, 서비스매니저학과 등
- 산학협력 확대 운영
- 4년제 대학 운영 검토
- 대상 : 사내 직원

### 3단계 : 확대 및 정착 과정

- 4년제 학사학위 과정 개설
- SPC 제과제빵기술학교
- 베이커리학과, 프랜차이즈학과, 외식서비스학과, 커피학과 등
- 국내 최고의 "종합식품대학교"로 육성

발전 로드맵 : 전문학사 학위과정 ▶ 4년제 학사 학위과정 ▶ 종합식품대학교

## 주요역할



### 식품산업 전문가 및 핵심 인력 육성

주요역할	연 계 (Alignment)	동 맹 (Alliances)	실무교육 (Action Learning)	평 가 (Measurement)	마 케 팅 (Marketing)
내 용	기업의 전략과 사내대학 학습과의 유기적인 연계	외부 기관과 전략적 협력관계	이론과 실무 능력을 겸비한 전문가 육성	학습에 대한 투자의 명확한 가치 평가	브랜드 강화 및 마케팅 전략
방 침	베이커리, 커피, 외식 전공과목 확대를 통한 종합식품 전문가 육성	산학협력을 통해 주요 대학, 학술단체, 교육기관 및 교수진과 전략적 제휴관계 구축	현장 중심 교육 실현 사내/외 우수 강사진 확보 → High Quality 교육 제공	철저한 학사 관리와 평가체계 구축 SPC 핵심 인재 육성 산실 역할 수행	인재 육성에 앞장서는 기업이미지 구축 기업과 직원이 함께 성장하는 GWP 실현
주 요 역 할	1. 청의, 열정, 도전정신을 바탕으로 학문의 이론과 실무를 학습하는 무한탐구의 장 2. 회사 발전에 기여할 수 있는 전문인력 양성 3. 식품산업 분야를 선도할 핵심인력 양성				



## SPC 식품과학대학 장점

- 01 정규 식품전문학사학위 취득**  
 SPC식품과학대학은 교육부(前 교육과학기술부)로부터 정식 인가를 받아 운영을 하고 있으므로 2년동안 모든 과정을 이수하면 식품 전문학사학위를 취득할 수 있습니다.
- 02 등록금 및 수업료 전액 지원**  
 사내대학 형태로 운영되는 SPC식품과학대학은 교재비를 제외한 등록금 및 수업료를 전액 회사에서 지원해 드립니다.
- 03 수업참석 1일 근무 인정**  
 화요일 주간 수업일을 근무시간으로 인정하여 학업과 업무 병행의 부담을 덜어드립니다.
- 04 최적의 학습환경**  
 SPC식품과학대학은 교육을 위한 최상의 환경과 설비가 갖추어진 교육환경 속에서 수업이 진행되며, SPC그룹의 연수원인 미래창조연수원의 인프라를 활용하여 교육 효과를 높이고 있습니다.
- 05 우수한 사내/외 교수진**  
 회사 특성에 부합하는 맞춤형 교육 제공을 위해 현장 전문가 중심의 사내교수진을 확보하고 있습니다. 또한 이론적 지식과 학문을 바탕으로 기초를 튼튼히 다지기 위하여 식품관련 국내 우수 대학의 교수진과 전문가로 구성된 사외교수진이 강의를 진행합니다.

- 06 다양하고 탄탄한 커리큘럼**  
 수시로 교수진과 학생들의 다양한 Needs를 파악하고 분석하여 현장업무에 적용할 수 있는 최적의 맞춤형 커리큘럼을 제공합니다.
- 07 현장 맞춤형 교육과정**  
 실습과정 및 식품위생 등 일부 과정은 현장을 정확히 파악하고 있는 사내교수진이 실제현장의 상황에 맞도록 customizing한 내용으로 강의를 진행합니다.
- 08 살아있는 교육현장**  
 이론 및 실습강의장에서의 정규수업 이외에도 현장학습과 특강을 통하여 다양한 교육의 기회를 제공하고 있습니다. 이를 통해 교실에서만 진행되는 주입식 교육을 벗어나, 현장 중심의 체험 학습을 장려하여 교육의 효과를 높이고 있습니다.
- 09 해외연수 기회부여**  
 2학년 전체 재학생에게 일본 동경제과대학교 연수를 지원하고 성적우수졸업생에게는 프랑스 르노뜨르에서 연수를 받을 수 있도록 지원하고 있습니다.
- 10 Campus Life 즐기기**  
 동아리활동, M.T, 봉사활동 지원을 통하여 campus life를 즐기는 대학생이 될 수 있도록 도와드립니다.
- 11 지속적인 졸업생관리**  
 현업성과자, 지속적인 학습자, 해외인력 육성을 위하여 졸업 후에도 졸업생들을 위한 지원을 하고 있습니다.

그림소개

학교소개

학과소개

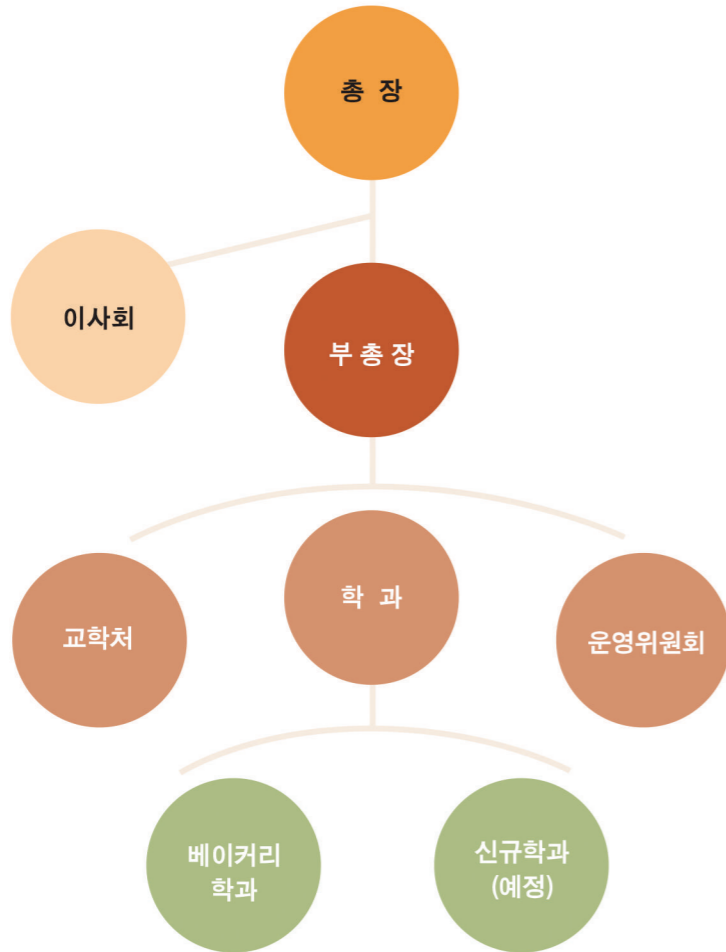
기타



SPC 식품과학대학 실습장 SPC College of food science



## 조직도



### 주요업무

- 총 장 : 학교의 정책사항 최종 결정
- 부총장 : 총장 보좌 및 총장 부재 시 업무 대행
- 교학처 : 대학의 기본 정책 기획 및 계획 수립
- 학 과 : 학업지도 및 논문지도
- 운영위원회 : 커리큘럼 조정 및 학칙 재/개정

## 2018 학년도 학사일정

월	학사일정
1월	1주차: 2018년 신입생 면접 및 필기 시험 2주차: 2018년 신입생 최종 합격 발표
2월	1주차: 3학기 기말고사 및 종강 (2월 6일) 4주차: 2018학년도 입학식 및 학위수여식
3월	1주차: 2018학년도 1학기 개강 (3월 6일) 3주차: 개강파티 (3월 20일)
4월	3주차: 1학기 중간고사 (4월 17일)
5월	1주차: 재학생 현장학습 (5월 1일)
6월	2주차: 1학기 기말고사 및 종강 (6월 12일) 4주차: 2학년 일본 기술연수 (6월 24일 ~ 28일)
7월	1주차: 2학기 개강 (7월 3일)
8월	3주차: 2학기 중간고사 (8월 14일) 4주차: 여름방학 (8월 21일)
10월	2주차: 2학기 기말고사 3주차: 2019년 신입생 서류접수 시작 4주차: 졸업연구 발표회 및 졸업앨범 촬영 5주차: 재학생 봉사활동
11월	1주차: 3학기 개강
12월	3주차: 3학기 중간고사 4주차: 크리스마스 휴강



## 교육장안내



최신식 실습 시설 완비, 교육생의 편의를 위한 안락하고 편안한 교육시설 제공



교통의 접근성 우수, 넓고 쾌적한 학습 공간 제공



# 학과소개

- 베이커리학과소개
- 교육과정 소개
- 교수 소개
- 교육내용 및 학교생활



# 베이커리학과 소개

## 학과소개 및 역할

01

다변화 되어가는 사회의 요구에 부응하는 지식과 기술을 겸비한  
전문 제과제빵인 양성

02

제과제빵에 대한 과학적, 영양적, 위생적, 경영학적 기본지식과  
실무능력 함양

03

현장 맞춤형 제과제빵 인력 육성을 통해  
업무 역량 강화 및 식품 산업 발전에 기여

## 학과특성

**베이커리 학과**

SPC 그룹의 가치 전파 | 현장 맞춤형 전문인력 육성 | 해외 교육기관 연계 학습

SPC그룹의 인재육성  
목적에 맞는 최적의  
커리큘럼 구성

이론과 실기 분야의  
최고 수준  
교수진 구성

제과제빵인으로서의  
교양과 전문적  
지식 학습

## 재학생 안내 및 졸업생 안내

### 1. 재학생 안내

구 분	학 년	인 원	소 속
2016학년도 입학	2학년	26명	SPC그룹 계열사 직원 (파리크라상, 비알코리아, SPC삼립, SPCGFS, SPC)
2017학년도 입학	1학년	26명	

### 2. 졸업생 안내

구 분	인 원	소 속
1기 졸업생	25명	SPC그룹 계열사 직원 (파리크라상, 비알코리아, SPC삼립, SPCGFS, SPC)
2기 졸업생	22명	
3기 졸업생	17명	
4기 졸업생	26명	
5기 졸업생	24명	
6기 졸업생	25명	



### 교육목적 및 목표

#### 교육 목적

베이커리학과는 학문의 이론과 실무를 교수하며, SPC사원들이 체계적으로 학습·연구하고, 습득하는 무한탐구의 장으로써, 사원들 각자의 발전과 향상을 도모하여, 실무 위주의 현장 맞춤형 사내 전문가를 육성하여, 이 시대에 식품분야를 선도할 핵심 기술 인력을 육성하는데 목적을 두고 있습니다.

#### 교육 목표

베이커리 학과의 교육 목표는 다변화 되어가는 사회의 요구에 부응하는 지식과 기술을 길러 사회발전에 공헌할 수 있는 전문직업인과 연구인력을 양성하고자 합니다. 또한 글로벌화 되어가는 사회 추세에 부응하여 이론과 실무를 겸한 현장 맞춤형 인력을 육성하여, 식품분야에 기여함을 목표로 하고 있습니다.



## 교육과정 소개

### SPC식품과학대학 2018학년도 커리큘럼

구 분		1학년			2학년		
학 기		1학기	2학기	3학기	1학기	2학기	3학기
분 류		과목명	과목명	과목명	과목명	과목명	과목명
전공실습	필수	기본제빵실습	슈가크래프트	커피이론 및 실습	제과 실습	휴면반죽 이론 및 실습	심화 제빵실습
전공이론	필수	제빵이론	제과이론	제과제빵 재료학	연구조사 방법론	팀프로젝트	생산품질관리론
		식품과학입문	조리원리의 이해	식품 위생 및 법규	식품가공 저장학		외식산업과 서비스마케팅
	선택		와인의 이해	세계 식문화 이해			푸드컬처 트렌드
교양	외국어	외국어(1)				외국어(2)	
	기본 소양	명사특강(1)			명사특강(2)	해외벤처마케팅	
		인간관계론					
	온라인	온라인 교양 (선택교양)		온라인 교양 (행복한 글쓰기)	온라인 과정 (외식조리경영학 전공과목)		
자체 교육		특별교육(1)	사회봉사 활동(1)			사회봉사 활동(2)	
			특별교육(2)				
학점수		16	9	13	12	10	10
과목수		7	5	7	5	4	5
합		총 33개 과목/70학점					

※ 상기 커리큘럼은 학사일정 및 내부사정에 의해 변경될 수 있습니다.



교과목 소개

구분	과목명	과정안내
전공 실습	기본제빵실습	제빵 실습을 통하여 각 공정의 역할과 조절에 대하여 이해하고 제빵에 사용되는 각 원료의 특성을 이해하고 이론과 실제 제빵과정을 연계하여 사고하는 능력을 배양하여 심화과정을 위한 기초지식을 학습한다.
	심화제빵실습	기본제빵실습 과정을 통해 학습한 기초지식을 바탕으로 세계 각국의 주요 빵류 제품을 실습하여 각각의 특징을 익히고 다양한 제품을 경험하여 학생의 개발, 제빵 기능 능력을 향상시킨다.
	제과실습	제과제품 실습을 통하여 전반적인 제조공정을 이해한다. 프랑스 정통제품의 기본인 크림브뤼레, 초콜릿, 무스케익 등을 실습하면서 최상의 제품과 응용제품을 만들 수 있는 능력을 함양한다.
	휴면반죽 이론 및 실습	휴면반죽 이론을 바탕으로 반죽의 제조, 보관에 영향을 미치는 요인들을 학습하고 직접 제조하여 제품을 만들어 봄으로써 휴면반죽의 기본 공정에 대해 학습한다.
	케이크데커레이션 (슈가크래프트)	2008년 노동부 신중업종으로 지정된 '슈가크래프트'에 대해 알아보고, 다양한 슈가크래프트의 테크닉과 색감, 디자인 감각을 향상시킨다. 플라워, 노발티 케익디자인, 모델링 등을 경험하여 급속히 변화하는 케익디자인 시장에 보다 세련된 파티케익 제작과 폭넓고 다양한 아이디어 개발에 기여하는 인재양성을 목표로 한다.
	커피 이론 및 실습	기호 음료에서 나아가 문화를 만들어가는 커피에 대해 학습한다. 생두에서부터 한잔의 커피가 만들어지기 까지 커피학개론에 대해 학습한다. 단계별 실습과정을 통해 커피 품질 및 음료를 이해하며 또한 과정을 통해 바리스타 자격증을 취득할 수 있다.

구분	과목명	과정안내
전공이론	제빵이론	제빵과정의 단계별 기초 개념과 최신연구결과를 학습한다. 동시에 현장에서의 문제점들과 기존 지식에 대한 자유로운 토론과 참여를 통해서 학생들의 제빵에 대한 종합적인 사고를 키운다.
	식품과학입문	식품과학, 식품학 및 영양학의 기초이론을 습득하고 이를 실생활에 응용하기 위한 방법에 대하여 학습한다. 건강을 유지하기 위한 바람직한 식생활에 대해 학습하며 변화하는 환경에 현명하게 적응하는 생활습관과 영양정보에 대하여 학습한다.
	제과이론	다양한 과자 제조방법의 기본원리를 이해하고 제조과정 중 발생하는 여러가지 문제들의 원인 및 해결방안을 이해하여 맛있는 과자를 잘 만들 수 있게 한다.
	조리원리의 이해	조리의 대상인 식품재료의 성분, 구조, 조직 및 조리과정 중에 일어나는 과학적인 원리와 특성을 이해하고 음식조리 실무에 적용하여 조리완성도를 높일 수 있는 능력과 지식을 배양한다.
	와인의 이해	떼루아, 품종, 양조 과정 등 와인에 대한 기본적인 이론을 학습한다. 대표 와인 산지 각 지역별 특색과 와인의 특성을 학습한다. 또한 베이커리 응용 사례 등을 통해 레서피 개발 및 실전 활용도를 높일 수 있도록 한다.
	제과제빵 재료학	제과제빵에 사용되는 재료를 이해하고, 재료의 기본 특성과 성분에 대해 중점적으로 교육한다. 재료의 선택에서 관리, 재료의 가공법 등 원리를 이해하고 재료들을 분석하여 그 기능을 알아보고, 질 좋은 제품을 만들기 위한 기본 사항을 익혀 실전에 적용할 수 있도록 학습한다.
	식품위생 및 법규	식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 유통단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해 요소를 규명하고 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요 관리점을 결정하여 자주적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계인 HACCP을 학습한다.
	세계식문화의 이해	나라별 음식 문화의 특성을 파악하여 식문화에 대한 교양 지식을 함양하고 음식과 문화와의 연관성에 대해 인지한다.

그림소개

학교소개

학과소개

기타



구분	과목명	과정안내
전공이론	식품가공 저장학	재료를 처리하여 제품을 만드는 일련의 과정과 제품의 모든 취급 및 처리를 종합적으로 검토하는 학문이다. 본 강의에서는 가공공정의 기초이론, 가공공정의 실제, 가공품의 물성과 조직 등에 대하여 이론과 실제를 함께 정리한다. 이를 토대로 식품 재료에 대한 이해 및 제품 응용력을 강화한다.
	외식산업과 서비스마케팅	외식산업의 현황과 변화 양상을 학습하여 소비자들의 니즈를 파악하고 외식산업 속에서 제과제빵 산업의 현주소를 파악한다. 또한 다양한 마케팅 이론 및 주요 사례들을 학습하여 고객가치 경영의 중요성을 실감하고 고객의 마음을 끌어당길 수 있는 마케팅 기법들을 고민해 본다.
	연구조사 방법론	식품의 품질관리에 대한 이해를 기본적으로 하여 다양한 식품 품질평가 방법의 개요, 환경, 패널선정, 평가방법 등에 대해 학습한다. 또한 조사, 실험 연구 방법에 대해 학습하여 추후의 현업에서의 문제점 개선 및 보완을 목적으로 한 연구보고를 위한 기본적인 이론을 함양한다.
	생산품질 관리론	제과제빵의 전반적인 생산관리에 대한 기초이론을 학습한다. 또한 자사의 특성을 반영한 생산관리자로서의 역할과 자질에 대한 학습 및 품질관리에 관한 학습을 하여 현장에서 적용가능한 컨텐츠를 학습한다.
	푸드컬처트렌드	국내/외 최신 식품 트렌드에 대해 학습한다. 또한 국내 뿐 아니라 해외 유명 베이커리를 벤치마킹을 하고 이를 업무에 적용 가능하도록 그 방안을 모색한다.
	팀 프로젝트	SPC식품과학대학에서 학습한 내용을 바탕으로 업무에서의 문제점을 도출해낸다. 그 문제점에 대한 원인을 조사와 실험연구를 통해 파악하여 이를 개선하고 보완할 수 있는 방안을 모색한다. 연구내용을 바탕으로 논문형식의 연구보고서를 작성하고 발표회를 통해 졸업심사를 받는 필수심화과정이다.

구분	과목명	과정안내
교양	인간관계론	원만한 대인관계의 중요성을 인식하고 성공적인 대인관계 기술을 학습한다. 사회인으로서의 기본 소양을 갖추고 적극적인 자기 표현법을 습득하여 타인과 효과적으로 소통하는 다양한 방법을 학습함으로써 성공적인 조직생활을 가능하게 한다.
	외국어 (영어/중국어)	글로벌 기업의 일원으로 갖추어야 할 글로벌 마인드를 함양하고 어학능력 향상을 위해 영어와 중국어 중 선택하여 학습한다. 기초수준의 내용이지만 업무와 관련한 내용과 회화 중심으로 학습하여 업무에 보다 빨리 반영할 수 있도록 교육한다.
	인간의 가치탐색	인간과 사회와 세계를 유기적으로 폭넓게 이해하고 기존 사고의 틀에서 벗어나 사물을 새로운 관점에서 볼 수 있으며 인간의 삶이 어떻게 의미를 획득하고 '좋은 삶'이 될 수 있는가를 스스로 모색할 수 있는 기초 체력을 키우고자 하는 과목이다.
	행복한 글쓰기	〈행복한 글쓰기〉는 글쓰기를 통해 자신을 성찰하고 타인과 공감하며 세계를 비판적으로 재해석함으로써, 더 나은 인간과 세계를 구성하기 위한 기초 교과목임을 숙지한다.
	우리가 사는 세계	'근대성의 성취와 유산'을 탐구하고, 그것이 오늘날도 유효한지 알아보는 과목이다. 현대 세계는 근대문명이 내 놓은 해결책 그 자체가 발생시킨 다수의 문제들을 안고 있다. 문제들에 관한 자신만의 응답을 탐색하게 하고 이 세계에서 그의 위치와 책임을 생각할 수 있도록 유도하는 과목이다.
	명사특강	주차 별 특강형식으로 수업을 진행하여 사내/외 주요명사, 현업전문가 및 업계 관계자의 생생한 업무 노하우와 현장 중심 트렌드 변화를 학습한다.
	사회봉사활동	기업의 사명인 나눔과 상생을 실천하기 위하여 재능기부 활동을 중심으로 사회공헌 활동을 하는 과정이다.
	현장실습	학교에서 학습한 제과제빵에 관한 여러가지 이론과 실습 내용들을 실제 업무와 연계하여 응용력을 강화하기 위해 재학생 소속부서에서 현장실습 및 업무개선 활동을 펼치며 학습 활용도를 강화한다.
	해외벤치마킹	일본 동경제과학교에서 제과, 화과자 등의 연수를 통하여 기술을 연마한다. 또한 일본의 베이커리 트렌드를 파악, 분석하고 이를 우리나라 실정에 맞게 벤치마킹하는 것에 목적을 둔다.



## 교수 소개

SPC식품과학대학은 국내 최고의 교수진과 체계화된 커리큘럼을 제공하여 회사와 개인의 지속적인 성장과 변화를 주도해 가는 중추적 역할을 수행한다.

- 현장 전문가 중심 : 현장 경험을 토대로 하는 각 실무 분야별 우수 교수진 확보
- 이론 및 학문 중심 : 이론적 지식과 학문을 바탕으로 기초를 다지기 위한 우수 교수진 확보

교수진	담당과목	소속
곽지원	빵 코디네이션	고려전문학교
경문식	제과이론	서울호서전문학교
김정계	슈가크래프트	대한슈가크래프트협회
김태희	외식산업과 서비스마케팅	경희대학교
김태현	푸드컬처트렌드	대림대학교
김현숙	식품과학입문	숙명여자대학교
김현숙	푸드컬처트렌드	청강문화산업대학
박정길	식품화학, 기초 화학의 이해	SPC생명공학연구소
신승녕	제과이론, 팀 프로젝트	한국관광대학교
안성식	연구조사방법론, 팀 프로젝트	경희사이버대학교
이광석	제빵이론	경희대학교
이효정	와인의 이해	한국국제소믈리에협회
장학길	식품가공저장학	가천대학교
정경	세계식문화의 이해	경희사이버대학교

교수진	담당과목	소속
주나미	조리원리의 이해	숙명여자대학교
이정은	식품과학입문	서울대학교
최인호	초콜릿 실습	블랑제리 드 르방
추희정	인간관계론	서비스엑셀런스연구소
황윤경	제과제빵재료학, 팀 프로젝트	수원여자대학교
황혜미	인간관계론, 생산품질관리론	서비스엑셀런스연구소
허수진	제과제빵재료학	신성대학교
권호민	커피 이론 및 실습	사내교수
김정우	품질평가 및 조사방법론	사내교수
배기성	기본제빵실습, 심화제빵실습	사내교수
손병근	제빵실습	사내교수
이종민	휴면반죽 이론 및 실습	사내교수
이종혁	휴면반죽 이론 및 실습	사내교수
조봉민		사내교수
최유미	커피 이론 및 실습	사내교수
한옥균	식품위생 및 법규	사내교수
현기찬	커피이론 및 실습	사내교수
홍성울	휴면반죽 이론 및 실습	사내교수
홍성종	제과실습	사내교수

## 교육내용 및 학교생활

### 전공실습과정

- 제과제빵 전문가 및 외식산업 전문가 양성을 위한 제과제빵 관련 다양한 실습과정을 운영하고 있습니다.
- 재학생들의 업무현장을 정확하게 파악한 사내교수진이 재학생들의 업무현장에 맞는 내용으로 강의를 진행하기 때문에 재학생들은 자신들에게 필요한 내용의 강의를 듣고 그 내용을 즉시 업무현장에서 적용이 가능합니다.
- 자격증 취득 및 자격증취득 과정의 연계를 위한 전문적인 교육을 진행하고 있습니다.
  - **제빵 실습** : 많은 학생들이 현장업무에서 제빵제품을 많이 다루고 있지만 스크라치 제빵제품을 다루는 것은 익숙치 않은 학생들이 많습니다. 따라서 **기본 및 심화 제빵실습으로 나누어 스크라치 제품 중심으로** 제빵실습을 진행하고 있습니다.
  - **제과 실습** : 제빵에 비해 제과는 현장업무에서 직접 다루어보지 않은 학생들이 대부분입니다. **프랑스 정통 제과제품을 중심으로** 다양한 제과제품을 직접 만들어 보는 과정을 운영 중입니다.
  - **휴면반죽 실습** : 휴면반죽을 다루는 데에는 익숙하지만 단순한 공정만을 파악하고 있는 경우가 대부분입니다. **휴면반죽을 직접 만들어 보며 기본원리를 파악하고 또한 취급시 주의점을 학습하여** 현장업무에 즉시 응용이 가능하도록 하고 있습니다.



- **커피 실습** : 커피이론과 병행하여 실습수업을 진행하여 **바리스타 자격증 취득을 목표로** 합니다. 따라서 한 학기동안의 수업 이후에는 새로운 분야의 자격증 취득이 가능합니다. 또한 라떼아트 등의 수업을 통하여 과정의 재미를 더하고 있습니다.
- **케익데커레이션(슈가크래프트)** : 슈가크래프트 실습과정에서는 케익데커레이션에서 활용가능할 뿐 아니라 제과제빵업계 종사자로서 필요한 **디자인감각과 다양한 데커레이션 스킬**을 학습할 수 있습니다. 슈가크래프트 자격증 취득을 위한 추가학습의 기초과정이 되는 과정입니다.

#### 과목 및 운영학기

과 목 명	운 영 학 기
기본 제빵실습	1학년 1학기
심화 제빵실습	2학년 3학기
제과실습	2학년 1학기
휴면반죽 이론 및 실습	2학년 2학기
커피이론 및 실습	1학년 3학기
슈가크래프트	1학년 2학기





## 전공이론과정

- 제과제빵 전문가 및 외식산업 전문가 양성, 그리고 경영마인드 강화를 위하여 다양한 전공이론과정을 운영하고 있습니다.
- 실습에 비하여 이론 지식에 대한 깊이가 부족하여 이론적인 지식함양을 목적으로 진학한 학생들을 위하여 전문적이고 깊이 있는 이론교육을 제공합니다.
- 직접적으로 제과제빵 내용과 관련이 없어도 식품업계 종사자로서 필요한 교육을 진행하고 있습니다.
- 영양학, 식재료, 가공학에 대한 이해는 심화과정에 대한 이해도를 향상시키며 식품업 전문가로서의 이론적 기반을 마련합니다.
- 각 과정에서는 레포트 및 팀 발표수업을 병행하여 자기주도학습을 유도함과 동시에 프리젠테이션 능력을 배울 수 있습니다.

## 과목 및 운영학기

과 목 명	운 영 학 기
제빵 이론	1학년 1학기
제과 이론	1학년 2학기
식품과학 입문	1학년 1학기
조리원리의 이해	1학년 2학기
제과제빵 재료학	1학년 3학기
식품위생 및 법규	2학년 3학기
세계 식문화의 이해	1학년 3학기
식품가공저장학	1학년 3학기
외식산업과 서비스마케팅	2학년 3학기
연구조사방법론	2학년 1학기
생산품질관리론	2학년 3학기
푸드컬처트렌드	2학년 2학기
팀 프로젝트	2학년 2학기





## 교양과정소개

- 제과제빵 및 식품과 관련된 전공과정 이외에도 **기본 교양 함양을 위한 교양과정**을 운영하고 있습니다.
- 각 과정에서는 레포트 및 팀 발표수업을 병행하여 자기주도학습을 유도함과 동시에 프리젠테이션 능력을 배울 수 있습니다.
  - **외국어(중국어/영어)** : SPC그룹이 글로벌기업으로 성장해 나감에 따라 회사 발전에 기여할 수 있는 해외 전문인력 양성을 위하여 **외국어 학습의 동기부여 및 기초실력 형성**을 목적으로 중국어와 영어 교육을 2학기에 걸쳐 진행하고 있습니다. 주요 내용은 외국어 기초내용 및 제과제빵 관련 다양한 표현을 학습하고 있습니다.
  - **인간관계론** : 직장 내/외에서의 **원활한 인간관계와 커뮤니케이션**을 위한 과정입니다. 특히 매장에서 직접 고객을 상대하는 업무를 하는 학생들에게는 더욱 활용성이 높은 과정입니다.
  - **와인의 이해** : 와인에 대한 기초지식을 함양하고 이를 제과제빵 업에 **응용할 수 있도록 교육**하는 과정입니다. 매 시간 와인 시음을 통해 보다 쉽게 이해 할 수 있으며 마지막 수업일에는 레스토랑에서 학생들이 직접 메뉴에 어울리는 와인을 셀렉션하고, 테스팅하는 등의 현장학습을 진행하고 있습니다.



### ■ 과목 및 운영학기

과 목 명	운 영 학 기
외국어 (중국어/영어)	1학년 1학기
	2학년 1학기
인간관계론	1학년 1학기
와인의 이해	1학년 2학기



## ❖ 온라인과정 소개

- 업무와 학업을 병행해야 하는 사내대학의 특성상, 시간적 & 공간적 학습여건의 한계를 극복하기 위해 일부 전공과정과 교양과정을 온라인과정으로 운영함으로써 학습의 효율을 높이고 있습니다.
- 2012년 1월 경희사이버대학교와 상호 학술교류 협약을 체결하여, 경희사이버대학교의 온라인 교양과정과 전공과정을 학습함으로써 교과과정의 다양성과 전문성을 높였습니다.
- 전공과목은 외식조리경영학 전공과정을 이수하고 교양과목은 Humanitas College 프로그램을 활용하고 있습니다.
  - 후마니타스(Humanitas)는 라틴어로 '이상적 인간'이라는 뜻으로, 후마니타스 칼리지는 인간과 세계에 대한 이해의 폭을 넓히고 한 나라의 시민성과 세계 시민성을 조화시키며 공동체적 가치를 추구하는 실천적 지식인을 육성하기 위한 경희사이버대학교의 교양교육 프로그램입니다.
  - 2012년 봄학기부터 경희사이버대학교는 경희대학교의 교양대학 후마니타스 칼리지(Humanitas College)와 연계해 세계적 수준의 교양교육 프로그램을 공동 개발, 활용하고 있습니다.

### ■ 과목 및 운영학기

과 목 명	운 영 학 기
선택교양	1학년 1학기
행복한 글쓰기(교양)	1학년 3학기
외식조리경영학(전공)	2학년 1학기

## ❖ 특별활동(현장학습, 특강)



- 현장학습과 특강을 통해 정규과정에서 부족한 학습을 할 수 있도록 합니다.

분 류	세부내용
현장학습	국제식품대전 견학, 유명베이커리 시장조사 등 다양한 현장학습을 통해 교육장에서 배울 수 없는 학습을 할 수 있도록 지원하고 있습니다.
	내부직원들에게도 견학의 기회가 많이 주어지지 않는 밀다원, SPL, 성남 및 안양공장 등 다양한 회사 내부의 인프라들을 견학하여 보다 쉽게 학습의 내용을 이해 할 수 있도록 지원하고 있습니다.
특 강	명사특강이라는 과정이 개설되어 사내대학 재학 중 SPC그룹의 각 계열사의 임원분들을 뵈고 회사에 대한 이해, 식품관련 정보를 교류할 수 있는 과정이 준비되어 있습니다. 이 과정을 통해 사내대학 학생들은 회사에 대한 이해를 바탕으로 기업 가치를 내재한 로열티 높은 인재로 성장해 나갈 수 있습니다.
	사외에 계신 유명강사를 모시고 개인성장을 위한 특강을 진행하고 있습니다. 특강의 주제는 일과 학업을 효과적으로 병행하는 방법, 학교와 나의 비전과 목표에 관한 강의 등 다양한 콘텐츠를 제공하고 있습니다.

## ❖ 해외연수

- 해외연수 지원을 통해 학생들은 다양하고 수준높은 교육을 제공받고 국내 뿐 아니라 해외 식품 트렌드를 이해 할 수 있습니다.
- 해외연수의 기본적인 목적은 해외 유명 교육기관의 단기과정수료를 통한 **기술력 향상**과 해외 유명 베이커리 시장조사를 통하여 이를 벤치마킹하고 **해외시장 트렌드를 이해**하는 것에 있습니다.
- 또한 해외연수는 학생들의 학습에 관한 동기를 부여해 주며 미래의 개인성장의 가능성을 열어주고 있습니다.

### ■ 일본 해외연수

대 상	SPC식품과학대학 2학년 재학생 전원
일 정	2학년 여름방학 중 4박 5일
장 소	일본 동경제과학교 & 일본과자 전문학교
연수내용	일본 유명 교육기관의 제빵, 제과 및 화과자 실습
	일본 유명 베이커리견학, 세미나 참석



- 에꼴 르노뜨르는 프랑스 명장 GASTON LENÔTRE에 의해 1971년 창설 되었으며 르노뜨르만의 고유한 창의력과 재능, 노하우를 전수하여 요리와 제과제빵 분야에 수많은 기술자를 배출해왔습니다.
- 사내대학의 성적우수 졸업생에게는 세계 최고의 명성을 자랑하는 프랑스 에꼴 르노뜨르의 단기 전문 교육을 받을 수 있는 기회를 부여합니다.

### ■ 프랑스 르노뜨르 해외연수

운영현황	1기 우수생 2명(2013년), 2기 우수생 2명(2014년), 3기 우수생 2명(2015년), 4기 우수생 2명(2016년), 5기 우수생 2명(2017년)
대 상	성적우수졸업생
일 정	졸업 후 10박 11일
장 소	프랑스 파리 에꼴 르노뜨르
연수내용	프랑스 르노뜨르의 단기과정
	프랑스 유명 베이커리견학



## ● 졸업 연구보고서 발표

- 졸업심사를 위하여 팀 프로젝트 과정을 통해 작성한 연구보고서를 기본으로하여 연구보고서와 관련한 임원 및 전문가를 모시고 졸업연구발표회를 진행합니다.
- 팀 프로젝트 과정은 지도교수의 지도하에 그동안의 학습내용을 바탕으로 현장업무에서의 문제점을 개선하고 보완하는 것을 목적으로 학생들이 주도적으로 연구주제를 선정하여 실험 및 조사연구를 진행하고 연구보고서를 작성하는 과정입니다.
- 사내대학 재학생들의 2년동안 학습성과인 졸업연구보고서를 현장의 업무에 적용가능 할 수 있도록 하여 회사발전에 기여를 하고자 합니다.

### ■ 2012년 제 1기 졸업생 졸업연구

연구 방법	연구 성과
실험연구	종류별 산 첨가 시 쉬폰케익에 미치는 영향
	수제 쿠키의 해동시간과 소성온도에 따른 완제품 특성에 관한 연구
	저온숙성 시간에 따른 바게트의 품질변화에 관한 연구
	4가지 타입의 휘핑크림으로 Icing한 제품의 저장기간에 따른 제품 변화에 관한 연구
조사연구	제과 제빵 제조 공정에서 머리카락 클레임 발생현황과 감소방안
	날씨에 따른 아이스크림 판매량 차이 및 극복방안 연구
	제조기사들의 기능도 향상을 위한 교육현황 및 교육 시스템에 관한 연구
	파리크라상 하드계열 베이커리제품 판매 활성화 방안

### ■ 2013년 제 2기 졸업생 졸업연구

연구 방법	연구 성과
실험연구	제빵 시 믹싱속도가 식빵에 미치는 영향에 관한 연구
	애플파이의 해동조건에 따른 완제품 특성에 관한 연구
	치킨카레고로케의 생산 손실 감소를 위한 해동 및 성형공정에 관한 연구

조사연구	던킨도너츠 판매활성화를 위한 소비자 기호도 조사
	파리크라상 제조현장의 안전사고 예방을 위한 위험요인 분석과 안전보건교육 활성화 방안연구
	강남 PC, PB 여성고객을 중심으로 한 케이크 구매 경향 및 선호도 조사

### ■ 2014년 제 3기 졸업생 졸업연구

연구 방법	연구 성과
실험연구	탕종법 온도에 따른 식빵품질 변화
	모카식빵(휴면생지) 중량이 품질에 미치는 영향에 관한 연구
	밀가루, 소금 등의 산지 차이에 따른 식빵품질 변화
조사연구	SPC계열 브랜드에 따른 마케팅 전략에 관한 연구_파리바게트, 배스킨라빈스, 던킨도너츠를 중심으로
	CS포트폴리오를 이용한 베이커리 전문브랜드의 경쟁력 강화에 관한 연구_파리바게트, 파리크라상을 중심으로

### ■ 2015년 제 4기 졸업생 졸업연구

연구 방법	연구 성과
실험연구	모카빵 반죽성형 방법과 소성조건에 따른 품질변화에 관한 연구
	크라상 반죽의 소성조건에 따른 품질변화에 관한 연구
	마카롱 원료 및 공정에 따른 품질변화에 관한 연구
조사연구	파리바게트 직원의 만족도 향상을 위한 연구
	파리크라상 매장직원의 감정노동이 직무소진, 직무만족, 이직의도에 미치는 영향연구
	던킨도너츠 매장 선택속성이 고객만족도에 미치는 영향관계
	유통시장 변화에 따른 양산빵 경쟁력 강화 방안 (대리점 유통 중심으로)

## 졸업생 관리 방안



1. 현장의 리더로, 업무에서 높은 평가를 받는 고성과자로서 현업성과자를 육성하고자 합니다.
2. 국내 제과제빵업계의 핵심인력으로서 해외파견을 나갈 수 있도록 해외인력을 육성하고자 합니다.
3. 산업체위탁교육을 체결하여 4년제 대학교에 편입을 할 수 있도록 지원합니다.  
(경희사이버대학교 쏘 학기 수업료 40%감면)
4. 세계적인 명성을 자랑하는 프랑스 에꼴 르노뜨르과정 해외연수 등 전문교육을 수강하여 지속적인 학습자를 육성하고자 합니다.





## 신입생선발

### 1. 지원자격

근무경력 1년 이상 (협력사 2년 이상)



최종학력 고등학교 졸업이상  
(전문대, 대졸 이상 지원가능)

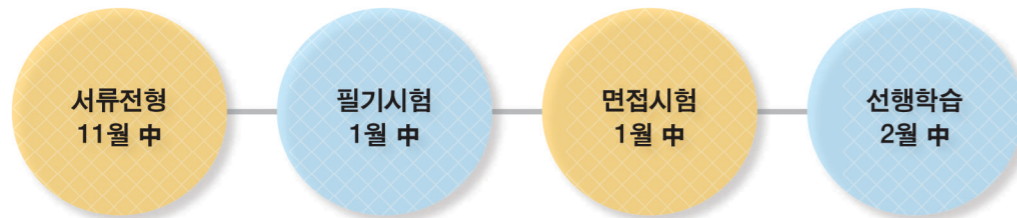
위 2가지 요건이 충족 될 경우 입학 지원 가능

### 2. 지원서류



\* 서류양식 : SPC그룹홈페이지 참조

### 3. 선발과정



### 4. 입학상담안내

SPC식품과학대학 교학처 (02-6331-3543,3519)



### 학교생활 Q&A

#### Q1 학기별 학비는 얼마인가요?

SPC식품과학대학은 사내대학 형태로 모든 수업료와 입학금이 SPC그룹 회사의 100% 지원에 의해서 운영됩니다. 따라서 재학생들이 2년(6학기)동안 내야 할 학비는 없습니다.

#### Q2 수업에 참석하기 위해서 개인적인 연차를 써야 하나요?

매주 화요일 오전 9시 ~ 오후 8시까지 진행되는 주간수업은 근무와 동일한 것으로 인정하여 개인 연차를 사용하지 않으셔도 됩니다. 1학년 1학기에 진행되는 수요일 오후 6시 ~ 오후 10시까지 진행되는 야간수업은 근무를 조금 일찍 끝내고 참석하셔야 하며 별도 근무인정 및 수당은 없습니다.

#### Q3 SPC식품과학대학은 정식 대학 과정인가요?

SPC식품과학대학은 교과부로부터 정식 인가를 받은 2년제 전문학사 과정입니다. 2년(6학기)의 교육 과정을 이수하신 분들에게는 식품 전문학사 학위가 주어지며, 이는 일반 전문대학 졸업학위와 동일한 효과를 가집니다. 따라서 사내대학 졸업 후에는 4년제 대학교로 편입학도 가능합니다.



■ 2016년 제 5기 졸업생 졸업연구

연구 방법	연구 성과
기초 실험	분리콩단백(soy protein isolate)의 첨가가 빵의 품질에 미치는 영향
	RS-3형태의 저항성 전분 첨가가 스펀지 케이크의 품질에 미치는 영향
서베이 조사	비알코리아 프랜차이즈 지원 시스템이 가맹점주의 만족도에 미치는 영향
	파리바게뜨 관리자의 리더십유형이 고객지향성과 직무만족도에 미치는 영향
응용 실험	천연효모 냉동반죽 보관기간에 따른 제품 품질 변화
	냉동반죽의 급속해동과 완만해동이 제품에 미치는 영향

■ 2017년 제 6기 졸업생 졸업연구

연구 방법	연구 성과
실험연구	PB 직원들의 직무특성이 만족도와 스트레스에 미치는 영향에 대한 연구
	PB, PC, DD HMR 제품의 시장점유율 확대방안을 위한 연구
	PB 제품선호도가 식생활 라이프스타일과 만족도에 미치는 영향에 관한 연구
조사연구	아로니아와 홍국쌀을 첨가한 제품을 통해 본 PB 스페셜티 마켓 가능성 제안
	VMD 이론적용을 통한 PB제품 활성화 방안
	PB 가맹점포의 주방환경 개선을 위한 제안 (주방동선과 주방온도를 중심으로)





## SPC식품과학대학의 campus life

- SPC식품과학대학은 업무와 학업을 병행하는 바쁜 일상 속에서도, 다양한 활동과 모임을 통해 최대한 재학생들이 Campus Life를 즐길 수 있도록 지원하고 있습니다.

### 활동내용 및 운영학기

분 류	세 부 내 용
동아리	다양한 동아리활동을 지원하여 학생들이 자발적으로 학습을 할 수 있도록 하고 취미생활을 공유하며 스트레스를 해소하고 학년간의 인맥 네트워크를 넓혀갈 수 있도록 돕고 있습니다.
M,T	1년에 한 번씩 1, 2학년 전체 M,T를 지원하여 레크레이션 및 단체활동 (레프팅)을 통하여 소속감을 증진시키고 재학생간의 친밀감을 강화시킬 수 있도록 돕고 있습니다. 전체 M,T 이외에 중강M,T, 졸업M,T 등 학년 별 자체 M,T를 진행하여 동기들간의 친목을 다지고 있습니다.
봉사활동	봉사활동이라는 정규과목을 통하여 재능기부활동을 중심으로 나눔과 상생을 실천하고자 사회공헌활동을 하고 있습니다.



동아리



M,T



봉사활동







## SPC식품과학대학 입학식

- 매년 약 26명의 신입생이 서류전형, 필기시험, 면접전형을 거쳐 높은 경쟁률을 뚫고 SPC식품과학대학에 입학합니다.
- 1월 중 신입생 최종선발이 완료가 되어 최종선발 된 입학예정자는 2월 한달 동안 제과제빵 관련 온라인과정과 독서학습을 통해 선행학습을 진행하고 있습니다.
- 2월 중 최종선발 된 입학예정자는 신입생 오리엔테이션에 참석하여 학교생활과 관련된 소개 및 다양한 단체활동을 통해 신입생 간의 친목을 도모할 수 있는 시간을 갖고 있습니다.

### 입학생 현황

구 분	인 원	소 속
2011학년도 입학	25명	SPC그룹 계열사 직원 (파리크라상, 비알코리아, SPC삼립, SPCGFS, SPC)
2012학년도 입학	24명	
2013학년도 입학	24명	
2014학년도 입학	26명	
2015학년도 입학	26명	
2016학년도 입학	26명	
2017학년도 입학	26명	
2018학년도 입학	26명	

## SPC식품과학대학 졸업식

- SPC식품과학대학의 재학생들은 총 80학점 이상 수료 및 졸업심사 통과를 거쳐 졸업을 하게 됩니다.
- SPC식품과학대학에서 2년 6학기 동안 전 과정을 이수하면 식품전문학사학위를 취득할 수 있습니다.
- 졸업생들은 졸업 후에도 서로의 발전을 위한 정보를 교류하고 친목을 도모하기 위하여 정기적인 졸업생 모임을 진행하고 있다.
- 경희사이버대학교와 산업체위탁교육을 체결하여 졸업생들이 지속적인 학습을 하고 4년제 학사학위를 취득할 수 있도록 지원하고 있습니다.

### 졸업생 현황

구 분	인 원	소 속
2013학년도 졸업	25명	SPC그룹 계열사 직원 (파리크라상, 비알코리아, SPC삼립, SPCGFS, SPC)
2014학년도 졸업	22명	
2015학년도 졸업	17명	
2016학년도 졸업	26명	
2017학년도 졸업	24명	
2018학년도 졸업	25명	





**최종흥**(SPC삼립)

1기 졸업생

배움에 대한 즐거움과 동기들과의 추억들을 간직한 채 졸업을 한지 어느덧 1년의 시간이 지났습니다. SPC식품과학대학에서의 생활은 또 다른 인생의 목표를 생각해 보고, 새로운 도전과 희망을 꿈꿀 수 있었던 시간들이었습니다. 늦은 나이에 시작한 배움이라 힘들고 어려울 때도 많았지만 그 시간을 잘 견디고 이겨낸 덕분에 지금 자랑스러운 아빠로, 듬직한 남편으로, 그리고 리더의 역할을 수행하는 SPC삼립의 직원으로 환하게 웃으며 지내고 있습니다. 사내대학에서의 가르침을 깊이 새겨 항상 도전하고 발전할 수 있는 후배님들이 되시기를 응원합니다. SPC식품과학대학 후배님들 파이팅!!!



**정택군**(파리크라상)

1기 졸업생

어느덧 SPC식품과학대학을 졸업한지도 1년이라는 시간이 지났습니다. 업무와 학업을 병행하면서 교수님들이 내주시는 무수한 과제와 학사일정을 소화했던 2년간의 학교생활은 괜히 사서 고생을 하는 것은 아닐까 라는 생각이 들만큼 힘든 시간이었습니다. 하지만 졸업을 하고 처음 느낀 감정은 바로 "허전함"이었습니다. 학교를 다닐 때에는 바쁜 일상에 묻혀 생각하지 못했지만 졸업 후 뒤돌아보니 지난 2년의 시간을 통해 머리와 가슴이 훌쩍 성장해 있는 저 자신의 모습을 만날 수 있게 되었습니다. 사내대학에서의 시간은 절대 쉽지 않은 2년의 시간이 될 것입니다. 하지만 그 모험을 적극적으로 도전하고 즐기다보면 지금은 상상도 하지 못할만큼 성장하고 발전해 있는 또 다른 나의 모습을 만날 수 있게 될 것입니다. 용기있는 분들은 지금 당장 새로운 나를 찾아 떠나는 SPC식품과학대학의 모험에 함께하시기 바랍니다.



**김은미**(파리크라상)

1기 졸업생

빵을 시작하지 10년이 넘었지만 내가 아닌 다른 누군가를 가르친다는 것은 어려운 일인것 같습니다. 그렇기 때문에 QSV 직무를 잘 수행하고 또 건강하고 맛있는 먹거리 전도사가 되기 위한 전문적이고 체계적인 교육이 더욱 절실했습니다. 그러던 중 우리 그룹에 사내대학이 개설된다는 소식을 듣고 입학의 기회를 얻을 수 있었습니다. 졸업을 하고 다시 일상으로 돌아온 지금, 힘들었던 기억보다는 다시는 누리지 못할 거라 생각했던 학창시절의 친구들을 선물해 준 학교에 깊은 감동과 고마움을 느낍니다. 또한 빵에 대한 전문 지식을 배우고 익혀 업무에 적용함으로써 후배들에게 든든한 선배로 성장한 저 자신에 대해 뿌듯함을 느낍니다. 또 다른 배움을 준비하는 여러분들에게 힘찬 파이팅을 외쳐드리고 싶습니다.

**나병진**(파리크라상)

2기 졸업생



SPC식품과학대학에 진학하기 전, 업무 중 이론에 대한 부족함을 느껴 독학을 하려고 했지만 이해가 잘 안되었습니다. 하지만 SPC식품과학대학에 진학 후, 혼자서는 채우지 못했던 부족했던 이론지식을 채울 수 있었습니다. 또한 제품을 만들면서 여러가지 문제점이 있었지만 어떻게 해결방안을 찾아야 할지도 막막하고 해결방안을 잘 찾지 못했었는데 교수님들께 질문을 하고 학우들과 함께 정보를 공유하면서 해결책을 찾을 수 있었습니다. 그렇게 새로운 것을 배우고 정보를 교류하게 되면서 후임 제조기사들이 모르는 것을 물어보면 이전과 다르게 전문적이고 체계적인 답변을 줄 수 있어서 뿌듯하기도 했습니다. 되돌아보면 사내대학에 진학하던 2년동안은 업무와 학업을 병행 하다보니 힘들고 고된 시간이었지만 많은 것을 배워갈 수 있어서 보람되고 뜻깊은 시간이었습니다.

**이화영**(비알코리아)

2기 졸업생



일반대학을 다니는 목적이 취업을 위한 스펙 쌓기라면 우리 SPC식품과학대학은 이미 그 분야에 근무 중인 사람들이 열정을 가지고 더 배우고자 하는 목적으로 다니고 있습니다. 현업에서 일하면서 궁금했던 문제들을 학생들이 가져와 질문하며 교수님들과 토론하며 배우는 수업시간은 다른 곳에서 볼 수 없는 우리 학교만의 장점이자 강점 일 것입니다. 아는 만큼 보인다라는 말이 있습니다. 최고의 실무진으로 구성된 교수님들로 부터 전문적인 지식을 넘어 제품을 대하는 열정과 자세를 배울 수 있었던 것은 교수님이기 이전에 같은 길을 앞서가신 선배님이시기 때문일 것입니다.

**구상희**(파리크라상)

2기 졸업생



SPC식품과학대학은 저에게 새로운 꿈을 갖게 해주었고 도전에 대한 두려움을 없앨 수 있도록 해주었습니다. SPC식품과학대학은 "관계"라는 인적 네트워크를 형성하는 좋은 계기가 되었으며 우물안 개구리가 우물밖의 세상을 보게되는 인생의 전환점이 되었습니다. SPC인으로서 SPC식품과학대학이라는 공간을 통해 더 많은 사람들과 더 넓은 세상을 향해 더 깊이 있는 지식을 쌓을 수 있는 기회가 주어진 것에 감사하며 기회가 왔을 때 기회를 잡는 것도 "용기"라고 생각합니다.



**박우열**(파리크라상)

3기 졸업생

길게만 느껴질 줄 알았던 2년이라는 시간이 아쉬움을 남기며 지나가버렸습니다. 처음 시작할 때의 막연한 두려움과 새로운 도전에 대한 설렘이던 기억들이 아직도 수줍고 부끄럽기도 하지만 이제 졸업을 앞두고 끝나는 것에 대한 아쉬움이 더 많이 자리하고 있습니다. 매일 똑같았던 일상에 학교를 다닌다는 것이 제게 또 다른 삶의 즐거움을 느낄 수 있게 해준 계기가 되었습니다. 과제 준비하느라 시간이 정신없이 지나간 것 같기도 하지만 함께 했던 학우분들과 늘 좋은 가르침을 주신 교수님들이 오랫동안 기억에 남아 있을 것입니다. 지난 2년 동안 조금 더 열심히 하지 못한 것과 이제는 떠나야 한다는 것에 대한 아쉬움이 크지만, 이제는 SPC식품과학대학에서 배운 것들을 일터에서 잘 활용하고, 계속해서 학습하여 발전해 가는 사람이 되겠다고 다짐해봅니다. 그동안 힘들고, 어려운 순간들도 많았고, 고비도 있었지만 이렇게 잘 마무리 할 수 있도록 도와주신 학교 관계자 분들께도 진심으로 감사 드립니다. 함께 즐거운 시간을 보냈던 동료, 선배, 친구들, 그리고 최고의 교수님들 너무 감사합니다.



**윤선웅**(파리크라상)

3기 졸업생

처음 사내대학이 설립되었다고 접했을 때, 단순히 대학 졸업장을 취득할 수 있다는 부분이 고졸이었던 저에게는 입학의 결정하는데 있어 큰 이유가 되었습니다. 하지만 입학하고 2년이라는 시간 동안 식품영양, 재료학, 조리과학, 제빵이론, 제과이론 등 식품 전반에 관한 여러 과목의 수업과 그에 수반되는 실습과정, 인간관계 및 최신 트렌드와 같은 교양과목들을 수강하며 평소 근무할때나 생활하면서 막연하게 의구심을 가졌던 부분들에 대해 저 나름대로의 기준이 정립되는 것을 느꼈습니다. 그리고 무엇보다도 근무시간에 순간순간 문제가 발생하였을 때 한번 더 생각한 후 말과 행동을 하고, 겸손과 책임감을 공고히 할 수 있었던 계기가 되었습니다. 돌이켜보면 2년이란 시간 동안 일과 학업을 병행하면서 고비와 우여곡절도 많았지만 모든 과정을 마쳤을때의 성취감은 이루 말할 수 없이 컸던 것 같습니다. 끝으로 사내 여러조직, 다양한 연령대의 학우들과 함께 계급관계가 아닌 동등한 입장에서 어울리면서 저 자신을 돌아보고, 부족한 부분을 알 수 있었던 제 인생에서의 소중한 시간이었습니다.



**구은희**(파리크라상)

3기 졸업생

2년 전 입학원서에 붙일 증명사진을 찍고, 면접준비를 하던 때가 엇그제 같은데 벌써 졸업이라는 게 믿기지 않을 만큼 시간이 빠르게 지나간 것 같습니다. 바쁜 업무와 학업을 병행한다는 것이 결코 쉬운 일은 아니었습니다. 돌이켜 생각해보면 기회와 선택의 순간에 망설임도 있었습니다. 하지만 두려움보다는 즐길 수 있는 설렘을 쫓아 여기까지 온 것 같습니다. 학교에 입학한 후 실무에 대한 이해를 높이고 체계적으로 준비한 결과 본사직 전환의 계기도 맞이할 수 있었으며, 졸업과 동시에 QSV로 진급의 기회도 주어졌습니다. 2년의 학교생활 동안 배움의 즐거움도 컸지만, 무엇보다도 SPC그룹의 다양한 계열사에서 근무하는 동기들과의 만남을 소중한 인연으로 간직하고 싶습니다. 마지막으로 어떤 일에 도전한다는 것은 두려울 수도 있습니다. 하지만 그 도전을 두렵다는 이유로 피해버린다면 기회를 잃는 것이라고 생각합니다. 피할 수 없는 도전이라면, 1%라도 끌림이 있다면 망설이지 말고 도전하고 즐기십시오. 그 결과에는 성장한 자신을 발견할 수 있을 것입니다.

**민경아**(파리크라상)

4기 졸업생

SPC식품과학대학은 저에게 있어 아주 특별한 존재입니다. 지난 2년을 되돌아보면 서 힘들고 지친다는 생각보다는 하루하루가 설렘과 긴장되고 '오늘이 좋다', '더 열심히 하자'라는 생각을 많이 하게 하고 스스로 격려하는 날이 더 많지 않았나 생각이 듭니다. SPC식품과학대학은 제 인생에 있어서 평생 갖지 못할 25명의 각기 다른 장점을 가진 멋진 친구들을 갖게 해주었으며 한 곳에 안주하지 않고 늘 변화할 수 있는 기회와 자신감을 만들어 주었습니다. 그리고 무엇보다도 나 자신이 몸담고 있는 SPC그룹의 1인으로써 더욱더 끈끈한 애사심을 갖게 되었습니다. 모든 것이 변한 2년, 앞으로 얼마나 많은 것이 변화되어갈 것 인지 벌써부터 가슴이 두근거립니다. 변화를 두려워하지 않고 지속 가능한 행복을 찾고자 하는 분들이라면 SPC식품과학대학이 있습니다. 화이팅!



**박경식**(비알코리아)

4기 졸업생

입학을 하기 전 매년 SPC식품과학대학 모집 포스터를 보면서 한 번쯤 도전을 해보고 싶은 곳이었지만 한 편으로는 일과 학업을 동시에 병행해야 한다는 점에서 쉽게 도전을 하기에는 부담스러운 높은 벽이 있었습니다. 그러나 2년 전의 사내대학에 지원했던 도전은 지금 저에게 변화에 맞설 수 있는 힘이 되었고 현장에서 부족한 지식을 충족시킬 수 있게 되었습니다. 학사과정 중에 배운 여러과목의 지식을 통하여 같이 근무하는 후배들에게는 조금이나마 조언을 해주고 설명을 해 줄 수 있게 되었고, 스스로에게는 새로운 분야를 개척할 수 있는 자신감을 주었습니다. 또한 SPC식품과학대학은 배움이라는 목적을 가지고 모인 각기 다른 계열사의 학우들을 만나 즐거움을 나누던 곳으로 마음 깊이 남아 있을 것입니다. 아직도 부족한 점이 많지만 2년 간의 학사과정을 통하여 배운 것을 바탕으로 더욱 노력하여 발전 할 수 있는 사람이 되었습니다.



**정성민**(SPC삼립)

4기 졸업생

빵에 대해서 많이 알지 못하고 SPC삼립이라는 회사에 입사하여 스스로 빵에 대한 공부를 하면서 나름대로 자부심을 가지고 빵을 만들어 오다보니 어느새 관리자라는 위치에 앉게 되었습니다. 그러나 혼자 경험과 독학으로 배운 빵에 대한 지식에는 한계가 있었고 스스로 그것을 극복하려고 해봤지만 제대로 답이 나오지 않았습니다. 어떻게 해야 하나 혼자 막막해 하고 있을 때 제게 SPC식품과학대학이라는 배움의 문이 열리게 되었습니다. SPC식품과학대학에서의 배움을 통하여 영겨있던 실타래와 같은 부족함과 문제들을 하나씩 풀어가며 2년이라는 시간이 훌쩍 지나갔습니다. 졸업을 앞두고 제빵인으로 앞으로 걸어가야 하는 길이 아직 멀기에 두려움이 있기도 하지만 졸업 후에도 계속 만남을 이어갈 4기 학우들과의 우정이 있기에 앞길이 밝은 것 같습니다. 2년 간 열심히 가르침을 주신 교수님들께 감사드리며, SPC식품과학대학이라는 기회를 준 회사에도 감사를 드립니다.





**유승열**(파리크라상)

5기 졸업생

SPC 사 이라면 SPC 식품과학대학교의 교육과정을 꼭 이수하시길 제안드립니다. 그 이유는 회사업무에 관한 기본적인 이론과 실무를 배울 수 있는 기회인 동시에 회사에 다니면서 업무적인 정보가 필요하거나 응원의 에너지가 필요할 때마다 함께 우정과 열정을 나누는 "동기"라는 선물이 얻을 수 있기 때문입니다. SPC 식품과학대학은 도전과 열정, 자신의 꿈을 펼치는 곳이고 좀 더 발전될 수 있는 나를 만들 수 있는 곳이며, 나의 발전이 곧 회사의 발전이 될 수 있는 공간이라고 생각합니다. 설렘으로 가득했던 2년이라는 식품과학대학교에서의 시간들은 앞으로 어떠한 고난과 역경이 오더라도 당당하고 지혜롭게 이겨낼 수 있는 자신감으로 가득 채워주었습니다. 열정을 다해 가르쳐주신 교수님들께 감사드리고, 총장님, 학과장님 외 여러 관계자님께 깊은 감사의 말씀 드리며, 앞으로도 더 많은 열정이 내재되어 있는 SPC 사들이 SPC 식품과학대학교를 통해 배움의 즐거움을 얻고, 더욱더 발전된 자신을 만들 수 있게 되기를 기대합니다.



**추주연**(비알코리아)

5기 졸업생

BR코리아에 입사 후 배스킨라빈스에서 근무하며 막연히 공부를 좀 더 하고 싶다고 생각만 해왔습니다. 하지만 막상 일과 공부를 병행하자니 겁부터 먹었고 그렇게 겁이 나니 따로 공부를 할 수 있는 길을 알아보지도 않게 되었습니다. 그렇지만 1년, 2년 근무를 하면서 단순히 배스킨라빈스 판매직이 아닌 SPC라는 회사를 좀 더 깊이있게 알고 싶었고 지금의 SPC가 있기 까지의 원동력인 빵을 이해해야 한다고 생각했습니다. 빵, 아이스크림, 도너츠, 케이크 등 내가 판매하는 제품에 대한 이해도가 필요하다고 생각하고 궁금했습니다. SPC식품과학대학은 회사의 이해도와 애사심을 높여주었고 이론적인 학문에 대한 욕심도 제게 주었습니다. 저는 앞으로도 계속해서 식품에 대한 공부를 할 예정입니다. 우리 SPC식품과학대학이 공부의 길을 터 주었습니다. 공부에 대한 재미를 주었습니다. 꾸준한 공부로 꼭 우리 회사에 도움이 되는 인재가 되고 싶고 제 자신에게도 부끄럽지 않은 몇몇한 직원이고 싶습니다. 지금 본인이 어떤 위치에서 무슨 일을 하고 있는지 잘 모르겠다면, 하고 있는 일에 대해 깊이있게 알고 싶다면 꼭 지원하세요. 2년이라는 시간이 너무 짧게 느껴졌을 정도로 행복한 시간이었습니다.



**김영우**(SPC삼립)

5기 졸업생

SPC식품과학대학은 제게 큰 기회가 되었습니다. 제과제빵 공부를 시작하면서 이론과 현장 경험을 동시에 쌓았고, 식품에 대한 전반적인 개념과 위생관리를 배우며 SPC삼립이 더 나은 식품회사로 가는 방향도 생각하게 되었습니다. 졸업 후에는 구성원들과 이 배움을 공유하며 회사발전에 기여하고자 노력하고 싶습니다. 2년 동안의 동기들과의 추억을 잊지 못할 것입니다. 일본연수, 봉사활동, 현장실습, 박람회 참석 등 여러 대외활동을 하면서 나누었던 이야기들이 저를 더욱 성장시켰고 사람의 중요성을 일깨워줬습니다. 지금 생각해보면 학교생활의 가장 큰 보람은 소중한 24명의 동기들을 얻은 것 입니다. 앞으로도 이 우정 변치 않고 서로의 자리에서 최선을 다하는 SPC인이 되었으면 좋겠습니다. 마지막으로 2년간 가르침을 주신 교수님, 학교 관계자 및 직장동료에서 감사 드립니다.

**김영인**(파리크라상)

6기 졸업생

어느덧 2년이라는 시간이 지나 졸업식을 앞두고 있는데요. 처음 만났던 날의 설렘을 잊지 못합니다. 각 계열사에서 직급과 나이도 모두 다른 사람들이 같은 뜻으로 한 곳에 모여 회사라는 생각보다는, 대학생이 되어 새로운 공부도 하면서 수평적인 관계에서 서로 의지하고 도움이 되었던 점이 너무 좋았습니다. 물론 회사생활을 하면서 학업을 같이 한다는 게 결코 쉬운 일이 아니었습니다. 회사일과 가정과 학업을 모두 만족하기에는 시간관리, 체력관리 등의 어려운 점들도 많았습니다. 하지만 그럼에도 불구하고 그 이상의 좋은 추억들이 많아 2년이라는 시간이 저에게는 아주 짧게 느껴졌습니다. 단지 학위를 받고자 하는 곳이 아닌 진짜 나를 위한 공부를 하고 그 동안의 회사생활도 진지하게 돌이켜 볼 수 있었던 좋은 기회이기도 했습니다. SPC식품과학대학은 앞으로의 회사생활과 나아가 인생의 목표까지 달라지고 한 단계 더 성장하는 계기가 되었던 것 같습니다.



**연은지**(비알코리아)

6기 졸업생

비알코리아 품질경영팀에서 점포 위생관리 업무를 하며, 업무뿐만 아니라 새로운 분야에 대해 공부해보고 싶은 희망이 있었습니다. 그때 팀장님께서 SPC식품과학대학이라는 학업과 업무를 함께 할 수 있는 교육프로그램이 있다는 소개를 해주셨습니다. SPC식품과학대학에 대해 더 자세히 알아보던 중, 같은 팀의 1기 졸업생인 과장님의 소개와 적극적인 추천을 받아 SPC식품과학대학에 지원하게 되었습니다. 지난 2년 간의 학교생활을 돌이켜보면, 정말 다양한 분야에서 많은 것을 배우고 경험한 것 같습니다. 제빵뿐만 아니라 커피와 제과분야의 이론을 공부하고 각각의 실습과정을 경험하였으며, 식품분야의 다양한 특색과 외국어 또한 학습하였습니다. 학업과 업무를 병행하며 어려움은 있었지만, SPC식품과학대학 덕분에 소중한 인연을 얻을 수 있었고, 배움의 꿈을 키울 수 있었으며, 제 일상생활에 큰 활력소가 되었습니다.



**오하나**(파리크라상)

6기 졸업생

파리바게트 카페 매니저로 입사해 현장 교육관리자까지 성장하며, 제가 느낀 것은 커피와 샌드위치뿐만 아니라 빵에 대해서도 공부를 해야겠다는 것이었습니다. 하지만 단순히 자격증만을 위한 수업을 하는 학원보다는, 체계적으로 공부를 하고 싶었기에 진학을 생각하고 있었습니다. 그러던 중, SPC식품과학대학의 존재를 알게 되었고, 운 좋게도 여러 학우님들과 한 교실에서 수업을 들을 수 있게 되었습니다. 빵은 많은 과학적 원리와 제빵사의 섬세한 손길이 닿아야 비로소 맛있는 음식이 되고, 제빵뿐만 아니라 여러 가지 식품과 관련된 수업을 들으며 다른 식품 분야에 대해서도 폭넓게 지식을 습득하였습니다. 그로 인해 식품시장을 바라보던 시야가 조금 더 넓고 멀게 볼 수 있게 변화하였습니다. 또한 지치고 포기하고 싶을 때, 저를 지탱해주고 끌어주는 학우들과 인연을 닿게 해준 SPC식품과학대학은, 단순했던 제 일상에 큰 활력소가 되어 일과 공부를 더 즐겁게 할 수 있게 해주었습니다. 열정을 다시 찾고 싶은 분들이라면 꼭 도전해보시기 바랍니다!





## 졸업생 소개



1기 졸업생 총 25명 (파리크라상 19명, 비알코리아 2명, SPC삼립 4명)



3기 졸업생 총 17명 (파리크라상 14명, 비알코리아 2명, SPC삼립 1명)



2기 졸업생 총 22명 (파리크라상 17명, 비알코리아 3명, SPC삼립 1명, SPCGFS 1명)



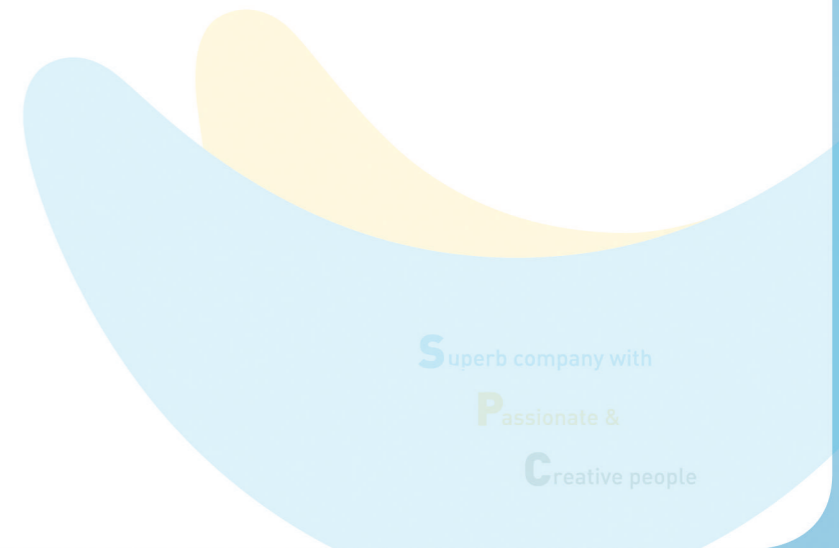
4기 졸업생 총 26명 (파리크라상 19명, 비알코리아 3명, SPC삼립 3명, SPCGFS 1명)



5기 졸업생 총 24명 (파리크라상 17명, 비알코리아 3명, SPC삼립 4명)



6기 졸업생 총 25명 (파리크라상 16명, 비알코리아 4명, SPC삼립 3명, SPC GFS 1명, SPC 1명)



Superb company with  
Passionate &  
Creative people



# 학사제도

## 제 1 장 총칙

### 제 1조 (목적)

이 학칙은 SPC 식품과학대학 교육목표를 설정하고 이를 달성하기 위한 교육조직, 학사운영, 교육과정 등에 관한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

### 제 2조 (교육목표)

본교는 학문의 이론과 실무를 교수하며, SPC 임직원들이 체계적으로 학습 연구하고 습득하는 무한탐구의 장으로써, 사원들 각자의 발전과 향상을 도모하고, 실무 위주의 현장 맞춤형 사내 전문가(기술, 직무)를 육성하여 이 시대에 식품 분야를 선도할 핵심 기술인력 육성을 목표로 한다.

### 제 3조 (명칭) 본 대학은 'SPC 식품과학대학' 이라 한다.

### 제 4조 (위치)

본교는 서울특별시 동작구 신대방동에 둔다.

### 제 5조 (설치학과 및 입학정원)

본교에는 베이커리학과를 두며, 입학정원은 30명으로 한다.

## 제 2 장 직제

### 제 6조 (조직)

본교에는 총장, 이사회, 부총장을 두며, 각 부처는 교학처, 학과, 운영위원회를 둔다

1. 교학처는 대학의 기본 정책 기획 및 계획 수립을 하는 기관이다.
2. 학과는 학업지도, 성적관리 및 졸업심사를 주관하는 기관이다.
3. 운영위원회는 커리큘럼 조정 및 학칙 제정하는 기관이다.

## 제 3 장 수업연한과 재학연한

### 제 7조 (수업연한과 재학연한)

- ① 본교의 수업 연한은 최소 2년(6학기)로 한다.
- ② 본교는 재학연한에 대한 제한을 두지 않는다.

## 제 4 장 학년도와 학기

### 제 8조 (학년도)

학년도는 3월 1일부터 다음해 2월 말일까지로 한다.

### 제 9조 (학기)

(삭 제)

## 제 5 장 수업일수 및 휴업일

### 제 10조 (수업일수)

- ① 수업 일수는 매 학기 15주 이상으로 한다.
- ② 교학처장이 천재지변 또는 기타 교육과정의 운영상 부득이한 사유로 인하여 제 소정의 수업일수를 충족시킬 수 없는 경우에는 고등교육법시행령 제 11조 2항의 규정에 따라 교육부 장관의 승인을 얻어 매 학년도 2주의 범위 내에서 단축할 수 있다.

### 제 11조 (휴업일)

- ① 정기 휴업 일은 다음과 같다.
  - 1) 여름방학 및 겨울방학
  - 2) 일요일, 근로자의 날 및 법정공휴일
- ② 휴학기간의 변경 및 임시휴업은 필요에 따라 총장이 이를 정한다.
- ③ 휴업일인 경우에도 필요할 때에는 실험, 실습 등을 과할 수 있다.



## 제 6 장 입학(재입학 포함)

### 제 12조 (입학 시기)

본 대학의 입학시기는 학년 개시일로부터 30일 이내로 한다. 다만 편입학 및 재입학 시기는 매 학기 개시일로부터 30일 이내로 한다.

### 제 13조 (입학 자격)

본 대학에 입학할 수 있는 자격은 SPC그룹 계열사 임직원은 1년 이상 및 협력사(제조직군) 직원은 2년 이상 근무경력이 있는 고등학교를 졸업한 자 또는 법령에 의하여 이와 동등 이상의 학력이 인정된 자라야 한다.

### 제 14조 (입학 지원 절차)

- ① 본 대학에 입학을 지원하는 자는 다음 서류를 제출하여야 한다.
  - 1) 입학 지원서 (당 대학 소정 양식)
  - 2) 학업 계획서
  - 3) 자격증 사본 (제과제빵 자격증 및 사내 자격증)
  - 4) 본부장 추천서
- ② 입학을 위해 제출했던 서류는 입학사정이 완료되어도 반환하지 않는다.

### 제 15조 (입학 전형)

- ① 입학 또는 재입학 지원자에 대하여 선발시험을 행한다.
- ② 신입생 선발 시험 절차는 다음 각호에 따른다.
  - 1) 서류 심사 (근무 성적, 근속, 상벌사항)
  - 2) 필기 시험
  - 3) 면접
- ③ 서류심사 및 필기시험 기준은 별도로 정한다.
- ④ 면접심사는 지원자의 인성(성실성, 책임감, 의욕), 발전 가능성 등을 참작하여 입학의 적합 여부를 평가한다.
- ⑤ 입학전형에 대한 자세한 절차 및 방법은 모집 시에 공고한다.

### 제 16조 (입학 허가)

입학(재입학 포함)의 허가는 총장이 행한다.

### 제 17조 (입학의 취소)

입학 또는 재입학이 허가된 후 제출한 증빙서류에 허위사실이 발견된 때에는 즉시 입학을 취소할 수 있다.

### 제 18조 (재입학)

본 대학에 재적하였던 자로서 자퇴 및 제적된 자에 대하여는 재입학을 허가할 수 있다.

- ① 재입학 시기는 매 학기 초로 제한한다.
- ② 재입학자는 정원 30명 범위를 초과하지 않는 범위에서 허가한다.

### 제 19조 (재입학자의 학점인정)

재입학자의 취득 학점은 퇴학 또는 제적직전 학기까지 이수한 학점만 인정한다.

## 제 7 장 등록과 수강신청

### 제 20조 (등록)

- ① 입학이 허가된 자는 소정 서식을 갖추어 지정된 기일 내에 등록을 하고 수강신청을 하여야 한다.
  - 1) 개인신상 기록부 1부
  - 2) 서약서 1부
- ② 정당한 이유 없이 기일 내에 등록을 하지 않을 때에는 입학을 취소할 수 있다.

### 제 21조 (등록금)

본 대학의 등록금은 사내대학 설립규정에 의거하여 부과하지 아니한다.

### 제 22조 (대학운영경비)

- ① 대학 운영을 위한 인건비, 시설 및 설비관리비, 실험 및 실습비, 일반관리비를 포함한 기타 이에 준하는 모든 부대경비 또한 사내대학 설립규정에 의거하여 고용주가 부담한다.
- ② 제적, 자퇴 등으로 인하여 학업을 중단할 경우에는 교육비에 상응하는 금액을 고용주가 환수한다.

환수사유 발생일	해당학기 환수금액	이전학기 환수금액
개강전	없음	실교육비 100%
학기개시일 30일 이전	전년도 해당학기 교육비 1/6	
학기개시일 60일 이전	전년도 해당학기 교육비 1/3	
학기개시일 90일 이전	전년도 해당학기 교육비 1/2	





학기개시일 90일 이후	전년도 해당학기 교육비 100%	실교육비 100%
--------------	-------------------	-----------

※ 총 환수금액 = 해당학기 환수금액 + 이전학기 환수금액

### 제 23조 (수강신청)

- 수강신청은 학과에서 주관하여 소속 학과장의 승인을 얻어 진행하며, 수강생 개인은 학사관리프로그램 내에서 수강신청 관련 내용을 확인 할 수 있다.
- 수강 승인을 얻은 교과목은 해당 교과목 개설이 취소되지 아니하는 한 임의로 변경하지 못한다.
- 수강승인을 얻은 교과목을 변경하고자 하는 경우에는 소속 학과장의 승인을 받아야 한다.

## 제 8 장 휴학, 복학, 퇴학, 제적

### 제 24조 (휴학)

- 질병, 병역복무, 가정형편, 기타 부득이한 사유로 휴학하려는 자는 지정된 휴학원 접수기간 내에 휴학원을 제출하여 소속 부서장 및 총장의 허가를 얻어야 한다.
- 휴학 기간은 1회에 1년(3학기), 통산 4회를 초과할 수 없으며, 휴학을 연장하고자 하는 경우에는 휴학 연장원을 제출하여 총장의 허가를 받아야 한다. 단, 병역의무로 인한 휴학은 휴학 기간에 삽입하지 않는다.
- 휴학은 군휴학, 일반휴학으로 구분한다.
  - 군휴학 : 병역복무로 인한 휴학으로 입영명령서 또는 그 사본을 첨부하여야 한다.
  - 일반휴학 : 질병, 해외연수, 가정형편, 기타 부득이한 사유로 인한 휴학은 종합병원장 명의의 진단서를 첨부하여 휴학원을 제출하고, 원격지 근무, 장기 출장, 기타 부득이한 사유로 1개월 이상 수업을 할 수 없을 때는 소속 부서장의 확인을 받은 휴학원을 제출한 다음 총장의 허가를 얻어 휴학할 수 있다.
- 휴학자는 휴학기간 중에도 학적을 보유한다.
- 휴학 접수기간은 개강 4주 후 까지로 한다.

### 제 25조 (복학)

- 제 24조에 의한 휴학자는 휴학 기간이 만료되거나 휴학 사유가 소멸한 때에는 복학하여야 한다. 다만 휴학기간 만료 전이라도 총장의 허가를 받아 복학 할 수 있다.
- 복학하려는 자는 학기 개시 3주 전에 소정의 복학원을 제출하여 총장의 승인을 얻어야 한다.

### 제 26조 (자퇴)

자원하여 퇴학하고자 하는 자는 소속 부서장의 확인을 받은 자원 퇴학원을 제출하여 총장의 허가를 얻어야 한다.

### 제 27조 (제적)

본교의 학생으로서 다음 각 호에 해당되는 때에는 소속 학과장의 제의로 총장은 이를 제적한다.

- 휴학기간 종료 후 1개월이 넘도록 이유 없이 복학하지 아니한 자
- 무단 결석이 2주일 초과한 자
- 학업 성적이 열등하고 품행이 불량한 자로서 개선의 가망이 없는 자
- 집단적 행위로 수업을 방해하거나 수업에 지장을 초래하는 자
- 학생으로서의 본분을 이탈한 자
- 타 대학에 등록한 자
- 기타 학칙을 위반한 자
- 학교 및 회사의 정책에 반하는 행위에 동참하여 피해를 입힌 자
- 퇴사를 한 자

### 제 28조 (이중학적 금지)

본교 학생은 이중학적을 가질 수 없다.

## 제 9 장 교과 및 학점

### 제 29조 (교과목 구분)

- 교과목은 교양과목, 전공(이론)과목과 전공(실습)과목으로 구분하고, 이를 다시 필수과목과 선택과목으로 구분한다.
- 전공 및 교양과목 중 교육목표 달성을 위해 반드시 필요한 과목은 필수과목으로 지정하여 졸업 전 모든 과목을 이수토록 한다.

### 제 30조 (학점)

- 교과 이수 단위는 학점으로 하고, 1학기에 15시간 이상을 1학점으로 한다. 다만, 실험, 실습 실기는 1학기 30시간 이상의 강의를 1학점으로 하되, 교육과정 운영상 필요한 경우에는 총장의 승인을 받아 15시간 이상의 강의를 1학점으로 할 수 있다.
- 학생은 매 학기 9학점 이상을 이수함을 원칙으로 한다.



- ③ “현장학습”, “팀 프로젝트” 및 “해외벤치마킹” 등 특별교과목에 대한 이수단위, 이수시간, 이수 방법 등은 교과과정에 따로 정한다.
- ④ 본교 입학 전 제과제빵 분야 및 SPC그룹 내 관련 업무에 대한 근무 경력을 아래와 같이 학점으로 인정한다. 단, 근무경력은 경력증명서, 재직증명서와 같은 공인된 증명서류를 통해 검증된 사항만 인정한다.

근무 경력	학점 인정	제출서류
1년 ~ 2년	6학점	경력증명서 재직증명서 공인된 증명서류 제출
2년 ~ 3년	9학점	
3년 이상	12학점	

**제 31조 (과정이수 및 이수학점)**

- ① 이수 결과 과락된 과목이 필수 과목일 때에는 동일과목을 재수강하여야 한다. 그러나 선택과목일 때에는 다른 과목을 선택하여 이수 할 수 있다.
- ② 다른 과목을 선택하여 수강할 시에는 학점교류기관에서 개설하고 있는 동일한 이수구분에 해당하는 과목 또는 국가평생교육진흥원 학점은행제 표준교육과정 중 식품조리전공 전공과목 중에서 선택할 수 있다.
- ③ 본교를 수료하는데 필요한 학점은 80학점 이상으로 하되, 교양과점 20학점 이상, 전공과목 40학점 이상으로 한다.

**제 32조 (수업)**

- ① 수업은 주간수업, 야간수업방법에 의하며, 세부 운영방법은 총장이 따로 정한다.
- ② 매 학기 개신 교과목은 입학 당시 승인된 교과과정을 기준으로 총장이 공고한다.
- ③ 강의시간표는 강의 개시 15일 전에 총장의 승인을 얻어 공고한다.
- ④ 강좌는 09:00부터 22:00까지 개설. 운영함을 원칙으로 한다.

**제 10 장 시험과 성적**

**제 33조 (시험)**

- ① 학업성적 평가를 위하여 매 학기 수강과목에 대하여 기말고사를 실시하고 중간고사 및 그 외의 시험은 담당 교수의 재량에 따라 실시 할 수 있다.

- ② 시험은 필답시험에 의한다. 다만, 교과목에 따라 실기, 구술 및 과제물 작성 등에 의할 수 있다.

**제 34조 (성적인정)**

- ① (삭 제)
- ② 총 수업 시간의 4분의 1이상을 결석한 과목의 학업 성적은 인정하지 아니한다. 단, 업무 및 병가 (질병, 산재, 출산 등)으로 인한 장기결석이 발생하는 경우 출석인정 별도 기준을 교학처장이 정할 수 있다.
- ③ 위와 같은 사유로 시험에 응시하지 못할 시에는 학과장의 허가를 받아 추가시험에 응시할 수 있다.
- ④ (삭 제)
- ⑤ 업무와 같은 사유로 인해 장기결석이 발생하거나 추가시험에 응시한 경우 B+이상의 등급을 받을 수 없다.

**제 35조 (성적 평가)**

- ① 학업 성적은 각 교과목을 100점 만점으로 하고 시험 성적의 100분의 70, 출석 성적 100분의 30 비율로 반영함을 권장한다.
- ② 시험 성적의 산정 방법은 담당 교수가 결정한다.
- ③ (삭 제)
- ④ 학업 성적은 다음과 같이 분류하여 등급으로 표시한다.

등 급	평 점
A+	4.5
A	4.0
B+	3.5
B	3.0
C+	2.5
C	2.0
D+	1.5
D	1.0
F	0

그림소개  
학교소개  
학과소개  
기타



- ⑤ 추가 시험의 평점은 B+까지 받을 수 있다.
- ⑥ 학업 성적 평가는 상대평가를 기준으로 하며 과목에 따라 등급을 부여하지 않는 과목에 대한 세부사항은 따로 정한다.
- ⑦ 학점교류기관의 과목 이수 시 본교 성적평가 기준과 다른 기준으로 평가가 이루어졌다면 35조 4항에 근거한 평점 4.5점 만점 본교 기준으로 환산하여 등급과 평점을 부여한다.

**제 36조 (학사 경고)**

- ① 성적 평가 결과 해당 학기의 평균평점이 1.5에 미달하는 자와 3개 과목 이상이 F급인 자는 학사경고를 준다.
- ② 학사경고를 2번 이상 받은 자는 제적한다

**제 37조 (학점 및 학위취소)**

- ① 이미 인정된 성적이 과오 또는 부정 행위에 의한 것일 때는 해당 과목의 학점은 인정하지 않는다.

**제 38조 (학기당 취득 학점)**

- ① 매 학기 취득 기준 학점은 9학점 이상(졸업 이수 학점이 최저 80) 원칙으로 한다. 다만, 교육과정 운영상 특별한 경우에 해당하는 학과(전공)는 따로 정할 수 있다.

**제 11 장 수료와 졸업**

**제 39조 (졸업 · 수료 학점)**

- ① 졸업에 필요한 학점은 학과(전공)가 정한 소정의 학점(80학점) 이상으로 한다.
- ② 학년별 수료에 필요한 학점은 다음과 같다.

졸업 이수 학점	80학점
1학년	30학점 이상
2학년	30학점 이상

- ③ 소정의 전 과정을 이수하고 졸업심사에 합격된 자에 한하여 식품전문학사 학위를 수여한다.
- ④ 졸업 사정에 관한 사항은 총장이 별도로 정한다.

- ⑤ (삭 제)

**제 40조 (졸업심사)**

- ① 졸업 예정자는 최종 학기에 졸업논문을 제출하여 심사에 합격하거나 그와 동등한 실적 심사에 합격하여야 한다.
- ② 졸업심사에 관한 세부 사항은 따로 정한다.
- ③ 필요한 경우 졸업시험을 부과할 수 있다.

**제 41조 (졸업연기)**

졸업을 연기하고자 하는 경우에는 해당학기 수업일수 4분의 1선까지 졸업 연기신청서를 제출하여 졸업 연기 허가를 받아야 한다.

**제 42조 (학위수여)**

- ① 본 학칙 소정의 전 과정을 이수하고 졸업심사에 합격한 자에게는 졸업을 인정하고 식품전문학사학위를 수여 한다. 다만, 졸업심사의 미 응시자 또는 불합격자에게 대하여는 학위를 수여하지 아니하고 수료를 인정 한다.
- ② 학위증은 별첨1과 같다.

**제 43조 (유급)**

- ① 학력을 보완할 수 있는 기회를 부여하기 위하여 다음 각호에 해당하는 경우 유급하게 하며, 유급한 학년(학기)은 수업연한에 포함하지 않는다.
  - 1) 학력 보완을 위하여 유급을 희망한 자
  - 2) 수업일수를 채우지 못한 자
- ② 유급한 자의 성적 중 유급학년에 취득한 성적은 무효로 한다.

**제 12 장 성적 우수자 처우**

**제 44조 (시 상)**

학업 성적이 우수하고 품행이 방정한 자 및 학업 달성도가 현격하게 상승된 자에게는 시상을 하며, 그 내용 및 방법에 관해서는 따로 정한다.



## 제 13 장 학생 활동

### 제 45조 (학생 단체)

- ① 본 대학교의 창학 정신을 구현하고 학생의 자치 능력을 신장함으로써 건전한 학풍 조성과 대학 문화 창달에 기여하게 하기 위하여 SPC식품과학대학 총학생회(이하 “총학생회”라 한다)를 두며 총학생회 운영에 관한 사항은 따로 정한다.
- ② 총학생회에 소속되지 아니한 학생 단체를 조직하고자 할 때에는 교학처장의 심의 거쳐 총장의 승인을 받아야 한다.
- ③ 전시, 사변 또는 이에 준하는 국가 비상 사태에 있어서는 총학생회의 활동을 제한할 수 있다.

### 제 46조 (학생 활동의 제한)

학생은 학내에서 정당 및 정치적 목적의 활동 또는 학교 및 회사의 정책에 반하는 활동을 할 수 없으며, 수업·연구 등 학교의 기본 기능 수행을 방해하는 개인 또는 집단적 행위와 교육 목적에 위배되는 활동을 할 수 없다.

### 제 47조 (교내 광고 등 사전 승인)

학생 단체 또는 학생이 다음에 열거한 행위를 하고자 할 때에는 총장의 승인을 받아야 한다.

- ① 교내 광고, 인쇄물의 첨부 또는 배부
- ② 각 기관 또는 개인에 대한 학생 활동 후원 요청 또는 시상 의뢰
- ③ 외부 인사의 교내 초청

### 제 48조 (간행물)

학생 단체 또는 학생의 모든 간행물은 지도 교수의 추천과 총장의 승인을 받아서 발행하며, 간행물의 편집은 총장이 위촉하는 약간 명의 지도 교수(지도 위원)가 지도하고 인쇄된 간행물은 배포 전에 총장의 승인을 받아야 한다.

### 제 49조 (학생 지도)

학업 및 학생 생활 지도와 상담을 위하여 지도 교수를 둘 수 있다.

### 제 50조 (학생의 본분)

학생은 본교의 제반 규칙을 준수하여 성심 성의로 학업에 종사하여 덕성을 기르고 교양을 높이며 장래 지도자가 될 자격을 닦아야 한다.

### 제 51조 (포상)

학력이나 예·체능에 특히 우수한 자 또는 타의 모범이 되는 자에 대하여는 포상할 수 있다.

### 제 52조 (징계)

- ① 총장은 학생이 이 학칙을 위배하거나 학생의 본분에 어긋난 행위를 하였을 때에는 징계할 수 있다.
- ② 징계는 근신, 정학 및 제적으로 한다.
- ③ 학생을 징계하고자 하는 경우에는 해당학생에게 징계혐의사실을 사전에 고지하고, 구두 진술, 증거 제출, 의견제출 등의 기회를 주어야 한다.
- ④ 징계절차 및 징계에 관한 세부사항은 따로 정한다.

## 제 14 장 교직원

### 제 53조 (교원의 직위)

본교의 교원은 총장 외에 전임교수, 겸임교수 및 전임강사로 구분하고, 교육과 연구의 효율을 위해 필요한 경우 다른 교원을 둘 수 있다.

### 제 54조 (전임교원의 교수시간)

본교 전임교원의 교수시간은 매 학년도 기준으로 주당 3시간을 원칙으로 하며, 강의 이외에 학생 생활지도 및 논문지도를 담당한다.

### 제 55조 (교직원의 임무 및 평가)

- ① 총장은 본교의 행정을 통할하고, 교육 및 연구활동을 관장하며, 대외적으로 본교를 대표한다.
- ② 부총장은 총장을 보좌하며 총장이 부득이한 사유로 직무를 수행할 수 없을 때에는 그 직무를 대행한다.
- ③ 교원은 학생을 교육 지도하고, 학문을 연구하되 학문 연구만을 전담할 수 있다.
- ④ 직원은 학교의 행정사무와 기타의 사무를 담당한다.
- ⑤ 교직원은 실적에 대하여 평가를 실시하며, 그 결과의 활용에 관한 세부 사항은 따로 정한다.

### 제 56조 (교학처)

- ① 본교의 행정사무 업무를 담당하기 위해 교학처를 두며, 교학처장은 총장의 명을 받아 소관업무를 관리하고 교학처 내 각 과를 지휘 감독한다.
- ② 과의 업무 분장은 따로 정한다.

## 제 15 장 운영위원회

### 제 57조 (구성)

본 대학의 중요사항을 심의하기 위하여 운영위원회를 두며, 그 구성은 총장, 부총장, 교학처장 및 학과장으로 조직한다. 단 필요하다고 인정될 때에는 겸임교수 대표 등을 포함 시킬 수 있다.

### 제 58조 (소집 및 심의)

- ① 운영위원회는 총장이 이를 소집하고 의장이 되며 총장 부재시는 부총장이 업무를 대행한다.
- ② 운영위원회는 다음의 사항을 심의, 의결한다.
  - 1) 교육계획 수립과 평가에 관한 사항
  - 2) 학칙 변경에 관한 사항
  - 3) 입학, 전과, 퇴학, 졸업에 관한 사항
  - 4) 시험 및 사정에 관한 사항
  - 5) 학교 발전에 관한 사항
  - 6) 교과과정
  - 7) 기타 필요하다고 인정되는 사항
- ③ 운영위원회 심의사항 중 일부 사항을 심의 및 의결하기 위하여 필요할 경우 별도의 위원회를 구성 운영할 수 있다.

## 제 16 장 학칙 개정

### 제 59조 (학칙 개정)

- ① 실무부서의 발의 또는 본 대학의 학칙에 개정 사유가 발생한 때에는 개정 시안을 교내의 공공 게시판 또는 학사관리프로그램에 20일 이상 공고 한 후, 운영위원회 심의를 거쳐 총장이 이를 확정 공포한다.
- ② (삭 제)

### 〈 부 칙 〉

- ① (시행일) 이 학칙은 2011년 3월 1일부터 시행한다.
- ② (개정) 2011. 05. 26
- ③ (개정) 2011. 12. 22
- ④ (개정) 2013. 04. 12
- ⑤ (개정) 2013. 08. 05
- ⑥ (개정) 2014. 07. 25
- ⑦ (개정) 2014. 08. 08
- ⑧ (개정) 2015. 01. 20



