

강 의 계 획 서

<2016년도 2학기>

교과목	제빵실습 II	구분	이론 1 - 실습 4	학점	3	담당교수	
학과		저자	홍상기	출판사	비앤씨월드	교재명	마스터베이킹
학습목표	제빵의 필수재료인 밀가루, 물, 이스트, 소금 등 각각의 재료의 특성을 이해하고 재료계량에서 굽기, 냉각까지의 모든 공정을 반복 숙달하여 제빵실습에 능동적으로 할 수 있는 능력을 키우며 자격증 취득, 취업에 연계할 수 있는 능력을 배양한다.						
주	강의일자	학습주제	강 의 내 용	평가방법 및 내용	학습준비물	비고	
1		강파뉴의 이해	<ul style="list-style-type: none"> ● 애플리콧 강파뉴 ● 단호박 크림치즈 강파뉴 	· 강의이해정도 · 강의수용태도 · 질의 및 답변	강의계획서 배부		
2		강파뉴의 이해	<ul style="list-style-type: none"> ● 골든레이즌 강파뉴 ● 블루베리 체스너트 강파뉴 	제품에 대한 분석 평가 및 조원발표	주교재 강의자료		
3		다양한 충전물 이용	<ul style="list-style-type: none"> ● 찰보리 강파뉴 ● 초코 크랜베리 강파뉴 	제품에 대한 분석 평가 및 조원발표	주교재 강의자료		
4		다양한 충전물을 이용	<ul style="list-style-type: none"> ● 프루츠 강파뉴 ● 통밀 강파뉴 	제품에 대한 분석 평가 및 조원발표	주교재 강의자료		
5		다양한 충전물을 이용	<ul style="list-style-type: none"> ● 호밀 무화과 강파뉴 ● 애플 골든 레이즌 강파뉴 	제품에 대한 분석 평가 및 조원발표	주교재 강의자료		
6		유럽빵의 이해	<ul style="list-style-type: none"> ● 팡 드 메테이 ● 팡 드 세이글 	제품에 대한 분석 평가 및 조원발표	주교재 강의자료		
7		조리빵의 이해	<ul style="list-style-type: none"> ● 치즈 치아바타 ● 곡물 치아바타 	제품에 대한 분석 평가 및 조원발표	주교재 강의자료	과제1	
8			중 간 고 사	필기			
9		다양한 충전물의 조리빵	<ul style="list-style-type: none"> ● 찰보리 치아바타 ● 감자 치아바타 	제품에 대한 분석 평가 및 조원발표			

주	강의일자	학습주제	강의내용		평가방법 및 실습내용	학습준비물	비고
10		다야한 총전물의 조리빵	<ul style="list-style-type: none"> ● 청국장 트리플 빈 ● 시금치 치아바타 		제품에 대한 분석 평가 및 조원발표	주교재 강의자료	
11		다야한 총전물의 조리빵	<ul style="list-style-type: none"> ● 파니니빵 ● 베이컨 르방 포카치아 		제품에 대한 분석 평가 및 조원발표	주교재 강의자료	
12		포카치아의 이해	<ul style="list-style-type: none"> ● 시금치 포카치아 ● 어니언 포카치아 		제품에 대한 분석 평가 및 조원발표	주교재 강의자료	
13		단과자빵의 이해	<ul style="list-style-type: none"> ● 레드와인 무화과 ● 떡 먹은 앙금빵 		제품에 대한 분석 평가 및 조원발표	주교재 강의자료	
14		단과자빵의 이해	<ul style="list-style-type: none"> ● 모카랑 코코 ● 초코 & 초코 		제품에 대한 분석 평가 및 조원발표	주교재 강의자료	과제2
15		단과자빵의 이해	<ul style="list-style-type: none"> ● 아몬드 모카번 ● 딸기 단팥빵 		제품에 대한 분석 평가 및 조원발표	주교재 강의자료	
16			기 말 고 사		필기		
참고문헌		표준제빵실기 - 비앤씨월드 제과제빵 기능사 실기 및 실무 - 백산출판사					
학습평가방법 및 평가내용	중간고사		기말고사		수시(평소) 평가		
	객관식 및 주관식		객관식 및 주관식		레포트 평가 15점 수시 평가 5점		
성적평가기준 (상대+절대)	출석	중간고사	기말고사	리포트	기타 (수업참여도)	총점	
	20%	30%	30%	15%	5%	100%	
참고사항	<ul style="list-style-type: none"> • 출결관리 : 80% 이상만 출석 성적 부여 • 성적관리 : 상대평가기준(A : 20% 이하, A + B : 60% 이하)의 범위 내에서 결정 • 연락처 : • E-Mail : 			<ul style="list-style-type: none"> • 과제물 #1 : 빵굽는 CEO` 읽고 독후감 • 과제물 #2 : 제빵실기 II 레시피정리 			