

< 2016년도 2학기 >

| 1. 강의개요   |                 |                                     |          |      |          |   |      |
|---|-----------------|-------------------------------------|----------|------|----------|---|------|
| 학습과정명   | 특수빵실습           | 학점                                  | 3        | 교강사명 |          | 교강사<br>전화번호   |      |
| 강의시간  | 5               | 강의실                                 |          | 수강대상 | 호텔제과제빵   | E-mail  |      |
| 2. 교육과정 수업목표  |                 |                                     |          |      |          |   |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 현재의 트렌드에 발맞추어 이스트를 사용하지 않는 천연발효빵의 발효원리를 학습한다.</li> <li>- 건강빵의 특성을 파악하여 일반적인 빵과는 다른 제법과 재료를 이용하여 학습한다.</li> <li>- 단순히 오븐굽기에 의존하지 않고 다양한 굽기방식을 연구하고 학습한다.</li> <li>- 다양한 재료의 응용으로 인하여 각각의 특성에 맞는 제법으로 실습함으로써 제빵 기술인으로 갖추어야 할 기술과 이론을 함께 함양한다.</li> </ul> |                 |                                     |          |      |          |   |      |
| 3. 교재 및 참고문헌  |                 |                                     |          |      |          |   |      |
| 주교재   | 마스터베이킹          | 저자                                  | 홍상기      | 출판사  | (주)비앤씨월드 | 출판년도  | 2014 |
| 부교재(참고문헌)   | 프로를 위한<br>제빵테크닉 | 저자                                  | 에자키오 사무저 | 출판사  | (주)비앤씨월드 | 출판년도  | 2001 |
| 4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용  |                 |                                     |          |      |          |   |      |
| 주별  | 차시              | 강의(실습·실기·실험) 내용                     |          |      |          | 과제 및 기타 참고사항  |      |
| 제 1 주   | 1               | - 강의주제 : 폴리쉬 바게트                    |          |      |          | -주 .p.24<br>-부 .p.38~42<br>-레시피유인물                          |      |
|   | 2               | - 강의목표 : 오리엔테이션 및 바게트의 이해           |          |      |          |   |      |
|   | 3               | - 강의세부내용 :<br>- 특수빵 실습의 한학기 준비과정 이해 |          |      |          |   |      |
|   | 4               | - 폴리쉬종의 제조<br>- 폴리쉬종 저온숙성방법         |          |      |          |   |      |
|   | 5               | - 수업방법 : 강의 및 질의/응답                 |          |      |          |   |      |
| 제 2 주   | 1               | - 강의주제 : 호두 바게트                     |          |      |          | -주 .p.34<br>-부 .p.38~42<br>-레시피유인물                          |      |
|   | 2               | - 강의목표 : 바게트의 이해                    |          |      |          |   |      |
|   | 3               | - 강의세부내용 :<br>- 호두를 이용한 바게트 반죽 제조   |          |      |          |   |      |
|   | 4               | - 건강빵의 이해                           |          |      |          |   |      |
|   | 5               | - 수업방법 : 시연 및 실습                    |          |      |          |   |      |
| 제 3 주   | 1               | - 강의주제 : 치아바타, 치즈치아바타               |          |      |          | -주 .p.116<br>-부 .p.80,81<br>-레시피유인물<br>-과제공지:<br>특수빵실습 실습일지 |      |
|   | 2               | - 강의목표 : 이탈리아 빵의 이해                 |          |      |          |   |      |
|   | 3               | - 강의세부내용 :<br>- 충전물을 이용한 캄파뉴 반죽 제조  |          |      |          |   |      |
|   | 4               | - 트렌디한 제품 완성 및 포장                   |          |      |          |   |      |
|   | 5               | - 수업방법 : 시연 및 실습                    |          |      |          |   |      |
| 제 4 주   | 1               | - 강의주제 : 호밀 건포도 과일빵                 |          |      |          | -주 .p.98<br>-부 .p.56<br>-레시피유인물                             |      |
|   | 2               | - 강의목표 : 샤워종의 이해                    |          |      |          |   |      |
|   | 3               | - 강의세부내용 :<br>- 충전물 전처리 방법          |          |      |          |   |      |
|   | 4               | - 샤워종의 제조                           |          |      |          |   |      |
|   | 5               | - 수업방법 : 시연 및 실습                    |          |      |          |   |      |

|        |   |  |                                   |
|--------|---|--|-----------------------------------|
| 제 5 주  | 1 | - 강의주제 : 오렌지 카라멜 브레첼                     | -레시피유인물<br>-부 .p.90               |
|        | 2 | - 강의목표 : 브레첼의 이해                         |                                   |
|        | 3 | - 강의세부내용 :<br>- 소프트 브레첼 제조               |                                   |
|        | 4 | - 오렌지카라멜 제조방법                            |                                   |
|        | 5 | - 수업방법 : 시연 및 실습                         |                                   |
| 제 6 주  | 1 | - 강의주제 : 라우겐 브레첼                         | -레시피유인물<br>-부 .p.90               |
|        | 2 | - 강의목표 : 브레첼의 이해                         |                                   |
|        | 3 | - 강의세부내용 :<br>- 독일 정통 브레첼 제조             |                                   |
|        | 4 | - 응용 방법                                  |                                   |
|        | 5 | - 수업방법 : 시연 및 실습                         |                                   |
| 제 7 주  | 1 | - 강의주제 : 빵 콘플레                           | -레시피유인물<br>-부 .p.70               |
|        | 2 | - 강의목표 : 프랑스빵의 이해                        |                                   |
|        | 3 | - 강의세부내용 :<br>- 전립분의 전처리 숙지              |                                   |
|        | 4 | - 다양한 제품 활용방법                            |                                   |
|        | 5 | - 수업방법 : 시연 및 실습                         |                                   |
| 제 8 주  | 1 | 중 간 고 사                                  |                                   |
|        | 2 |  |                                   |
|        | 3 |  |                                   |
|        | 4 |  |                                   |
|        | 5 |  |                                   |
| 제 9 주  | 1 | - 강의주제 : 마카롱 크림치즈빵                       | -레시피유인물<br>-과제공지:<br>특수빵실습 실습일지   |
|        | 2 | - 강의목표 : 프랑스빵의 이해                        |                                   |
|        | 3 | - 강의세부내용 :<br>- 마카롱 식감을 살려주는 크림치즈 브레드 제조 |                                   |
|        | 4 | - 트렌디한 제품 완성 및 포장                        |                                   |
|        | 5 | - 수업방법 : 시연 및 실습                         |                                   |
| 제 10 주 | 1 | - 강의주제 : 슈틀렌                             | -주 .p.238<br>-부 .p.204<br>-레시피유인물 |
|        | 2 | - 강의목표 : 독일의 크리스마스 빵                     |                                   |
|        | 3 | - 강의세부내용 :<br>- 단과자 반죽의 다양한 성형           |                                   |
|        | 4 | - 충전물 전처리법 이해                            |                                   |
|        | 5 | - 수업방법 : 시연 및 실습                         |                                   |
| 제 11 주 | 1 | - 강의주제 : 브루스게타                           | -주 .p.244<br>-레시피유인물              |
|        | 2 | - 강의목표 : 이탈리아 빵의 이해                      |                                   |
|        | 3 | - 강의세부내용 :<br>- 브루스게타의 이해                |                                   |
|        | 4 | - 충전물 조리방법 숙지                            |                                   |
|        | 5 | - 수업방법 : 시연 및 실습                         |                                   |
| 제 12 주 | 1 | - 강의주제 : 베이글                             | -주 .p.270<br>-부 .p.99<br>-레시피유인물  |
|        | 2 | - 강의목표 : 유럽빵의 이해                         |                                   |
|        | 3 | - 강의세부내용 :<br>- 베이글 반죽법 숙지               |                                   |
|        | 4 | - 양파를 이용한 베이글 제조                         |                                   |
|        | 5 | - 수업방법 : 시연 및 실습                         |                                   |

|        |   |                                |                                   |
|--------|---|--------------------------------|-----------------------------------|
| 제 13 주 | 1 | - 강의주제 : 감자고로케, 카레빵            | -주 .p.248<br>-부 .p.235<br>-레시피유인물 |
|        | 2 | - 강의목표 : 단과자빵의 이해              |                                   |
|        | 3 | - 강의세부내용 :<br>- 단과자 반죽의 다양한 성형 |                                   |
|        | 4 | - 충전물 조리방법 이해                  |                                   |
|        | 5 | - 수업방법 : 시연 및 실습               |                                   |
| 제 14 주 | 1 | - 강의주제 : 쌀빵                    | -레시피유인물                           |
|        | 2 | - 강의목표 : 쌀가루를 이용한 빵            |                                   |
|        | 3 | - 강의세부내용 :<br>- 쌀가루의 이해와 응용    |                                   |
|        | 4 | - 쌀빵의 반죽 및 성형                  |                                   |
|        | 5 | - 수업방법 : 시연 및 실습               |                                   |
| 제 15 주 | 1 | 기 말 고 사                        |                                   |
|        | 2 |                                |                                   |
|        | 3 |                                |                                   |
|        | 4 |                                |                                   |
|        | 5 |                                |                                   |

|  |      |       |     |     |      |     |
|--|------|-------|-----|-----|------|-----|
| 5. 성적평가 방법   |      |       |     |     |      |     |
| 중간고사   | 기말고사 | 과 제 물 | 출 결 | 기 타 | 합 계  | 비 고 |
| 30%  | 30%  | 10%   | 20% | 10% | 100% |     |
| 6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)   |      |       |     |     |      |     |
| - 시연 및 실습 90%, 질의/응답 10%,  |      |       |     |     |      |     |
| 7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항  |      |       |     |     |      |     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 강의 오리엔테이션 : 특수빵실습 강의에대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달.</li> <li>- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지.</li> <li>- 강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)</li> <li>- 성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수업기여도 등)</li> </ul> |      |       |     |     |      |     |
| 8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)  |      |       |     |     |      |     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- 실무적응능력 향상 : 현장에서 판매되고있는 제품들을 숙지하고 제품개발능력을 배양함.</li> <li>- 직무응용능력 함양 : 현장실무 업무 중 발생할 수 있는 다양한 사례를 적용 수업시간 토론을 통해 직무 문제해결 능력을 높임.</li> <li>- 전공실무능력 평가 : 제빵기능사, 케익디자이너, 초콜릿마스터 자격증 품목을 숙지시켜 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 전문성을 높임.</li> </ul> |      |       |     |     |      |     |