

교재 선정

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판년도
제과제빵학	주교재	이정훈 외 5인	New 제과제빵학원론	지구문화사	2011
	부교재	이광석	최신 제과제빵론	비앤씨월드	2012

학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 빵의 개념 및 역사 2] 강의주제: 빵의 개요 3] 강의세부내용: ① 빵의 정의 ② 빵의 역사 ③ 빵의 분류 [이스트 사용 유무에 따른] ④ 제과제빵 기구와 도구	시청각, 강의, 실습	P 13 - 15	PC, Projector
2	1] 강의제목: 재료의 종류와 특성 I 2] 강의주제: 탄수화물, 밀가루 3] 강의세부내용: ① 탄수화물의 분류 ② 전분의 구성과 특성 ③ 밀의 종류 및 용도 ④ 반죽의 물성 측정 기기	시청각, 강의	P 16 - 38	PC, Projector
3	1] 강의제목: 재료의 종류와 특성 II 2] 강의주제: 유지, 이스트, 우유 3] 강의세부내용: ① 유지의 구조와 성질 ② 유제품의 특성 ③ 이스트의 종류와 성질 ④ 우유의 성분과 조성	시청각, 강의	P 38 - 55	PC, Projector
4	1] 강의제목: 재료의 종류와 특성 III 2] 강의주제: 감미제, 계란, 팽창제, 물, 효소 3] 강의세부내용: ① 감미제의 기능 ② 계란의 영양과 세균 ③ 산제의 종류 ④ 물의 경도 *과제제출 : 반죽개량제의 종류와 특성 분석	시청각, 강의	P 56 - 77 1차과제	PC, Projector
5	1] 강의제목: 재료의 종류와 특성 IV 2] 강의주제: 단백질, 초콜릿, 향신료 3] 강의세부내용: ① 아미노산의 기본구조 ② 단백질의 영양학적 분류 ③ Bloom 현상 ④ 기타 곡류 ⑤ 향료와 향신료의 차이점 ⑥ 양조주, 증류주, 혼성주의 특성	시청각, 강의	P 77 - 99	PC, Projector
6	1] 강의제목: 제빵이론 2] 강의주제: 빵의 분류 및 제조법 3] 강의세부내용: ① 제품에 따른 분류 ② 스트레이트법의 장단점 ③ 스펀지법의 장단점 ④ 비상반죽법의 필수, 선택적 조치 ⑤ 노타임법의 활용 ⑥ 액종법의 응용 ⑦ 냉동반죽법의 이해 및 응용	시청각, 강의	P 100 - 131	PC, Projector
7	중 간 교 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1) 강의제목: 빵의 제조 순서 2) 강의주제: 제빵공정 3) 강의세부내용: ① 반죽제조 ② 발효 ③ 성형 ④ 2차발효 ⑤ 굽기 및 냉각	시청각, 강의	P 131-182	PC, Projector
9	1) 강의제목: 빵의 종류 및 제법 2) 강의주제: 다양한 빵의 특성 이해 3) 강의세부내용: ① 식빵류[우유식빵, 건포도식빵] ② 단과자빵류[양금빵, 크림빵] ③ 페이스트리류[데니쉬, 크루아상] ④ 도넛류[이스트도넛, 크로켓] ⑤ 미국식 단과자빵[스위트롤]	시청각, 강의	P 183 -235	PC, Projector
10	1) 강의제목: 제과이론 2) 강의주제: 케익의 분류 3) 강의세부내용: ① 제과의 영역 ② 반죽의 분류 및 제조법 ③ 반죽의 온도 및 비중 및 pH ④케이크 굽기 *과제제출 : 냉동빵의 특성 분석	시청각, 강의	P 236 - 254 2차과제	PC, Projector
11	1) 강의제목: 제과재료의 종류 및 기능 2) 강의주제: 다양한 재료 3) 강의세부내용: ① 박력분의 특성 ② 제과에 사용되는 각종 당류 ③ 유지의 기능 ④ 계란의 기능	시청각, 강의	P 255 - 270	PC, Projector
12	1) 강의제목: 케이크의 종류 및 제법 I 2) 강의주제: 반죽형 케익 3) 강의세부내용: ① 파운드케익의 종류 및 특성 ② 레이어 케익의 분류 및 배합표 작성법 ③ 과일 케이크의 정의	시청각, 강의	P 271 - 276	PC, Projector
13	1) 강의제목: 케이크의 종류 및 제법 II 2) 강의주제: 거품형 케익 3) 강의세부내용: ① 스펀지케익의 기본 배합 ② 젤리롤 VS 소프트롤 ③ 별립법, 공립법의 제조법 차이점 ④ 머랭의 제조 ⑤ 시폰법의 이해	시청각, 강의	P 276 - 296	PC, Projector
14	1) 강의제목: 케이크의 종류 및 제법 III 2) 강의주제: 기타 제조법 및 각종 토핑 3) 강의세부내용: ① 파이의 구성 ② 페프페이스트리와 데니시페이스트리의 차이점 ③ 쿠키의 퍼짐성과 믹싱 관계 ④ 슈의 응용 ⑤ 토핑과 아이싱의 제조	시청각, 강의	P 296 - 367	PC, Projector
15	기 말 고 사			

성적 산출을 위해 사용한 평가 요소 목록

학 습 과 목 명	평 가 요 소	배 정 비 율
제과제빵학	중간·기말고사 과제물 및 수업참여도 출석율	중간, 기말고사 : 60 퍼센트 과 제 물 : 20 퍼센트 출 석 율 : 20 퍼센트