

# 수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2018학년도 3월12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요						
학습과정명	제빵실습 I	학점	3	교강사명		교강사 전화번호
강의시간	5시간	강 의 실		수강대상	호텔제과제빵	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, 중중법, 냉장, 냉동법, 액중법(수중법) 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
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도
4. 주차별 강의(실습·실기·실현) 내용						
주별	차시	강의(실습·실기·실현) 내용			과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	-강의주제:제빵의 정의 및 이론			- 주,p48	
	2	-강의목표:제빵의 기본재료 이해 및 활용				
	3	-강의세부내용:				
	4	-오리엔테이션:강의 소개 및 운영 안내				
	5	- 우유식빵 만들기				
제 2 주	1	-수업방법:시연 및 실습 제품 평가			- 주,p 45, 68	
	2	-강의주제:상봉형식빵과 고틀배합이해				
	3	-강의목표:비상스트레이트식빵과 고틀배합				
	4	-강의세부내용:				
	5	- 비상스트레이트식빵 - 단과자(트위스트) 8자, 이중8자, 달팽이				
제 3 주	1	-수업방법:시연 및 실습 제품 평가			- 주 ,p 46, 62	- 과제부여:제빵실습 I 실습일지
	2	-강의주제:버터롤식빵과 단팥빵만들기				
	3	-강의목표:과 버터투입시기와 앙금포양숙련				
	4	-강의세부내용:				
	5	- 앙금포양의 숙련 - 버터롤 쿠프의 단계이해				
제 4 주	1	-수업방법:시연 및 실습 제품 평가			- 주,p.51, 186	
	2	-강의주제:건포도 식빵 및 더치빵 이해				
	3	-강의목표:건포도 전처리 및 멍쌀토픽제조				
	4	-강의 세부내용:				
	5	- 건포도식빵 - 더치빵				

제 5 주	1	-수업방법:시연 및 실습 제품 평가	- 주,p.64,192
	2	-강의주제: 크림빵 및 베이글의 이해	
	3	-강의목표: -커스터크림 제조 반죽호화의 이해	
	4	-강의세부내용:	
	5	- 크림빵 - 베이글	
제 6 주	1	-수업방법:시연 및 실습 제품 평가	- 주,p194, 118
	2	-강의주제:그리시니 및 브리오슈 이해	
	3	-강의목표:그리시니성형숙련 버터 투입 시기 및	
	4	-강의세부내용:	
	5	- 그리시니 - 브리오슈	
제 7 주	1	-수업방법:시연 및 실습 제품 평가	- 주,p77,135
	2	-강의주제:스위트롤 및 소세지빵 이해	
	3	-강의목표:조리빵의이해와 팜리프,트리플리프	
	4	성형의 이해	
	5	-강의세부내용:	
제 8 주	1	-스위트롤	필기시험 -객관식 15문항(각1점) -주관식 단답형 3문항(각2점) -주관식 기술형 3문항(각3점) -총30점
	2	-소세지빵	
	3	-수업방법:시연 및 실습 제품 평가	
	4	중간고사	
	5		
제 9 주	1	-강의주제: 버터롤,고소미버터롤	- 주,p106. 현장실무 레시피
	2	-강의목표:	
	3	-강의세부내용:	
	4	-현재판매되고 있는	
	5	-독일식 호밀빵 이해	
제 10 주	1	-수업방법:시연 및 실습 제품 평가	- 현장실무 레시피 - 수시평가 5문항 -배점1점
	2	-강의주제: 스위트노아	
	3	-강의목표:옥수수 식빵 및 베이글 제조	
	4	-강의세부내용:	
	5	-현재 판매되고 있는 제품 제조	
제 11 주	1	-수업방법:시연 및 실습 제품 평가	- 주,p.156~181
	2	-강의주제: 데니쉬 페이스트리 이해	
	3	-강의목표:데니쉬 페이스트리 제조	
	4	-강의세부내용:	
	5	-롤인용 유지 이용 3절 접기 제조	
제 12 주	1	-수업방법:시연 및 실습 제품 평가	- 주,p.156~181
	2	-강의주제: 데니시페이스트리의 다양한 성형	
	3	-강의목표:3절3회접기의 숙련도 향상	

	4	-달팽이, 바람개비, 포켓 성형				
	5	-크림 충전하여 과일 올리기 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가				
제 13 주	1	-강의주제: <b>프랑스빵의 이해</b>	- 주.p.182			
	2	-강의목표:하드계열 빵의 이해				
	3	-강의세부내용:				
	4	- 바게트의 성형				
	5	- 프랑스빵의 다양한 성형 -수업방법:시연 및 실습 제품 평가				
제 14 주	1	-강의주제: <b>양버터포카치아</b>	- 현장실무 레시피			
	2	-강의목표:포카치아 제품의 이해				
	3	-강의세부내용:				
	4	-현재 판매되고 있는 제품 제조				
	5	-수업방법:시연 및 실습 제품 평가				
제 15 주	1	<b>기말고사</b>	- <b>실기고사 : 총점30점</b>			
	2					
	3					
	4					
	5					
<b>5. 성적평가 방법</b>						
중간고사	기말고사	과제물	수시평가	출결	수업참여도	합계
30%	30%	10%	5%	20%	5%	100 %
<b>6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)</b>						
시연 및 제품평가						
<b>7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항</b>						
- 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						
<b>8. 문제해결 방법(실형·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)</b>						
- 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.						