결재	전공주임	교학부장

수 업 계 획 서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요

학습과정명	제과제빵실습Ⅰ	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5시간	강 의 실		수강대상	호텔제과제빵	E-mail	

2. 교육과정 수업목표

제과·제빵에 사용되는 재료과학에서부터 작업공정에 필요한 제과·제빵 기구와 도구를 숙지하고 기보적인 실습을 통해 전문 조리기능인으로서의 기술을 습득한다. 이를 위해 본 교과목은 스트레이트법, 연속식 제빵법, 스펀지법, 오버나이트 스펀지법, 비상반죽법, 재반죽법, 노타임법, 촬리우드 제빵법, 냉동 반죽법 등의 빵의 제법과 반죽, 발효, 성형, 2차발효, 굽기, 냉각의 제빵공정, 빵의 노화와 부패, 제품평가 및 결합원인을 제품 성형을 통해 실습하고, 프랑스빵, 옥수수빵, 조리빵, 크림빵, 버터식빵, 소보루빵, 시나먼롤, 소프트롤, 스위트롤, 라이호두빵 등을 실습한다.나아가 제빵의 사용되는 기본 재료의 특성을 파악하여 제빵 공정에 따른 기본 제빵법을 숙지하여 제과기능인의 기본 기술을 배양할 수 있다.

3. 교재 및 참고문헌

주교재	제과제빵실기특강	저자	월간파티시에	출판사	(주)비앤씨월드	출판년도	2017
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:제과제빵의 정의 및 제빵이론 - 강의목표:제빵기본재료의 이해와 활용 - 강의세부내용 - 오리엔테이션:강의소개 및 강의운영안내 - 제빵,제과이론정리 - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	- 주,p8~24
제 2 주	1 2 3 4 5	- 강의주제: 크림법의 이해크림법 사용재료의 역활 - 강의목표:제과의 기본제법 숙지 - 강의세부내용 **- 파운드케익** **- 버터쿠키 제조** - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	- 주,p146-147 - 주,p186-187
제 3 주	1 2 3 4 5	- 강의주제:제과의 기본이론과 다양한 제법 - 강의목표:크림법의 응용 - 강의세부내용 **- 초코머핀** **- 마데라** **- 쇼트브래드 쿠키** - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	- 주,p154-157 - 주,p188-189 **- 과제Ⅰ:과제부여** **과제명 : 과자반죽의 분류와 수업 레시피 정리**
제 4 주	1	- 강의주제:제과의기본재료 활용과 다양한 제법	- 주,p130-131

	2 3 4 5	- 강의목표:거품형 케이크의 제법과 구움과자 - 강의세부내용 **- 버터스펀지(공립)** **- 멥쌀스펀지케이크** **- 마들렌** - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	- 주,p132-133 - 주,p132-133
제 5 주	1 2 3 4 5	- 강의주제:제과별립법의 이해 - 강의목표:별립법과 원기둥모양 말기 - 강의세부내용 **- 소프트롤** **- 버터스펀지(별립)** - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	- 주,p128-129 - 주,p136-137 - 주,p134
제 6 주	1 2 3 4 5	- 강의주제:머랭의 이해 - 강의목표: - 강의세부내용 **- 시퐁케이크** **- 치즈케이크** - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	- 주,p1254-125 - 주,p142-143
제 7 주	1 2 3 4 5	- 강의주제:페이스트리와 파이의 제조공정 - 강의목표: 유지팽창의 이해 - 강의세부내용 **- 퍼프페이스트리** **- 호두파이** - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	- 주,p206-207 - 주,p218-219 **- 과제제출**
제 8 주	1 2 3 4 5	**중 간 고 사**	**필기시험** **-객관식 15문항(각1점)** **-주관식 단답형 3문항(각2점)** **-주관식 기술형 3문항(각3점)** **-총30점**
제 9 주	1 2 3 4 5	- 강의주제:접이형 파이반죽의 이해 - 강의목표:퍼프페이스트리 제조와 숙련 - 강의세부내용 **- 퍼프페이스트리** 제법과 다양한 성형 - 하트파이, 스틱파이 나비파이 제조 - 파트 쉬크레 : 설탕을 첨가하여 제품제조 - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	- 주,p206~207
제 10 주	1 2 3 4	- 강의주제:전분의 호화 - 강의목표: 파트 아 슈의 기본반죽 익히기 - 강의세부내용	- 주,p182~183 **- 수시평가 5문항 - 배점 1점**

	5	- **파트 아 슈** - **크렘 파티시에** - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	
제 11 주	1 2 3 4 5	- 강의주제:튀김제품제조 - 강의목표: 제빵, 제과 튀김의 차이 이해 - 강의세부내용 - **빵도넛** - **찹쌀도넛** - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	- 주,p82-83 - 주,p222-223
제 12 주	1 2 3 4 5	- 강의주제:밤식빵. 플먼식빵의 2차발효상태확인 - 강의목표: 충전물이 있는 원로프 성형 - 강의세부내용 - **밤시빵** - **플먼식빵** - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	- 주,p46-47 - 주,p40-41
제 13 주	1 2 3 4 5	- 강의주제:모카토핑과 햄버거빵의 이해 - 강의목표:재료에 따른 쿠키제조의이해 - 강의세부내용 - **모카빵** - **햄버거빵** - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	- 주,p62-63 - 주,p58-59
제 14 주	1 2 3 4 5	- 강의주제:데니시페이스트리의 이해 - 강의목표:3절 4회 밀어펴기와 식빵성형 - 강의세부내용 - **페이스트리식식빵** - 수업방법 - 시연 및 실습, 제품평가	- 주,p119
제 15 주	1 2 3 4 5	**기 말 고 사**	- **실기고사-총점30점**

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제 물	수시평가	출 결	수업참여도	합 계
30%	30%	10%	5%	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 주교재 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 : 제과,제빵기능사, 케익디자인, 초콜릿마스터 자격증 품목을 숙지시켜 자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 전문성을 높임.