

결	전공주임	교학부장
재		

수업계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	제과제빵실습 I	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강 의 실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>제과·제빵에 사용되는 재료과학에서부터 작업공정에 필요한 제과·제빵 기구와 도구를 숙지하고 기본적인 실습을 통해 전문 조리기능인으로서의 기술을 습득한다. 이를 위해 본 교과목은 스트레이트법, 연속식 제빵법, 스펀지법, 오버나이트 스펀지법, 비상반죽법, 재반죽법, 노타임법, 찰리우드 제빵법, 냉동 반죽법 등의 빵의 제법과 반죽, 발효, 성형, 2차발효, 굽기, 냉각의 제빵공정, 빵의 노화와 부패, 제품평가 및 결함원인을 제품 성형을 통해 실습하고, 프랑스빵, 옥수수빵, 조리빵, 크림빵, 버터식빵, 소보루빵, 시나몬롤, 소프트롤, 스위트롤, 라이호두빵 등을 실습한다. 나아가 제빵의 사용되는 기본 재료의 특성을 파악하여 제빵 공정에 따른 기본 제빵법을 숙지하여 제과기능인의 기본 기술을 배양할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	제과제빵실기특강	저자	월간파티시에	출판사	(주)비앤씨월드	출판년도	2014
부교재(참고문헌)	필수기재아님	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	- 강의주제:제과제빵의 정의 및 제빵이론				- 주,p70	
	2	- 강의목표:제빵기본재료의 이해와 활용					
	3	- 강의세부내용					
	4	- 오리엔테이션:강의소개 및 강의운영안내					
	5	- 프랑스빵 만들기 - 스트레이트제빵법 - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가					
제 2 주	1	- 강의주제:프랑스빵의 이해와				- 주,p70.92.132	
	2	제과의 다양한 반죽법 이해					
	3	- 강의목표:제과 기본 재료의 기능과 활용					
	4	- 강의세부내용					
	5	- 바게트 제조 및 성형 숙련도 향상 - 제과 공립법의 이해 - 녹차를케이크 제조 - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가					
제 3 주	1	- 강의주제:프랑스빵의 다양한 성형과				- 주,p74. - 과제 I : 프랑스빵의제조공정과종류정리	
	2	제과반죽법 익히기					
	3	- 강의목표:제과 별립법의 이해					
	4	- 강의세부내용					
	5	- 상피농, 타파티에르, 트리플 성형숙련도 - 소프트롤					

		<ul style="list-style-type: none"> - 후르츠생크림롤 - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가 	
제 4 주	1	- 강의주제:제과의기본재료 활용과 다양한 제법	- 주,p134
	2	- 강의목표:제크림법의 이해와 숙련도 익히기	
	3	- 강의세부내용	
	4	<ul style="list-style-type: none"> - 치즈파운드케이크 - 초코파운드 케이크 	
	5	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가 	
제 5 주	1	- 강의주제:가나슈제조공정 및 제품포장	- 주,p194.144
	2	- 강의목표:제과반죽법을 이해와 제품 완성 및 포장. 주재료 변화에 대한 쿠키의 제조법	
	3	- 강의세부내용	
	4	<ul style="list-style-type: none"> - 더운 공립법을 이용한 카스테라 제조 - 가나슈 제조 - 냉동쿠키(모자이크 쿠키) 	
	5	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가 	
제 6 주	1	- 강의주제:주재료 변화에 의한 쿠키제조법	- 주,p188.197
	2	- 강의목표:다양한 쿠키 제조법 익히기	
	3	- 강의세부내용	
	4	<ul style="list-style-type: none"> - 짜는 쿠키(랑그드샤 오 카카오) - 밀어퍼는 쿠키(갈레트 캐러멜 사례) 	
	5	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가 	
제 7 주	1	- 강의주제:타르트 반죽과 제법의 이해	- 주,p213
	2	- 강의목표: 파트 아 풍세 제조법	
	3	- 강의세부내용	
	4	<ul style="list-style-type: none"> - 치즈타르트 - 치즈케이크 	
	5	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가 	
제 8 주	1	중 간 고 사	(필답고사-총점30점) 객관식20점,주관식10점
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	- 강의주제:접이형 파이반죽의 이해	- 주,p206.
	2	- 강의목표:퍼프페이스츄리 제조와 숙련	
	3	- 강의세부내용	
	4	<ul style="list-style-type: none"> - 퍼프페이스츄리 제법과 다양한 성형 - 하트파이, 스틱파이 나비파이 제조 - 파트 쉬크레 : 설탕을 첨가하여 제품제조 	
	5	<ul style="list-style-type: none"> - 수업방법 	

제 10 주	1	- 시연 및 실습, 제품평가 - 강의주제:접이형파이반죽의 숙련	- 주,p182.216 - 과제 II :제과이론정리 및 쿠키의 종류
	2	- 강의목표:접이형파이반죽과 파트 아 슈의	
	3	기본반죽 익히기	
	4	- 강의세부내용 - 피티비에 - 파트 아 슈	
	5	- 크렘 파티시에 - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 11 주	1	- 강의주제:접이형 파이반죽의 숙련	- 주,p214
	2	- 강의목표:밀피유 제조공정	
	3	- 강의세부내용	
	4	- 밀피유 - 크렘 파티시에	
	5	- 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 12 주	1	- 강의주제: 파트 아 슈의 숙련 및 누가틴제조	- 주,p182
	2	- 강의목표: 파트 아 슈 의 다양한 성형	
	3	- 강의세부내용	
	4	- 파트 아 슈 - 누가틴 제조	
	5	- 크로칸 부슈 - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 13 주	1	- 강의주제:파트 아 슈의 숙련	- 주,p184
	2	- 강의목표:파트 아 슈의 다양한 성형	
	3	- 강의세부내용	
	4	- 비스켓 슈 - 생토노레	
	5	- 모카버터크림 - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 14 주	1	- 강의주제:제과이론 정리	- 주,p138
	2	- 강의목표:카스테라 제조공정 이해	
	3	- 강의세부내용	
	4	- 카스테라 - 가나슈초콜릿카스테라	
	5	- 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 15 주	1	기 말 고 사	(필답고사-총점30점) 객관식20점, 주관식10점
	2		
	3		
	4		
	5		

5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고
30%	30%	15%	20%	5%	100%	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
- 시연 및 실습, 제품평가						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
- 강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달						
- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지						
- 강의교재 관련 공지 : 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명						
- 성적평가 관련 공지 : 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수업참여도 평가 등						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						
- 실무적응능력 향상 : 제과제빵의 기본제법을 익히고 다양한 제품을 제조 하므로써 을 바탕으로						
- 직무응용능력 함양 : 현장실무 업무 중 발생할 수 있는 다양한 사례를 적용 수업시간 토론을 통해 직무문제해결 능력을 높임.						
- 전공실무능력 평가 : 제빵기능사, 케익디자인, 초출릿마스터 자격증 품목을 숙지시켜 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 전문성을 높임.						