결재	전공주임	교학부장

수 업 계 획 서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요

학습과정명	제빵실습 I	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강 의 실		수강대상		E-mail	

2. 교육과정 수업목표

제빵에 사용되는 재료과학에서부터 작업공정에 필요한 제과·제빵 기구와 도구 등의 ,제빵이론을 바탕으로 반죽, 발효, 성형, 굽기 등의 기본적인 제빵과정을 익힌다. 이를 위해 본 교과목에서는 밀가루, 이스트, 이스트푸드, 설탕, 소금, 유지, 달걀, 유제품, 물 등 제빵의 원재료의 특성을 알아보고, 제빵의 공정인 믹싱, 발효, 분할, 둥글리기, 성형, 팬닝, 2차 발효, 굽기 과정에 따른 주의점과 실습기물관리, 스트레이트법, 중종법, 냉장, 냉동법, 액종법(수종법) 등의 제빵법에 따른 제품을 실습한다. 나아가 제빵에 대한 기초 지식을 바탕으로 기본적인 공정에 따른 제빵 실습을 능동적으로 할 수 있는 능력을 배양할 수 있다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	표준제빵실기	저자	(재)과우학원	출판사	(주)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 2 3 4 5	-강의주제:제빵의 정의 및 이론 -강의목표:제빵의 기본재료 이해 및 활용 -강의세부내용: -오리엔테이션:강의 소개 및 운영 안내 -식빵 만들기 -스트레이트 제빵법 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	주,p17
제 2 주	1 2 3 4 5	-강의주제:단팥빵과 우유식빵의 이해 및 성형 -강의목표:앙금싸기 및 식빵 제조 -강의세부내용: -물 대신 우유로 식빵 제조 -헤라 이용 및 앙금 싸는 법을 실습 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	주,p48. 63
제 3 주	1 2 3 4 5	-강의주제:버터톱 식빵 및 소보로빵 이해 -강의목표:버터톱 식빵과 소보로빵 제조 -강의세부내용: -버터를 이용 식빵 제조 -단과자빵 소보로 토핑 이용 제조 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	주,p47. 66 **과제 I :제빵공정에 대한 종류와 방법에 대해 조사**
제 4 주	1 2 3 4	-강의주제:건포도 식빵 및 프랑스빵 이해 -강의목표:건포도 식빵과 프랑스빵 제조 -강의 세부내용: -건포도 전처리 및 식빵 제조	주,p.51. 182

	5	-저배압 프랑스 빵 제조 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	
제 5 주	1 2 3 4 5	-강의주제:크림빵 및 모카빵 이해 -강의목표:크림빵 및 모카빵 제조 -강의세부내용: -커스터크림 충전 크림빵 제조 -럭비공 모양으로 토핑물을 얹어 모카빵 제조 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	주,p.64. 108
제 6 주	1 2 3 4 5	-강의주제:밤식빵 및 브리오슈 이해 -강의목표:밤식빵 및 브리오슈 제조 -강의세부내용: -밤을 충전 하여 밤식빵 제조 -버터 투입 시기 및 성형방법 이해 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	주,p56. 118
제 7 주	1 2 3 4 5	-강의주제:쌀식빵 및 소세지빵 이해 -강의목표:쌀식빵 및 소세지빵 제조 -강의세부내용: -쌀을 이용한 식빵 공정 이해 -소세지를 반죽에 넣어 성형하는 방법 이해 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	주,p51. 135
제 8 주	1 2 3 4 5	중간고사	(필답고사-총점30점) 객관식20점,주관식10점
제 9 주	1 2 3 4 5	-강의주제:풀먼식빵 및 호밀빵 이해 -강의목표:풀먼식빵 및 호밀빵 제조 -강의세부내용: -미국식 샌드위치빵 이해 -독일식 호밀빵 이해 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	주,p46. 190 **과제 II:제빵실습실습일지**
제 10 주	1 2 3 4 5	-강의주제:옥수수 식빵 및 베이글 이해 -강의목표:옥수수 식빵 및 베이글 제조 -강의세부내용: -활성 글루텐 첨가 식빵 이해 -끓는물 튀겨서 만드는 베이글 이해 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	주,p.49. 192
제 11 주	1 2 3 4 5	-강의주제:그리시니 및 데니쉬 페이스트리 이해 -강의목표:그리시니 및 데니쉬 페이스트리 제조 -강의세부내용: -이탈리아 막대형 스틱 이해 -롤인용 유지 이용 3절 접기 제조 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	주,p.194. 156
제 12 주	1 2 3	-강의주제:더치빵 및 버터롤 이해 -강의목표:더치빵 및 버터롤 제조	주,p.186. 106

	4 5	-강의세부내용: -쌀가루 토핑 이용 및 제조 -번데기형 작은 롤링빵 제조 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	
제 13 주	1 2 3 4 5	-강의주제:빵도넛 및 햄버거빵 이해 -강의목표:빵도넛 및 햄버거빵 제조 -강의세부내용: -8자. 꽈배기형 튀김 이해 -샌드위치빵의 이해 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	주,p.211. 107
제 14 주	1 2 3 4 5	-강의주제:PIZZA 이해 -강의목표:PIZZA 제조 -강의세부내용: -각종 야채를 이용한 피자 제조 -모짜렐라 치즈 및 오레가노 향을 이용 제조 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가	주,p.140
제 15 주	1 2 3 4 5	기말고사	(필답고사-총점30점) 객관식20점,주관식10점

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	기 타	합 계	비 고
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	100 %	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

시연 및 제품평가

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달 안내
- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지안내
- 강의교재 관련 공지 : 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명 안내
- 성적평가 관련 공지 : 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수업 참여도 평가 등

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

- 실무적응능력 향상 : 제빵의 기본제법을 익히고 다양한 제품을 제조 방법 습득 및 향상
- 직무응용능력 함양 : 현장실무 업무 중 발생할 수 있는 다양한 사례를 적용 수업시간 토론을 통해 직무문제해결 능력을 높임
- 전공실무능력 평가 : 제빵기능사 및 자격증 품목을 숙지시켜 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 전문성을 높임.