

OCW(강의자료공개) 개요

교과목명	제빵이론 및 실습	개설학과	1			
담당교수	이명호	개설학기	1 년 2 학기			
학점/시간	3/4	담당교수 연 락 처	내선		H/P	
교과목 개 요	<ul style="list-style-type: none"> • 경제성장과 더불어 제과제빵산업이 식품산업에서 큰 비중을 차지하고 있으며 매우 친숙한 식생활문화의 한 패턴으로 자리매김하고 있다. 이에 본 강의는 제빵 실무에 필요한 기본지식을 습득하고 제빵 재료, 원가관리, 제과점 창업 및 경영 등의 전공지식을 익힌다. 그 밖에 산업체 요구에 능동적으로 대처할 수 있도록 하며, 제빵 기술의 기본 숙지에 중점을 두어 제빵기초 학문과 기술을 숙지하는데 목적을 둔다. 					
학습대상	<ul style="list-style-type: none"> • 신한대학교 식품조리과학부 1학년 					
교 재	<ul style="list-style-type: none"> • 기초 제과제빵(Basic baking & pastry) 					
참고문헌	<ul style="list-style-type: none"> • The culinary Institute of America,2002, The Professor Chef, Willy 					
주차	강의개요					비고
1주차	<ul style="list-style-type: none"> • 제과제빵 강의 소개 및 빵의 역사 					이론
2주차	<ul style="list-style-type: none"> • 제빵 의 정의 및 제빵분류 					이론
3주차	<ul style="list-style-type: none"> • 제빵법(Straight dough method, Sponge dough method) 					이론
4주차	<ul style="list-style-type: none"> • rounding practice twist type practice • 제빵법 (액중, 비상법) 					실습 및 이론
5주차	<ul style="list-style-type: none"> • White Bread • 각종계산법 					실습 및 이론
6주차	<ul style="list-style-type: none"> • Roti Bun • 재료학 (밀가루, 이스트, 물) 					실습 및 이론
7주차	<ul style="list-style-type: none"> • 중간고사 					
8주차	<ul style="list-style-type: none"> • Chestnut bread, • 재료학 (유지, 계란, 우유, 감미제) 					실습 및 이론
9주차	<ul style="list-style-type: none"> • Anko Buns ,Soboro bread, • 단과자빵 제조법 및 제빵순서 					실습 및 이론
10주차	<ul style="list-style-type: none"> • Walnut Cream Cheese Muffin. • 빵의 결함과 원인 					실습 및 이론
11주차	<ul style="list-style-type: none"> • Gugelhop • 제빵용어 및 기기 					실습 및 이론
12주차	<ul style="list-style-type: none"> • Mocha Bread • 제과점 및 베이커리 카페 창업 					실습 및 이론
13주차	<ul style="list-style-type: none"> • Orange Bread • 제과점 및 베이커리 카페 창업 					실습 및 이론
14주차	<ul style="list-style-type: none"> • French Bread. 껌알빵 • 제과점 경영 					실습 및 이론
15주차	<ul style="list-style-type: none"> • 보강 					

※ 원료보고 시, PDF파일(CD 2장), 엑셀(KOCW 메타데이터) 파일 제출을 제출하여야 함.