

강 의 계 획 서

교과목	제과제빵실습 I	구분	이론1 - 실습4	학점	3	담당	
과정		저자	월간 파티시에	출판사	비앤씨 월드	교재명	표준 제빵실기
학습 목표	제과제빵실무에 기본이 되는 기술과 응용기술을 지속적인 실습 교육을 통하여 실무에 부합될 수 있도록 한다. 수업진행은 주교재와 실습을 위주로 하며, 필요시 선정된 주제에 대한 내용을 토의 발표한다.						
주	강의일자	학습주제	강 의 내 용	평가방법 및 내용	학습준비물	비고	
1		오리엔테이션 및 제과제빵 실습의 이해	과목소개 및 평가방법, 수업목표 설명, 강의계획서 설명, 제과제빵 실습을 이해한다.	이론	주교재 강의자료		
2		우유식빵 건포도식빵	스트레이트제법의 이해, 저울배합과 고울배합과 제빵공정을 숙련 및 이해한다.	제품에 대한 분석 평가	주교재 강의자료		
3		초코칩쿠키 앙금빵	쿠키 제조방법 및 앙금빵 제조방법과 제품특성을 숙지한다. 공정상의 변수를 이해하고 제품특성을 이해한다.	제품에 대한 분석 평가	주교재 강의자료		
4		야채모닝빵 피자	독특한 풍미를 지닌 채소빵 피자를 만들고 신제품을 이해한다.	제품에 대한 분석 평가	주교재 강의자료		
5		하드를 브라우니	하드를 제조법과 브라우니 제조법을 이해한다.	제품에 대한 분석 평가	주교재 강의자료	과제1	
6		소보로빵 밤식빵	소보로빵과 밤식빵 제조법을 이해한다.	제품에 대한 분석 평가	주교재 강의자료		
7		크림치즈베이글 두부스낵	베이글빵의 특성을 이해한다. 크림치즈 제품을 만들고 특성을 파악한 후 응용법을 익힌다. 두부 스낵 제조공법을 이해한다.	제품에 대한 분석 평가	주교재 강의자료		
8			중 간 고 사				

주	강의일자	학습주제	강의내용	평가방법 및 실습내용	학습준비물	비고	
9		젤리를 케이크	공립법, 크림법을 이용하여 만든다.	실습 및 제품에 대한 분석평가	주교재 강의자료		
10		로티번 버터크림빵	단과자빵 제조공정을 이해 및 숙련한다	실습 및 제품에 대한 분석평가	주교재 강의자료		
11		치아바따 포카치아	이태리빵과 호밀을 이용한 제품을 이해 및 연구한다.	실습 및 제품에 대한 분석평가	주교재 강의자료		
12		당근파운드 버터링쿠키	당근파운드와 버터링쿠키 제조공법을 이해한다.	실습 및 제품에 대한 분석평가	주교재 강의자료		
13		옥수수머핀 초코머핀	각종 머핀 종의 제조공법을 이해한다.	실습 및 제품에 대한 분석평가	주교재 강의자료	과제2	
14		바게트 마늘빵	바게트의 제조공법과 이를 응용한 마늘빵 제조공법을 숙련 및 이해한다.	실습 및 제품에 대한 분석평가	주교재 강의자료		
15			기 말 고 사				
참고문헌		제과제빵 실무론 - 현학사 프랑스빵의 기초 - 쿠켄 마스터베이킹 - 비앤씨월드					
학습평가방법 및 평가내용		중간고사		기말고사		수시(평소) 평가	
		필기- 객관식, 주관식		필기- 객관식, 주관식		리포트 평가 수업참여도	
성적평가기준 (상대+절대)		출석	중간고사	기말고사	리포트	기타 (수업참여도)	총점
		20%	30%	30%	15%	5%	100%
참고사항		과제1 : 빵의 유래 및 역사 (레포트는 표지, 목차 제외 5장 이상 작성) 과제2 : 제과제빵 실습일지 (레포트는 표지, 목차 제외 5장 이상 작성)					