

수업계획서

◁2016년도 2학기▷

1. 강의개요							
학습과정명	제과제빵실습 I	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	5	강 의 실		수강대상	식품조리학	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
본 교과목은 스트레이트법, 연속식 제빵법, 스펀지법, 오버나이트 스펀지법, 비상반죽법, 재반죽법, 노타임법, 찰리드 제빵법, 냉동 반죽법 등의 빵의 제법과 반죽, 발효, 성형, 2차발효, 굽기, 냉각의 제빵공정, 빵의 노화와 부패, 품질평가 및 결함원인을 제품 성형을 통해 실습하고, 프랑스빵, 옥수수빵, 조리빵, 크림빵, 버터식빵, 소보루빵, 시나롤, 소프트롤, 스위트롤, 라이호두빵 등을 실습한다. 나아가 제빵의 사용되는 기본 재료의 특성을 파악하여 제빵 공정에 따른 기본 제빵법을 숙지하여 제과기능인의 기본 기술을 배양할 수 있다.							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	제과제빵실기특강	저자	월간파티시에	출판사	비앤씨월드	출판년도	2014
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	[1]강의주제 : 강의오리엔테이션			<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p 5~10 • 강의계획서 		
	2	[2]강의목표 : 제과제빵 실습에 대한 설명					
	3	[3]강의세부내용 : ㉔ 제과제빵의 개요					
	4	㉕ 수업진행 방식					
	5	[4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)					
제 2 주	1	[1]강의주제 : 모카본			<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p 11~16 • 이론+ 실습 • [과제 I 차, 공지] : 빵의 유래와 역사 현제에 관하여 조사. 		
	2	[2]강의목표 : 빵의 유래와 제조공정의 이해					
	3	[3]강의세부내용 : ㉔ 빵의 유래					
	4	㉕ 제조공정					
	5	[4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)					
제 3 주	1	[1]강의주제 : 초콜릿 머핀 다쿠와즈			<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p 17~23 • 이론+ 실습 		
	2	[2]강의목표 : 빵반죽의 변화, 빵의 제조 단계					
	3	[3]강의세부내용 : ㉔ 제빵공정					
	4	㉕ 빵반죽의 변화					
	5	[4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)					
제 4 주	1	[1]강의주제 : 마들렌 초코휘낭시			<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p 24~29 • 이론+ 실습 		
	2	[2]강의목표 : 기본적인 제과제조실습을 통해 제과공정을 익힌다.					
	3	[3]강의세부내용 : ㉔ 마들레드 버터쿠키 제조					
	4	㉕ 제과공정의 이해					
	5	[4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)					
제 5 주	1	[1]강의주제 : 빵의 유래와 제조공정의 이해			<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의/응답, 토론 • p 30~35 • 이론+ 실습 		
	2	[2]강의목표 : 기본적인 제과제조실습을 통해 제과공정을 익힌다.					
	3	[3]강의세부내용 : ㉔ 초콜릿머핀 다쿠와즈 제조					

	4	㉔ 제조공정의 이해 ㉔ 제과제빵 실습재료 설명	
	5	[4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)	
제 6 주	1	[1]강의주제 : 브라우니 파운드 케이크 [2]강의목표 : 기본적인 제과제조실습을 통해 제과공정을 익	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 p 36~41 이론+ 실습
	2	인다. [3]강의세부내용 :	
	3	㉔ 브라우니 파운드 케이크 제조	
	4	㉔ 제조공정의 이해 ㉔ 제과제빵 실습재료 설명	
	5	[4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)	
제 7 주	1	[1]강의주제 : 모카빵 [2]강의목표 : 기본적인 제과제조실습을 통해 제과공정을 익	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 p42 ~47 이론+ 실습
	2	인다. [3]강의세부내용 :	
	3	㉔ 모카빵 제조	
	4	㉔ 제조공정의 이해 ㉔ 제과제빵 실습재료 설명	
	5	[4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)	
제 8 주	1	중간고사	<ul style="list-style-type: none"> 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	[1]강의주제 : 단팥빵 & 소보로빵(단과자빵) [2]강의목표 : 기본적인 제과제조실습을 통해 제과공정을 익	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 p 48~53 이론+ 실습 [과제II차, 공지] : 빵의 여러가지 제법에 관한 보고서.
	2	인다. [3]강의세부내용 :	
	3	㉔ 단팥빵 제조	
	4	㉔ 소보로 제조	
	5	㉔ 제조공정의 이해 [4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)	
제 10 주	1	[1]강의주제 : 마케트(프랑스빵) [2]강의목표 : 기본적인 제과제조실습을 통해 제과공정을 익	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 p 54~59 이론+ 실습
	2	인다. [3]강의세부내용 :	
	3	㉔ 마케트 제조	
	4	㉔ 제조공정의 이해 ㉔ 제과제빵 실습재료 설명	
	5	[4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)	
제 11 주	1	[1]강의주제 : 베이글 [2]강의목표 : 기본적인 제과제조실습을 통해 제과공정을 익	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안론 p 60~65 이론+ 실습
	2	인다. [3]강의세부내용 :	
	3	㉔ 베이글 제조	
	4	㉔ 제조공정의 이해 ㉔ 제과제빵 실습재료 설명	
	5	[4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)	
제 12 주	1	[1]강의주제 : 밤식빵 [2]강의목표 : 기본적인 제과제조실습을 통해 제과공정을 익	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 p 66~71 이론+ 실습
	2	인다. [3]강의세부내용 :	
	3	㉔ 밤식빵 제조	
	4	㉔ 제조공정의 이해 ㉔ 제과제빵 실습재료 설명	
	5	[4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)	

제 13 주	1	[1]강의주제 : 브리오슈	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 p 72~77 이론+ 실습
	2	[2]강의목표 : 기본적인 제과제조실습을 통해 제과공정을 익힌다.	
	3	[3]강의세부내용 : ㉠ 브리오슈 제조	
	4	㉡ 제조공정의 이해	
	5	㉢ 제과제빵 실습재료 설명	
	5	[4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)	
제 14 주	1	[1]강의주제 : 소시지빵	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 p 78~53 이론+ 실습
	2	[2]강의목표 : 기본적인 제과제조실습을 통해 제과공정을 익힌다.	
	3	[3]강의세부내용 : ㉠ 쏘세지빵 제조	
	4	㉡ 제조공정의 이해	
	5	㉢ 제과제빵 실습재료 설명	
	5	[4]수업방법 : 강의/실습 및 토론(질의/응답)	
제 15 주	1	기말고사	<ul style="list-style-type: none"> 기말고사 평가 기준 : 준비성 및 위생 상태6점, 안전관리4점, 조리기술11점, 완성도9점. (총30점)
	2		
	3		
	4		
	5		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	출결	수업참여도	합계	비고
30%	30%	15%	20%	5%	100%	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

-강의실습 70%, 질의/응답 10%, 실습 및 토론 20%

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

-강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달

-강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용용령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지

-강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)

-성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 설명)

8. 문제해결 방법(실험실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적용능력 향상 : 현장실무에 적합한 제빵사로서의 자질향상 배양한다.
- 직무응용능력 함양 : 여러 가지 제과제빵의 기본방법을 습득 한다.
- 전공실무능력 평가 : 전문적인 제과제빵실습을 통해 스킬을 습득하고 실무를 함양한다.