

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 8일 >

1. 강의개요							
학습과정명	제과제빵실습 I	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5시간	강의실		수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
제과제빵실무에 기본이 되는 기술과 응용기술을 지속적인 실습 교육을 통하여 실무에 부합될 수 있도록 한다. 수업진행은 주교재와 실습을 위주로 하며, 필요시 선정된 주제에 대한 내용을 토의 발표한다.							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	제과제빵실기특강	저자	월간 파티시에	출판사	비앤씨 월드	출판년도	2016
부교재(참고문헌)	제과제빵 실무론	저자	서동철	출판사	현학사	출판년도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1) 강의주제 : 조리인이 갖춰야할 요건				이론	
	2	2) 강의목표 : 과목소개 및 평가방법, 수업목표 설명, 강의계획서 설명, 제과제빵 실습을 이해한다.					
	3	3) 강의세부내용					
	4	① 설명, 강의계획서 설명, 제과제빵 실습을 이해하기					
	5	② 식생활에 미치는 영향 이해하기 ③ 수업시간에 필요한 준비물들의 설명 4) 수업방법 : 실습 및 질의응답					
제 2 주	1	1) 강의주제 : 식빵에 대한 역사와 유래				제품에 대한 분석 평가	
	2	2) 강의목표 : 스트레이트제법의 이해, 저울배합과 고울배합과 제빵공정을 숙련 및 이해한다.					
	3	3) 강의세부내용					
	4	① 저울배합과 고울배합에 대하여 알아보기					
	5	② 제빵공정을 숙련 및 이해하기 ③ 각 제과점 매장에서 식빵이 미치는 영향을 알아보기 4) 수업방법 : 실습 및 질의응답					
제 3 주	1	1) 강의주제 : 세계 각 나라의 쿠키의 종류들				제품에 대한 분석 평가	
	2	2) 강의목표 : 쿠키 제조방법 및 앙금빵 제조방법과 제품특성을 숙지한다. 공정상의 변수를 이해하고 제품특성을 이해한다.					
	3	3) 강의세부내용					
	4	① 제조방법과 제품특성을 숙지하기					
	5	② 제과제빵실습I 강의계획서 공정상의 변수를 이해하고 제품특성을 이해하기 4) 수업방법 : 실습 및 질의응답					
제 4 주	1	1) 강의주제 : 이태리피자의 유래				제품에 대한 분석 평가	
	2	2) 강의목표 : 독특한 풍미를 지닌 채소빵 피자를 만들고 신제품을 이해한다.					
과제1(7점) - 빵의							

	3	3) 강의세부내용	역사와 유래
	4	① 현재 피자의 종류와 브랜드별 매장에 대하여 알아보기	
	5	② 피자도우 만들기 및 토핑 올리는 법 알아보기 4) 수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 5 주	1	1) 강의주제 : 불란서하드롤의 시작과 어원	제품에 대한 분석 평가
	2	2) 강의목표 : 하드롤 제조법과 브라우니 제조법을 이해한다.	
	3	3) 강의세부내용	
	4	① 하드롤과 단과자빵의 배합량 차이를 알아보기	
	5	② 반죽과 숙성의 차이 이해하기 4) 수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 6 주	1	1) 강의주제 : 소보로빵의 지역적 특징	제품에 대한 분석 평가
	2	2) 강의목표 : 소보로빵과 밤식빵 제조법을 이해한다.	
	3	3) 강의세부내용	
	4	① 소보로 제조하기	
	5	② 부재료를 첨가하는 방법 알아보기 4) 수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 7 주	1	1) 강의주제 : 베이글의 유래와 종류	제품에 대한 분석 평가
	2	2) 강의목표 : 베이글빵의 특성을 이해한다. 크립치즈 제품을 만들고 특성을 파악한 후 응용법을 익힌다. 두부 스낵 제조공법을 이해한다.	
	3	3) 강의세부내용	
	4	① 베이글 제조 시 주의할 점 알아보기	
	5	② 스낵류의 종류와 특징 알아보기 4) 수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 8 주	1	중 간 고 사	
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	1) 강의주제 : 제과의 각종 제법	제품에 대한 분석 평가
	2	2) 강의목표 : 공립법, 크림법을 이용하여 만든다. 3)	
	3	강의세부내용	
	4	① 공립법으로 만드는 제품들 알아보기	
	5	② 크림법으로 만드는 제품들 알아보기 4) 수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 10 주	1	1) 강의주제 : 단과자빵의 특징과 배합량	제품에 대한 분석 평가
	2	2) 강의목표 : 단과자빵 제조공정을 이해 및 숙련한다.	
	3	3) 강의세부내용	
	4	① 현재 판매중인 단과자빵의 종류에 대해 알아보기	
	5	② 단과자빵반죽을 이용해 만드는 제품들의 종류에 대해 알아보기 4) 수업방법 : 실습 및 질의응답	
제 11 주	1	1) 강의주제 : 이태리빵의 특징과 종류	제품에 대한 분석 평가 과제2(8점)- 제과제빵재료 연구하기
	2	2) 강의목표 : 이태리빵과 호밀을 이용한 제품을 이해 및 연구한다.	
	3	3) 강의세부내용	
	4	① 이태리빵의 종류에 대해 알아보기 ② 현대에 제조되는 각종 재료들을 첨가한 식품들에	

	5	<p>대해 알아보기</p> <p>4) 수업방법 : 실습 및 질의응답</p>				
제 12 주	1	1) 강의주제 : 각종 파운드의 유래	제품에 대한 분석 평가			
	2	2) 강의목표 : 당근파운드와 버터링쿠키 제조공법을 이해한다.				
	3	3) 강의세부내용				
	4	① 파운드의 정의란?				
	5	② 각종 파운드케이크의 종류에 대해 알아보기 4) 수업방법 : 실습 및 질의응답				
제 13 주	1	1) 강의주제 : 머핀의 종류와 유래	제품에 대한 분석 평가			
	2	2) 강의목표 : 각종 머핀 종의 제조공법을 이해한다.				
	3	3) 강의세부내용				
	4	① 머핀반죽 믹싱과 준비하기				
	5	② 굽기과정 중 주의할 점 알아보기 4) 수업방법 : 실습 및 질의응답				
제 14 주	1	1) 강의주제 : 바게트빵의 시작	제품에 대한 분석 평가			
	2	2) 강의목표 : 바게트의 제조공법과 이를 응용한 마늘빵 제조공법을 숙련 및 이해한다.				
	3	3) 강의세부내용				
	4	① 프랑스빵의 종류에 대하여 알아보기				
	5	② 바게트빵 반죽 시 주의할 점 알아보기 ③ 칼집내기방법 및 주의할 점 알아보기 4) 수업방법 : 실습 및 질의응답				
제 15 주	1	기 말 고 사				
	2					
	3					
	4					
	5					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타 (수업참여도)	합계	비고
30%	30%	15%	20%	5%	100 %	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
본 교재와 부교재를 통해 실습을 진행하고 완성된 제품의 이해를 돕는다.						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
각종 기기의 사용방법과 안전관리에 대한 경각심을 숙지하도록 한다.						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						
각종 제품의 오류 시 수정방법과 현장에서의 사례를 소개한다.						