

신한OCW 강의공개 사업 개요

교과목명	제빵이론 및 실습	개설학과	식품조리 과학부		
담당교수	이 명 호	개설학기	2019년	1학년	2학기
학점/시간	3/4	담당교수 연 락 처	내선	3507	H/P 010-5450-0912
교 과 목 개 요	<ul style="list-style-type: none"> 경제 성장과 더불어 제과 제빵산업이 식품산업에서 큰 비중을 차지하고 있는 시점에서 제빵 실무에 필요한 기본지식을 습득하고 제빵재료, 원가관리, 제과점 창업 및 경영등의 전공지식을 습득 산업체 현장에서 필요한 인재를 양성하는데 목적을 둔다 				
학습대상	<ul style="list-style-type: none"> 1학년 2학기 				
교 재	<ul style="list-style-type: none"> Basic Baking & Pastry / 이명호 , 황윤경, 박상준/ 2018//978897723295 				
참고문헌	<ul style="list-style-type: none"> 배우기 쉬운 제과 제빵, 백재은외 3인, 교문사,2018 제과 제빵기능사 , (주) 에듀웨이 R&D 연구소, 2018. 				
주 차	강의개요				비고
1주차	○제과 제빵 강의 계획 및 제빵역사				
2주차	○제빵의 정의 및 제빵재료학				
3주차	○제빵제조 방법				
4주차	○각종 계산법 및 Basic making dough practice				
5주차	○ Practice Butter top bread making, 제조 이해 및 제품 평가				
6주차	○Practice Chestnut bread making, 제조 이해 및 제품 평가				
7주차	○ Practice Roti Bun bread making, 제조 이해 및 제품 평가				
8주차	○ Theory Test				중간고사
9주차	○Practice Sweet Bread(Anko Bun) making, 제조 이해 및 제품 평가				
10주차	○Practice Walnut Cream cheese muffin making, 제조 이해 및 제품 평가				
11주차	○Practice Bagel making, 제조 이해 및 제품 평가				
12주차	○Practice Mocha bread making, 제조 이해 및 제품 평가				
13주차	○Practice Sausage Buns, 깨찰빵 making, 제조 이해 및 제품 평가				
14주차	○Practice French bread making, 제조 이해 및 제품 평가				
15주차	○Practice Test				기말고사