### 2025학년도

# 중학교 3학년 1차 학과진로체험 실시 계획



## ... 중학교 3학년 학과진로체험 운영 계획

### 1. 목 적

- 예비 신입생들에게 특성화고등학교의 차별화된 이미지를 홍보하고, 학과 진로 탐색의 기회 제공
- 금융/사무행정/회계, 헤어/피부/네일아트/메이크업, 조리/제과·제빵, 관광/호텔·리조트/서비스산업분야의 체험을 통한 진로탐색의 계기를 마련하고, 자기 주도적 활동을 통한 자긍심 고취
- 배움터-삶터를 연계한 직업에 대한 깊이 있는 이해와 전문 직종에 대한 긍정적인 가치관 형성
- 예비 신입생들에게 특성화고의 교육 프로그램과 학교 시설을 활용해 실습 해볼 수 있는 기회를 제공함으로써 예비 특성화고 학생의 취업역량 강화

### 2. 운영 방침

- 다양한 학과 체험 프로그램을 통해 실력 있는 예비 신입생 발굴
- 중학교 및 지역 교육 공동체와 긴밀한 유대감 형성 및 학교의 신뢰도 구축
- 희망 학과와 직업에 대한 면담 및 실질적인 직업체험 기회 제공
- 감염병 예방 및 관리를 통한 학과진로체험 참여 학생의 안전 보장

## 3. 세부 계획

### 가. 일시

- 2025년 6월 14일(토) 9:30 ~ 12:30
- ※ 영은관 입구에서 등록 (본교 학생 안내 도우미 배치)

### 나. 장소

- 본교 영은관 및 해당 실습실
  - ※ 영은관에서 학교 소개 및 진로체험 프로그램 설명 후 본교 학생이 각 실습실로 안내할 예정

### 다. 대상

○ 본교 지원을 희망하거나 진로를 탐색하고 싶은 <u>중학교 3학년 여학생</u> ※ 1, 2학년 학생과 학교 시설 이용상 남학생은 신청 불가

### 라. 세부 일정

시 간	세 부 추 진 내 용	비고
08:50 ~ 09:30	등록부 등록	영은관
09:30 ~ 10:10	학교 소개 및 진로체험 프로그램 안내	영은관
10:10 ~ 10:20	각 체험 실습실로 이동	각 실습실
10:20 ~ 12:30	학과 진로체험 프로그램 실시	각 실습실
12:30 ~	질의 응답 및 만족도 조사, 귀가	각 실습실

### 마. 신청 기간 및 방법

○ 신청 기간 : 2025.5.19.(월) ~ 2025.6.8.(일) 17시 마감

○ 신청 방법 : [학교 홈페이지 또는 QR코드]  $\rightarrow$  [학과 진로체헴]  $\rightarrow$  [신청서 작성 후 제출]

※ 신청 기간 동안 선착순으로 신청 가능하며 조기에 마감될 수 있음

### 바. 프로그램 안내

학 과	프로그램 명	담당교사
경영정보과1	빛JOB는 내일을 디자인하다! <b>무드등 만들기</b> !	신○인
경영정보과2	퐁신퐁신 망스티치 <b>미니백 만들기</b>	송○민
뷰티미용과1	너 혹시 여쿨이니?" <b>퍼스널컬러</b> "로 알아보는 <b>나의 정체성</b>	김○민
뷰티미용과2	오늘 하루 <b>예쁜 네일</b> 완전 <b>럭키비키자나</b> ~	고○늘
조리과1	망고소스를 곁들인 <b>해산물 샐러드</b> 와 <b>치킨 롤라드</b>	정○희
조리과2	상큼 폭발! <b>레몬 위켄드 케이크 만들기!</b>	김○경
관광비즈니스과1	상큼한 향이 가득한 <b>멜론빵 만들기!</b>	곽○희
관광비즈니스과2	퐁당! <b>티라미수 속으로</b> ~	박○현
관광비즈니스과3	쫀득~한 <b>딸기 오레오 쫀득쿠키</b> 와 초코 버블티 만들기	황○아

- 프로그램 **참가비는 무료**이고, **음료와 간식을 제공**함.
- 각 프로그램별 **참가 인원은 20명 내외**로 제한함.
  - \* 학교 사정과 참가 신청 인원에 따라 프로그램은 변경 될 수 있으며, 프로그램별 참가 신청자가 5명 이하인 경우 통합하여 실시함.(차후 협의를 통해 조정)

#### 사. 2025년 중학교 3학년 1차 학과 진로체험 지도 계획(별첨)

#### 아. 참가 특혜

○ 학과 진로체험 및 입학설명회 참가 학생 본교 입학시 **특별장학금 지급** 

### 자. 유의사항 및 준비물

- 공통: 간편복, 운동화 착용, 머리 묶기, 매니큐어 지우기, 손톱 깎기
- 조리과 체험은 반드시 운동화, 긴바지, 긴팔 착용(화상 및 부상 방지)

#### 차. 안내 사항

- 교육내용(프로그램 담당 선생님들께 교육 부탁드립니다.)
  - 적극적인 자세와 능동적인 진로 탐색 활동을 하도록 노력한다.
  - 학생 신분에 어울리는 간편복을 단정하게 착용한다.
  - 진로체험 보고서 및 기록을 위한 공책과 필기도구를 지참한다.
  - 결석 및 지각을 하지 않으며, 프로그램별 진행 시간을 준수한다.
  - 개인행동을 금하고 위험한 장소는 접근하지 않는다.
  - 반드시 횡단보도를 이용하고, 각종 안전사고를 사전에 방지한다.
  - 실습실에서 뛰거나 장난치지 않는다.
  - 각종 돌발사고 발생 시 프로그램 담당교사에게 신속하게 알리고 지시를 받는다.
  - 실습실의 모든 물건을 아끼고, 쓰레기를 버리지 않는다.
  - 학생으로서의 품위를 유지하고, 학교의 명예를 손상시키는 행위를 하지 않는다.
  - 친구사이에 예절 바른 언어를 사용하며, 다른 학교 학생들에게도 예의를 지킨다.
  - 타인의 신체에 대해 놀리지 않으며, 싫어하는 별명을 부르지 않는다.
  - 도움이 필요한 친구가 없는지 살펴보며, 함께 즐거운 시간이 되도록 노력한다.
  - 친구 간에 성적 불쾌함을 줄 수 있는 말이나 행동을 하지 않는다.
  - 자신의 생각과 감정을 분명하고 자신 있게 표현한다.

프로그램	빛JOB는 내일을 디자인하다! 무드등 만들기!	실습실	도제사무행정실	
체험학과	경영정보과	지도교사	신○인	
	1. 학과 소개(10분) - 경영정보과 학과 활동 소개 - 경영정보과 특별반 소개(공무원반, 취업반, 목련반, 산학맞춤반 등) - 경영정보과 취득 자격증 소개  2. 안전 교육(10분)			
	- 감염병 예방으로 인한 손소독 안내 - 철필을 주의하여 사용할 것을 안내			
	3. 학과 체험(90분) - 경영, 회계, 마케팅 분야에 대한 소개 및 진로 안내 - 아크릴 무드등 도안 선택 - 아크릴 무드등 제작 방법 설명 - 주어진 재료에 창의성을 더하여 나만의 아크릴 무드등 완성			
세부 내용	세부 내용			
	* 실습 운영 - 중학생 2~3명당 재학생 실습도우미 1명 배치(팀 구성) - 실습 후 사용한 기물 및 주변 정리정돈 - 살균티슈로 소지품 소독 및 손소독  * 준비물 - 아크릴 무드등 DIY 세트, 멀티탭, 철필  4. 질의 응답 및 설문조사(10분) - 교사, 재학생과 함께하는 중3 학생 질의응답 - 프로그램 만족도 설문조사			

프로그램	<del>퐁신퐁</del> 신 망스티치 미니백 만들기	실습실	관광서비스실	
체험학과	경영정보과	지도교사	송○민	
	1. 학과 소개(10분) - 경영정보과 학과 활동 소개 - 경영정보과 특별반 소개(공무원반, 취업반, 목련반, 산학맞춤반 등) - 경영정보과 취득 자격증 소개  2. 안전 교육(10분) - 감염병 예방으로 인한 손소독 안내 - 가위를 주의하여 사용할 것을 안내  3. 학과 체험(90분) - 경영, 회계, 마케팅 분야에 대한 소개 및 진로 안내 - 네트 공예 키트 선택 - 네트 망과 실을 활용하여 제작 방법 설명 - 주어진 재료에 창의성을 더하여 나만의 미니백 완성			
세부 내용	we also some transfer of very age of very			
	<ul> <li>* 실습 운영</li> <li>중학생 2~3명당 재학생 실습도우미 1명 배치(팀 구성)</li> <li>실습 후 사용한 기물 및 주변 정리정돈</li> <li>살균티슈로 소지품 소독 및 손소독</li> <li>* 준비물</li> <li>미니백 DIY 세트, 가위</li> </ul>			
	4. 질의 응답 및 설문조사(10분) - 교사, 재학생과 함께하는 중3 학생 질의응답 - 프로그램 만족도 설문조사			

프로그램	너 혹시 여쿨이니? "퍼스널컬러"로	실습실	네일메이크업실
 체험학과	<b>알아보는 나의 정체성</b> 뷰티미용과	지도교사	김○민
세임역피	유니미공의 1. 학과 소개(10분)	시포파시	검으단
세부 내용	- 2025학년도 뷰티미용과 활동 소개 - 이수 과목, 취득 자격증, 진로 및 취 - 학과 동아리 소개(뷰티인사이드, 전공  2. 안전 교육(10분) - 감염병 예방을 위한 안전수칙 안내 - 사고 발생 시 대처법 및 대피 경로 - 실습실 사용 안전수칙 및 기물 사용  3. 학과 체험(90분) - 아이스 브레이킹 및 퍼스널 컬러 이해히 - 셀프 퍼스널 컬러 진단 및 톤별 비교 체 - K-BEAUTY 트렌드 및 진로 연계하기	안내 법 안전 교 기 험하기	육 AUTUMN WINTER VELLOW BASE BLUE BASE

프로그램	오늘 하루 예쁜 네일 완전 럭키비키자나~	실습실	헤어미용실
체험학과	뷰티미용과	지도교사	고○늘
세부 내용	1. 학과 소개(10분) - 2025학년도 뷰티미용과 활동 소개 - 이수 과목, 취득 자격증, 진로 및 취 - 학과 동아리 소개(뷰티인사이드, 전  2. 안전 교육(10분) - 감염병 예방을 위한 안전수칙 안내 - 사고발생시 대처법 및 대피 경로 연 - 실습실 사용 안전수칙 및 기물 사원  3. 학과 체험(90분) - K-BEAUTY 트렌드와 중요성을 알 수 - 사용되는 도구들을 알 수 있다 실습 순서를 알 수 있다.  ※ 실습 순서를 알 수 있다.  ※ 설급 순서를 알 수 있다.  ※ 준비물 - 앞치마, 간편복 및 운동화 착용 - 머리 묶기, 매니큐어 지우기  4. 질의응답 및 설문조사(10분) - 교사, 재학생과 함께하는 중3 학생 - 프로그램 만족도 설문조사	업 분야, 진 ! 공심화동이 나내 용법 안전 있다.	교육

프로그램	망고소스를 곁들인 해산물 샐러드와 치킨 <mark>롤라</mark> 드	실습실	한국조리실
체험학과	조리과	지도교사	정○희
세부 내용	* 실습 운영 - 중학생 3~4명당 재학생 실습도우 - 실습 후 사용한 기물 및 지킨롤라드 실생 기물 생명 기물 기기 등 생명 등 학생 유의사학 3. 학과 체험(90분) - 실습전 5분 안전교육 - 올바른 칼 사용 방법(쌜기) - 에피타이저와 메인요리 소개 - 해산물 샐러드 및 치킨롤라드 실생 그 등 생명 기물 및 주변 정학 * 준비물 - 실내화, 필기도구 준비 - 간편복 및 운동화 착용, 머리 묶기 4. 질의 응답 및 설문조사(10분) - 교사, 재학생과 함께하는 중3 학생 - 프로그램 만족도 설문조사	취업분야, 네) 안내하기 당도우미의 - 당 사용하기 당 안내	진학관련 학과 안내 보조를 받아 사용하기 지(팀 구성)

프로그램	상큼 폭발! 레몬 위켄드 케이크 만들기	실습실	서양조리실
체험학과	조리과	지도교사	김○경
	1. <b>학과 소개(10분)</b> - 이수 과목, 취득 자격증, 진로 및 <sup>2</sup> - 학과 전공동아리 소개	취업 분야,	진학관련 학과 안내
	2. 안전 교육(10분) - 안전사고발생 시 대처법 및 대피경로 안내한다 모든 도구 및 오븐, 기구는 사용 시 지도교사, 실습 도우미의 지도하에 사용하여 안전사고 예방에 협조한다 기타 안전사고가 발생하지 않도록 주의한다.		
	3. 학과 체험(90분)  - 사용되는 재료를 알아본다.  - 정확한 계량법과 계량의 중요성을 이해한다.  - 다양한 재료에 따른 제과 반죽의 종류를 이해한다.  - 조별 레몬 위켄드 케이크 만들기 체험		
세부 내용	※ 실습 운영		
	- 중학생 3~4명당 재학생 실습도우 - 실습 후 사용한 기물 및 주변 정 - <b>※ 준비물</b>		치(팀 구성)
	거 지우기, 손톱정리		
4. 질의응답 및 설문조사(10분) - 교사, 재학생과 함께하는 중3 학생 질의응답 - 프로그램 만족도 설문조사			

프로그램	상큼한 향이 가득한 멜론빵 만들기	실습실	제과제빵실	
체험학과	관광비즈니스과	지도교사	곽○희	
	1. <b>학과 소개(10분)</b> - 이수과목, 취득자격증, 진로및취업 - 학과 동아리 소개(조리 동아리, 저			
	2. 안전 교육(10분) - 기기와 도구 사용 안내 및 주의사항 전달 - 작업장 실습으로 위생과 안전에 주의하여 사용할 것을 안			
	<ul> <li>3. 학과 체험(90분)</li> <li>- 사용되는 재료를 알아본다.</li> <li>- 정확한 계량법과 계량의 중요성을 이해한다.</li> <li>- 메론 번과 커피번 실습</li> <li>- 냉각 및 포장</li> </ul>			
세부 내용				
<ul> <li>* 실습 운영</li> <li>- 중학생 3~4명 당 재학생 실습 도우미 1명 배치(팀 구성)</li> <li>- 실습 후 사용한 기물 및 주변 정리정돈</li> <li>- 제품 완성 후 냉각하여 포장하기</li> </ul>				
	* 준비물 - 필기도구 준비 - 간편복·운동화 착용, 머리 묶기, 매니큐어 지우기, 손톱 깎			
	4. 질의 응답 및 설문조사(10분) - 교사, 재학생과 함께하는 중3 학생 질의응답			

프로그램	퐁당! 티라미수 속으로~	신승신	식음료 실습실		
_					
체험학과	관광비즈니스과 지도교사 박○현				
	1. <b>학과 소개(10분)</b> - 이수 과목, 취득 자격증, 진로 및 취 - 학과 동아리 소개(관광서비스, 항공 <sup>人</sup>	, _	. – –		
	2. 안전 교육(10분) - 실습실 사용 안전수칙 및 기물 사용법 안전 교육 - 사고발생시 대처법 및 대피 경로 안내				
3. 학과 체험(90분) - 식음료서비스실무 이해 - 음료의 이해(개념, 유래, 음료의 분류) - 디저트/카페산업/제빵사 이해 - 바리스타, 파티쉐 직업 이해 및 식음료 서비스 - 카페 메뉴 실습 및 포장(보틀 티라미수)					
세부 내용					
	* 실습 운영 - 중학생 3~4명당 재학생 실습도우미 1명 배치(팀 구성) - 실습 후 사용한 기물 및 주변 정리정돈				
	* <b>준비물</b> - 실내화, 필기도구 준비 - 간편복 및 운동화 착용, 머리 묶기,	매니큐어 지	우기, <u>손톱</u> 깍기		
4. 질의 응답 및 설문조사(10분) - 교사, 재학생과 함께하는 중3 학생 질의응답 - 프로그램 만족도 설문조사					

프로그램	쫀득~한 딸기오레오 쫀득쿠키와 초코 버블티 만들기	실습실	연회실습실	
체험학과	관광비즈니스과	지도교사	황○아	
	1. 학과 소개(10분) - 이수 과목, 취득 자격증, 진로 및 취업 분야 안내 - 학과 프로그램 소개(전공 동아리, 1팀 1기업, 조주기능사, 바리스타, 관광골든벨, 상업경진대회(조주) 등)			
	2. 안전 교육(10분) - 안전사고 유의사항, 사고발생 시 대한 기술은 반드시 지도교사나 실습 - 실습 기물은 사용법을 숙지한 후 기상 기업병 예방을 위한 학생 유의사형	도우미의 보 사용하기		
	3. 학과 체험(90분) - 커피 및 음료, 카페 디저트와 관련된 직업군, 자격증 소개 - 딸기 오레오 쫀득쿠키 및 초코 버블티 만들기 체험			
세부 내 <del>용</del>				
	* 실습 운영 - 중학생 3명 당 재학생 실습 도우미 1명 배치(팀 구성) - 체험 시 앞치마 착용 - 실습 후 사용한 기물 및 주변 정리정돈			
	* <b>준비물</b> - 실내화, 필기도구 준비 - 간편복 및 <del>운동</del> 화 착용, 머리 묶기, 미	배니큐어 지역	우기, <del>손톱</del> 깎기	
	4. 질의 응답 및 설문조사(10분) - 교사, 재학생과 함께하는 중3 학생 질의응답 - 프로그램 만족도 설문조사			