

# 수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 8일 >

1. 강의개요							
학습과정명	제빵실습II	학점	3	교강사명	강원재 (인) 김재선 (인)	교강사 전화번호	010-7277-3230 010-4524-5456 <a href="mailto:kwj20003233@hanmail.net">kwj20003233@hanmail.net</a> <a href="mailto:anmail.net">anmail.net</a> jeasun7@hanmail.net
강의시간	5시간	강 의 실	3-1001	수강대상	호텔제과제빵	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>1. 기초 제빵 실습을 통해 습득한 기술을 바탕으로 현재 유통되고 있는 다양한 제빵 제품을 응용 및 실습하여 제빵 기술을 향상 시킨다.</p> <p>2. 제빵의 필수 재료의 특성을 이해하고 재료계량에서 굽기 및 냉각까지의 모든 공정을 반복 숙달하여 기본적인 제빵 과정을 익힌다.</p> <p>3. 빵의 기본 반죽 및 크루아상 기본 반죽과 천연효모 만들기와 천연 발효빵, 조리빵, 샌드위치, 베이글, 유기농 밀가루와 호밀을 이용한 제품 만들기 등을 실습한다.</p> <p>4. 기본 제빵 반죽법 이외에 현재 유통되고 있는 다양한 반죽 번의 제품의 실습을 통하여 제빵 기능인의 능력을 증진 시킬 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	마스터베이킹	저자	홍상기	출판사	비엔씨월드	출판년도	2014
부교재(참고문헌)	제과제빵실기특강	저자	월간파티시에	출판사	비엔씨월드	출판년도	2014
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	(1) 강의주제: OT 및 생크림 앙금빵				수업 오리엔테이션 및 이론 강의 수업 레시피 작성	
	2	(2) 강의목표: 재료 및 사용기기의 설명					
	3	(3) 강의세부내용:					
	4	- 제빵과정의 해설과 수업 설명 - 제빵반죽법설명 앙금포양숙련도					
	5	(4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가					
제 2 주	1	(1) 강의주제: 찹쌀 앙금빵 및 마늘 바게트				① 주교재 p226 p58 ② 수업 레시피 작성 ③ 과제부여: <b>제빵실습II 레시피정리</b> - 11주차 제출	
	2	(2) 강의목표: 프랑스빵의 기본과 다양한 성형					
	3	(3) 강의세부내용:					
	4	- 프랑스빵(오븐 및 실습) - 앙금 포양과 마늘 버터크림 토핑					
	5	(4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가					
제 3 주	1	(1) 강의주제: 바타르 및 르빵 꼬르동				① 레시피제공 ② 수업 레시피 작성	
	2	(2) 강의목표: 프랑스빵 의 기본과 다양한 성형					
	3	(3) 강의세부내용:					
	4	- 프랑스빵(오븐 및 실습)					
	5	- 앙금 포양과 바게트 성형 굽기					

		(4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가	
제 4 주	1	(1) 강의주제: 저온 숙성 바게트 및 파네토네	① 주교재 p34 p234 ② 수업 레시피 작성 ③ 수행평가
	2	(2) 강의목표: 이탈리아 파네토네 의미 학습	
	3	(3) 강의세부내용:	
	4	- 남부 유럽 빵의 특색 파악 - 파네토네 성형 및 굽기	
	5	(4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가	
제 5 주	1	(1) 강의주제: 쿠페 및 버터를	① 레시피제공 ② 수업 레시피 작성
	2	(2) 강의목표: 조리빵의 종류와 특색	
	3	(3) 강의세부내용:	
	4	- 일반빵과 조리빵의 차이 - 일반빵과 조리빵 성형 및 굽기	
	5	(4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가	
제 6 주	1	(1) 강의주제: 중종법통밀식빵및우리밀크리스피	① 레시피제공 ② 수업 레시피 작성
	2	(2) 강의목표: 제빵법의 다양성 이해	
	3	(3) 강의세부내용:	
	4	- 무발효빵의 이해 - 무발효빵의 성형 및 굽기	
	5	(4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가	
제 7 주	1	(1) 강의주제: 쪼프빵 및 블루베리 치즈 베이글	① 레시피제공 ② 수업 레시피 작성 ③ <b>수행평가 - 5점</b>
	2	(2) 강의목표: 르방반죽 실습 및 베이글 성형	
	3	(3) 강의세부내용:	
	4	- 베이글 성형의 이해 및 학습 - 가닥빵 성형 및 굽기	
	5	(4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가	
제 8 주	1	중간고사	필기시험 (객관식20문제, 주관식5문제=총점30점)
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	(1) 강의주제: 사과빵 및 멜론빵	① 주교재 p198 ② 수업 레시피 작성
	2	(2) 강의목표: 앙금 포양의 숙련도 및 이해	
	3	(3) 강의세부내용:	
	4	- 다양한 포양 재료의 활용 - 사과빵 및 멜론빵 성형 및 굽기	
	5	(4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가	
제 10 주	1	(1) 강의주제: 모카랑 코코	① 주교재 p168 ② 수업 레시피 작성
	2	(2) 강의목표: 모카빵 안의 충전물 포양	
	3	(3) 강의세부내용:	
	4		

	5	- 다양한 토핑 활용법 - 모카랑 코코 성형 및 굽기 (4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가				
제 11 주	1	(1) 강의주제: 골든레이즌식빵 및	① 주교재 p298 ② 수업 레시피 작성 ③ <b>과제제출</b>			
	2	통밀소시지말이				
	3	(2) 강의목표: 건조사과를 이용한 식빵				
	4	(3) 강의세부내용: - 통밀바게트반죽 이용한 조리빵				
	5	- 통밀바게트반죽 성형 및 굽기 (4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가				
제 12 주	1	(1) 강의주제: 치즈 그랑즈 및 치즈 프랜치	① 레시피제공 ② 수업 레시피 작성			
	2	(2) 강의목표: 채다 치즈 및 조리빵 이해				
	3	(3) 강의세부내용:				
	4	- 조리 품의 빵에 대한 학습 - 조리품 성형 및 굽기				
	5	(4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가				
제 13 주	1	(1) 강의주제: 데니시 페스트리 및 사과 데니시	① 주교재 p320 p330 ② 수업 레시피 작성			
	2	(2) 강의목표: 사과 콤포트를 이용한 데니시				
	3	성형				
	4	(3) 강의세부내용: - 데니시 성형 학습				
	5	- 데니시 및 페스트리 성형 및 굽기 (4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가				
제 14 주	1	(1) 강의주제: 데니시 페스트리	① 주교재 p350 ② 수업 레시피 작성			
	2	(2) 강의목표: 디종르즈푸아르				
	3	(3) 강의세부내용:				
	4	- 데니시 후랑크 - 성형 및 굽기				
	5	(4) 수업방법: - 시연 및 실습, 제품평가				
제 15 주	1	<b>기말고사</b>	<b>실기시험</b>			
	2					
	3					
	4					
	5					
<b>5. 성적평가 방법</b>						
중간고사	기말고사	과제 및 수행평가	출 결	수업참여도	합 계	비 고
30 %	30 %	15%	20%	5%	100 %	
<b>6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)</b>						
데모스트레이션 이후 학습자 개별 실습						

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

각 조 개별 실습 후 토론 및 평가

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

실습 시 정확한 제조 공정의 이해와 각 과정마다 개인의 필기가 필요함