결재	전공주임	교학부장

수 업 계 획 서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요

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

2. 교육과정 수업목표

제과?제빵의 기본 개념과 공정의 흐름 등을 체계적이고, 과학적으로 이해하고, 배합표 작성, 제빵공정, 제품평가 등 제과?제빵 실습의 기초가 되는 이론을 학습한다. 이를 위해 본 교과목에서는 제빵공정, 제빵반죽법, 제빵 재료의 특성, 제과공정, 제과반죽법, 제과 재료의 특성, 일반제과점, 인스토어 베이커리, 공장의 생산관리, 기본재료와 특수재료에 관한 재료과학, 제품의 영양학, 제조 공정과 조리장의 식품위생학 등을 학습한다. 이를 바탕으로 우리 식생활에서 비중이 높아지고 있는 제과제빵 분야의 제품에 대한 정확한 이해와 제조에 필요한 기초지식을 함양할 수 있다.

- 제과제빵의 기본개념 및 이론과 실기를 통하여 기초적이고 과학적인 직업능력 숙달한다
- 빵의 개념 및 역사를 이해할 수 있다
- 제빵이론 재료종류 빵의 종류 및 제법을 숙지한다
- 제과이론 케이크의 종류 및 제법을 숙지한다

3. 교재 및 참고문헌

주교재	NEW 제과제빵학원론	저자	이정훈 외 5명	출판사	지구문화사	출판년도	2015

4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용

주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	1	- 강의주제 : 학습목표 제시	
		- 강의목표 : 빵의개념 및역사	
	2	- 세부내용 :	-주 p. 13~15
		- 강의오리엔테이션	-빔 프로젝터
	3	- 빵의개념	-노트
		- 빵의역사	
		- 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 2 주	1	- 강의주제 : 재료의 종류 및 특성	
		- 강의목표 : 탄수화물, 밀가루	
	2	- 세부내용 :	-주 p. 16~37
		- 단당류, 이당류, 다당류, 검류	-빔 프로젝터
	3	- 밀가루의 종류, 구조및 성분	-노트
		- 단백질 물의 측성	
		- 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 3 주	1	- 강의주제 : 재료의 종류 및 특성	-주 p. 38~55
		- 강의목표 : 유지, 이스트, 우유	-빔 프로젝터
	2	- 세부내용 :	-노트
		- 유지의구조및 성질, 산화및 안정화기능	- 과제부여

	3	- 이스트증식 종류, 효소역할보관 - 우유성분과 조성, 우유제품기능 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 4 주	1 2 3	- 강의주제 : 재료의 종류 및 특성 - 강의목표 : 감미제, 계란, 화학팽창제 - 세부내용 : - 감미제 (종류 기능) - 계란 (구조 성분 영양 세균 종류 취급) - 화학 팽창제 (베이킹파우더 종류) - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-주 p. 56~68 -빔 프로젝터 -노트
제 5 주	1 2 3	- 강의주제 : 재료의 종류및 특성 - 강의목표 : 물, 이스트, 효소 - 세부내용 : - 물 (경도 기능) - 이스트 푸드 (조성 및 사용법) - 효소 (명명과 분류 영양효소) - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-주 p. 69~76 -빔 프로젝터 -노트
제 6 주	1 2 3	- 강의주제 : 재료의 종류및 특성 - 강의목표 : 단백질, 초콜릿 - 세부내용 : - 단백질(아미노산 펩티드 분류) - 초콜릿(역사 열매 제조법 종류 용어) - 그 밖의 재료(산화제 환원제 향료) - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-주 p. 77~88 -빔 프로젝터 -노트
제 7 주	1 2 3	- 강의주제 : 제빵이론 - 강의목표 : 빵의 분류및 특성 - 세부내용 : - 빵의 분류 - 빵의 제조법 - 빵의 제조순서 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-주 p. 100~130 -빔 프로젝터 -노트 - 수시평가 5점 (5문제 - 배점1점)
제 8 주	1 2 3	중간고사	필기시험 -객관식 15문항(각1점) -주관식 단답형 3문항(각2점) -주관식 기술형 3문항(각3점) -총30점
제 9 주	1 2 3	- 강의주제 : 제빵이론 - 강의목표 : 빵의 제조및 종류 - 세부내용 : - 빵의 제조순서(반죽법의 종류와 순서) - 빵의종류 및 제법 (반죽법의 순서와 방법) - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-주 p. 131~234 -빔 프로젝터 -노트
제 10 주	1 2	- 강의주제 : 제과이론 - 강의목표 : 케이크 - 세부내용 :	-주 p. 236~250 -빔 프로젝터 -노트

	3	- 케이크의 발전 - 제과 영역 및 분류 - 반죽의 분류 및 제조법 - 반죽의 온도 비중 및 pH - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 11 주	1 2 3	- 강의주제 : 제과이론 - 강의목표 : 케이크 굽기 - 세부내용 : - 케이크굽기 - 반죽형 케이크의 결점 - 재료의 종류 및 기능 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-주 p. 251~270 -빔 프로젝터 -노트 -과제1 : 빵반죽법의 종류 (평가방법: 독창성, 창의성, 성실성)
제 12 주	1 2 3	- 강의주제 : 케이크의 종류및 제법 - 강의목표 : 케이크의 재료및 제조법 - 세부내용 : - 파운드 케이크(제조법 주의점) - 과일 케이크(전처리 굽기) - 스펀지 케이크(종류 배합률 기능) - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-주 p. 271~282 -빔 프로젝터 -노트
제 13 주	1 2 3	- 강의주제 : 케이크의 종류및 제법 - 강의목표 : 케이크의 재료및 제조법 - 세부내용 : - 엔젤 푸드 케이크(배합률 제조법) - 시퐁 케이크(종류및기능 결점) - 파이(껍질평가 충전물 파이 결점) - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-주 p. 283~305 -빔 프로젝터 -노트
제 14 주	1 2 3	- 강의주제 : 케이크의 종류및 제법 - 강의목표 : 페이스트리,도넛, 쿠키 - 세부내용 : - 퍼프 페이스트리(종류 기능 결점) - 케이크 도넛(제조 표면처리 문제점) - 쿠키(분류 결점원인) - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	-주 p. 306~345 -빔 프로젝터 -노트
제 15 주	1 2 3	기말고사	필기시험 -객관식 15문항(각1점) -주관식 단답형 3문항(각2점) -주관식 기술형 3문항(각3점) -총30점

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과 제	수시평가	출 결	수업참여도	합 계
30 %	30 %	10 %	5 %	20 %	5 %	100 %

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%

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)