

강의계획서

2025학년도 2학기

교육행정(계절학기)

교과목명	미식인문학						
담당교수	허수진	휴대폰		이메일			
이수구분	교양선택	교과목구분		학점(시수)	2(2)		
진출분야(직업군)		대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	현장개선	창의성	협업	인성
직무							
수업목표	빵과 과자의 종류를 알아보고 각 제품의 역사를 이해하여 어떻게 빵과 과자가 역사적으로 발전하게 제품의 유래를 알아보아 베이커리 식문화를 이해하고 설명할 수 있다.						
교재	[주교재]		상담시간	월			
	교수자 유인물			화	13:00 ~ 17:00		
	[참고도서]			수	13:00 ~ 17:00		
				목	13:00 ~ 17:00		
	양과자 세계사[요시다 기쿠지로][비엔씨월드][2011][ISBN:9788988274774] 빵의 지구사[윌리엄 루벨][휴머니스트][2015][ISBN:9788958626374]			금			
장비 및 도구	노트북(컴퓨터)						
재료 및 자료	교수자 수업 유인물						
평가계획							
평가항목	평가내용			평가방법	평가시기	평가비중(100%)	
중간고사	시험을 시행하지 않으며, 기말고사 1회로 평가함			기타	0	0	
기말고사	지필 고사는 한번 진행되며, 본 교과에서 진행되었던 수업 내용을 기준으로 출제됨 (60점)			선택형시험	15	60	
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름(대면출석, 원격수업출석)					20	
사이버 강의(퀴즈)	수업 진행 후 각 차시 당 5문제가 출제되며, 주로 객관식 문제가 출제됨 (20점)			선택형시험	14	20	

평가계획				
평가항목	평가내용	평가방법	평가시기	평가비중 (100%)
동점자 처리기준	동점자가 나올 경우 출석율(진도율)-기말고사-퀴즈 순으로 점수가 높은 경우에 더 높은 점수를 부여한다.			
전년도 개선했으면 하는 점을 반영한 내용 작성(50자 이상)	본 교과목은 올해 처음으로 진행하는 수업			
교수학습계획				
교수학습법	강의중심수업(강의)	토론중심수업(토론)	플립 러닝	

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
01주	본 교과목의 학습목표와 수업 내용, 성적 반영 비율 및 주차별 수업내용 등을 알아보는 오리엔테이션을 진행하고 과자와 빵의 정의를 알아보고 고대에 곡물의 재배와 제분 방법에 대해 설명할 수 있다.	[강의] - 오리엔테이션(학습목표, 수업내용, 성적반영 비율, 주차별 수업내용 등) - 과자와 빵의 정의 등 - 빵의 시작(곡물의 재배와 제분)	
02주	빵의 주재료와 그 기능을 살펴보고 빵이 만들어지는 과정을 알아본 후 발효의 의미와 이스트의 종류와 기능에 대해 설명할 수 있다.	[강의] - 빵의 주재료 - 빵이 만들어지는 과정 - 발효와 이스트	
03주	빵의 어원과 빵의 분류에 대해 알아보고 각 나라별 빵 중 프랑스 빵의 역사에 대해 알아보고 설명할 수 있다.	[강의] - 빵의 어원 - 빵의 분류 - 프랑스 빵의 역사와 특징	
04주	프랑스 빵의 분류와 종류, 유래를 알아보고 이탈리아 빵의 특징과 종류에 대해 살펴본 후 설명할 수 있다.	[강의] - 프랑스 빵의 분류 -프랑스 빵의 종류(형태별, 반죽별) -이탈리아 빵의 특징 -이탈리아 빵의 종류	
05주	독일빵의 특징, 종류 및 유래에 대해 알아보고, 오스트리아, 스위스 빵의 특징과 종류를 알아보고 설명할 수 있다.	[강의] - 독일 빵의 특징 -독일 빵의 종류(유래) - 오스트리아 빵의 특징 -오스트리아 빵의 종류 -스위스 빵의 특징 -스위스 빵의 종류	
06주	기타 유럽국가인 러시아, 영국, 덴마크, 튀르키예 빵의 특징과 종류를 알아보고 아메리카 대륙의 빵의 특징과 종류에 대해 알아보고 설명할 수 있다.	[강의] - 러시아 빵의 특징 - 러시아 빵의 종류 -영국 빵의 특징 - 영국 빵의 종류 -덴마크 빵의 특징 -덴마크 빵의 종류 -튀르키예 빵의 특징 -튀르키예 빵의 종류 -아메리카 대륙 빵의 특징 - 아메리카 대륙 빵의 종류	
07주	일본과 한국 빵의 특징과 종류를 살펴보고 일본으로부터 들어온 한국 빵은 어떤 영향을 받았는지 알아본 후 설명할 수 있다.	[강의] - 일본 빵의 특징 - 일본 빵의 종류 - 한국 빵의 특징 - 한국 빵의 종류 - 유럽으로부터 일본에 빵이 전해진 역사와 일본을 통해 한국 빵에 어떤 변화가 생겼는지 살펴보기	
08주	과자의 정의 및 반죽의 분류와 과자의 역사(선사시대부터 중세시대까지)에 대해 알아본 후 설명할 수 있다.	[강의] - 과자의 정의 -과자 반죽의 분류 -과자의 역사(선사, 고대이집트, 고대그리스, 고대로마, 중세시대)	

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
09주	근세시대부터 근대시대 까지의 과자의 역사를 알아보고, 과자의 반죽법에 따른 분류를 살펴본 후 설명할 수 있다.	[강의] - 과자의 역사(근세시대, 근대시대) - 과자의 반죽법의 분류 -반죽형 케이크 -거품형 케이크 -쉬폰형 케이크	
10주	분류별 과자의 종류 중 쿵브레드, 스몰케이크, 달걀을 이용한 제품의 종류와 유래 및 특징에 대해 알아본 후 설명할 수 있다.	[강의] - 쿵브레드의 특징 -쿵브레드의 종류와 유래 -스몰케이크의 특징과 종류 -달걀을 이용한 제품의 특징 - 달걀을 이용한 제품의 종류와 유래	
11주	슈가 만들어지는 원리와 슈를 이용하여 만드는 제품의 종류와 특징, 유래 등을 알아보고, 페이스트리 제조 방법 및 페이스트리 반죽을 이용해 만들어지는 제품의 종류와 특징에 대해 설명할 수 있다.	[강의] - 슈 제조 방법 - 슈 반죽을 이용한 제품의 종류와 특징 -페이스트리 밀가루, 버터 피복방법 -페이스트리 밀어접기 방법 -페이스트리 반죽을 이용한 제품의 종류와 특징	
12주	풍사주의 의미를 알아본 후 파이와 타르트의 종류에 대해 살펴보고, 시트를 중심으로 한 일반 케이크의 종류와 특징, 유래에 대해 알아본 후 설명할 수 있다.	[강의] - 풍사주의 의미 -파이와 타르트의 차이점 -타르트와 토르테의 차이점 -파이와 타르트의 종류와 특징 -시트를 중심으로 한 케이크의 종류 및 특징	
13주	크림을 주재료로 한 일반케이크의 종류와 특징을 살펴보고, 콩피즈리의 의미와 제품의 종류 및 특징, 유래에 대해 설명할 수 있다.	[강의] -크림의 종류 - 크림을 이용한 일반 케이크의 종류와 유래 - 콩피즈리의 의미 - 콩피즈리의 제품군의 종류와 특징	
14주	초콜릿이 제품으로 만들어지는 과정과 역사를 알아보고 초콜릿을 이용하여 만들어진 제품들에 대해 설명할 수 있다. 또한 글라세의 의미와 제품의 종류와 유래, 특징에 대해 살펴보고 설명할 수 있다.	[강의] - 초콜릿의 역사와 종류 - 초콜릿을 이용한 제품의 특징 -글라세의 의미 -글라세의 종류와 특징(유래)	
15주	기말고사	비대면 지필고사 시행	1월 5일 14:00~14:50 실시간 비대면 시험으로 진행

■ 온라인 강의진행계획 ■

주	강	강의내용	과제물	학습자료
01	1	오리엔테이션 (학습목표, 수업내용, 성적반영 비율, 주차별 수업내용 등) 과자와 빵의 정의 등		
01	2	빵의 역사(고대 ~현대)		
02	3	빵의 주재료와 빵이 만들어지는 과정		
02	4	발효와 이스트		
03	5	빵의 어원과 빵의 분류		
03	6	각 나라별 빵(1) 프랑스 빵의 역사		
04	7	각 나라별 빵(1) 프랑스빵의 분류와 종류(특징)		
04	8	각 나라별 빵(2) 이탈리아 빵의 특징과 종류		
05	9	각 나라별 빵(3) 독일 빵의 특징과 종류		
05	10	각 나라별 빵(4) 오스트리아와 스위스 빵의 특징과 종류		
06	11	각 나라별 빵 (5) 기타 유럽 국가(러시아, 영국, 덴마크, 튀르키예)의 빵의 특징과 종류		
06	12	각 나라별 빵 (6) 아메리카 대륙의 빵의 특징과 종류		
07	13	각 나라별 빵(7) 일본 빵의 특징과 종류		
07	14	각 나라별 빵 (8) 우리나라 빵의 특징과 종류		
09	15	과자의 정의 및 반죽의 분류 및 과자의 역사(선사시대~고대 이집트, 그		

주	강	강의내용	과제물	학습자료
		리스시대)		
09	16	과자의 역사(고대로마시대~ 중세시대)		
10	17	과자의 역사(근세시대~ 근대시대)		
10	18	과자의 반죽법에 따른 분류 (반죽형, 거품형, 쉬폰형 반죽법)		
11	19	분류별 과자의 종류(1) 쿵브레드와 스몰케이크의 종류와 특징(유래)		
11	20	분류별 과자의 종류(2) 달걀을 이용한 제품의 종류와 유래		
12	21	분류별 과자의 종류(3) 슈가 만들어지는 원리와 슈를 이용한 제품의 종류 및 특징		
12	22	분류별 과자의 종류 (4) 페이스트리를 이용한 제품의 종류 및 특징		
13	23	분류별 과자의 종류 (5) 풍사주의 의미와 파이와 타르트의 종류 및 특징		
13	24	분류별 과자의 종류(6) 일반 케이크(시트)의 종류 및 특징		
14	25	분류별 과자의 종류(7) 일반 케이크(크림) 의 종류 및 특징		
14	26	분류별 과자의 종류(8) 콩피즈리의 의미와 제품의 종류 및 특징		
15	27	분류별 과자의 종류(9) 초콜릿 제품의 종류 및 특징		
15	28	분류별 과자의 종류(10) 글라세의 의미와 제품의 종류 및 특징		

성취수준	교수학습과정을 통해 기대하는 주요 학습내용에 대한 이해와 직무수행능력 성취 및 대학 핵심역량이 달성된 수준 A: 매우 우수, B: 우수, C: 보통, D: 다소 미흡, F: 미흡
공지사항	- 수강 교과목의 성적이 C+~D°인 경우에는 취득학점을 취소하고 재수강 신청이 가능합니다. - 학사일정에 의한 대학휴강, 담당 교수자의 개인휴강은 보강으로 수업을 진행합니다. - 성적 열람 후 해당 과목의 성적 이의신청을 담당교수님께 신청할 수 있습니다.
장애 학생 지원안내	본 교과목을 수강하는 장애 학생은 수업에 별도 도움이 필요한 경우 장애학생지원센터(031-467-4729)로 필요한 도움을 요청 (예 : 청각-효과적인 학습 효과를 위해 교수와 가장 가깝게 좌석 배치 & 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등)