

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	제빵실습 II	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5시간	강 의 실		수강대상	호텔제과제빵	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>기초 제빵 실습을 통해 습득한 기술을 바탕으로 현재 유통되고 있는 다양한 제빵 제품을 실습하여 제빵 기술을 향상시킨다. 빵의 기본 반죽, 크루아상 기본 반죽, 천연효모 만들기, 천연 발효빵, 조리빵, 샌드위치, 베이글, 유기농 밀가루와 호밀을 이용한 제품 만들기 등을 실습한다. 기본 제빵 반죽법 이외에 현재 유통되고, 있는 다양한 반죽법과 제품의 실습을 통하여 제과 기능인의 능력을 증진시킬 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	마스터 베이킹	저자	홍상기	출판사	비엔씨월드	출판년도	2012
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 딸기 생크림 빵			(1) 학습자료: 교재, 프린트 (2) 과제: 수업 레시피 정리 유산균을 이용한 사워종 제조		
	2	(2) 강의목표: 제빵의 기본 재료와 재료의 이해와					
	3	제빵법을 이해한다.					
	4	(3) 강의세부내용: 교육 과정 안내, 제빵 실습					
	5	(4) 수업방법: 시연 및 실습, 제품평가					
제 2 주	1	(1) 강의주제: 루스틱, 모카랑 코코			주 .p 55, 169 과제부여: 제빵실습 II 레시피정리 - 7주차 제출		
	2	(2) 강의목표: 오토리즈법을 이용한 제빵법 이해					
	3	유산균을 이용한 사워종을 이용한 제빵법 이해					
	4	(3) 강의세부내용: 오토리즈법을 이용한 루스틱					
	5	제조, 유산균사워종을 이용한 단과자빵 제조 (4) 수업방법: 시연 및 실습, 제품평가					
제 3 주	1	(1) 강의주제: 통밀 바게트, 통밀 스파이시 소시지			- p 43, 47		
	2	(2) 강의목표: 통밀 가루를 이용한 오토리즈					
	3	제빵법의 이해					
	4	(3) 강의세부내용: 통밀가루 이용한 바게트와					
	5	조리빵 제조 (4) 수업방법: 시연 및 실습, 제품평가					
제 4 주	1	(1) 강의주제: 찰 보리 캄파뉴, 부드러운 연유 빵			- p 83, 프린트		
	2	(2) 강의목표: 우리 농산물을 이용하여 제빵 할 수					
	3	있다.					
	4	(3) 강의세부내용: 찰보리 르방 제조하여					
	5	제빵실습, 우유 중종을 이용한 제빵실습 (4) 수업방법: 시연 및 실습, 제품평가					
제 5 주	1	(1) 강의주제: 야채 식빵, 양파 빵					
	2	(2) 강의목표: 탕종을 제조하여 제빵을 할 수					
	3	있다.					

	4	(3) 강의세부내용: 탕종 식빵, 조리빵 실습	
	5	(4) 수업방법:시연 및 실습, 제품평가	
제 6 주	1	(1) 강의주제:참쌀 바게트, 아몬드 모카번	- p 179, 프린트
	2	(2) 강의목표: 참쌀가루를 이용하여 충전물	
	3	제조하여 바게트를 성형할 수 있다.	
	4	아몬드 크림을 충전하여 번 모양을 성형할 수 있다.	
	5	(3) 강의세부내용: 참쌀바게트제조, 모카번 실습	
		(4) 수업방법:시연 및 실습, 제품평가	
제 7 주	1	(1) 강의주제: 팽 드 세이글, 오렌지 크림치즈	- p 191 - 과제제출
	2	(2) 강의목표: 호밀가루로 사워종과 르방제조하여	
	3	제빵을 할 수 있다. 유산균 사워종을 이용하여	
	4	단과자 빵을 제조 할 수 있다.	
	5	(3) 강의세부내용: 호밀 빵 실습, 오렌지 크림빵 실습	
		(4) 수업방법:시연 및 실습, 제품평가	
제 8 주	1	중간고사	필기시험
	2		-객관식 15문항(각1점)
	3		-주관식 단답형 3문항(각2점)
	4		-주관식 기술형 3문항(각3점)
	5		-총30점
제 9 주	1	(1) 강의주제: 어니언 포카치아, 마늘 모닝빵	- 프린트
	2	(2) 강의목표: 포카치아를 제조할 수 있다,	
	3	마늘 소스를 이용한 제빵을 할 수 있다.	
	4	(3) 강의세부내용: 포카치아 실습, 모닝빵 실습	
	5	(4) 수업방법:시연 및 실습, 제품평가	
제 10 주	1	(1) 강의주제: 밀크롤링 트위스트, 치즈 링 브레드	- 수시평가 5문항 -배점1점
	2	(2) 강의목표: 롤링 시트를 이용하여 성형할 수	
	3	있다. 링 모양을 성형 할 수 있다.	
	4	(3) 강의세부내용: 트위스트 브레드, 치즈 링	
	5	브레드 실습	
		(4) 수업방법:시연 및 실습, 제품평가	
제 11 주	1	(1) 강의주제: 호두 브리오슈,고다 크림치즈	- p 211, 279
	2	베이글	
	3	(2) 강의목표: 브리오슈 빵을 제조 할 수 있다.	
	4	베이글을 제조 할 수 있다.	
	5	(3) 강의세부내용: 브리오슈, 베이글 실습	
		(4) 수업방법:시연 및 실습, 제품평가	
제 12 주	1	(1) 강의주제: 데니쉬 페이스트리	-p 321~337
	2	(2) 강의목표: 다양한 페이스트리를 제조할 수	
	3	있다.	
	4	(3) 강의세부내용: 크로와쌍, 딸기 요거트	
	5	데니쉬,초코 크로와쌍 실습	
		(4) 수업방법:시연 및 실습, 제품평가	
제 13 주	1	(1) 강의주제:유자 크림치즈 빵, 부추 빵	

	2	(2) 강의목표: 다양한 재료를 이용하여 응용빵을					
	3	제조 할 수 있다.					
	4	(3) 강의세부내용: 유자청과 크림치즈를 이용한					
	5	실습, 부추와 달걀을 이용한 제빵실습					
		(4) 수업방법:시연 및 실습, 제품평가					
제 14 주	1	(1) 강의주제: 무화과 노아레잔, 갈릭 난	- p 257, 프린트				
	2	(2) 강의목표: 호밀빵의 응용제품을 제조할 수					
	3	있다.					
	4	인도의 전통빵인 난을 제조할 수 있다.					
	5	(3) 강의세부내용: 무화과 호밀빵, 난 실습					
		(4) 수업방법:시연 및 실습, 제품평가					
제 15 주	1		기말고사 - 실기시험 : 총점 30점				
	2						
	3						
	4						
	5						
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 학습자 개별실습							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
각 조 개별 실습 후 토론 및 평가							
8. 문제해결 방법(실형·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							
1. 실습 시 정확한 제조 공정의 이해와 학생의 질의와 교수의 응답으로 피드백							
2. 각 과정마다 개인의 필기가 필요함							