

강의계획서

과정명	제과제빵과정	시수(이론/실습)	30시간(0/30)
담당교수	김 경 영 (인/인명)	연락처/E-mail	010-9344-4100 patisserie9@naver.com
교육일정 교육시간	9월11일~11월27일(10일간) 수 14:00~17:00(3시간)	강의실	순창제작실험실

교과개요	○ 일상에서 간식과 식사용빵을 쉽게 만들 수 있도록 다양한 제조방법과 각 제품의 특징을 이해하고 건강하고 영양가득한 간식과 빵을 만들 수 있도록 교육
------	---

교육목표	○ 다양한 제법을 이해하고 제품을 평상시에 만들 수 있다. ○ 레서피를 응용하여 다양한 식재료를 이용할 수 있다. ○ 각각의 제품의 특징을 이해하고 그 특징에 맞게 제조할 수 있다.
------	---

회차별 학습내용		
1회	학습주제	• 크랜베리 스콘
	주요 학습내용	• 립인법을 이용하여 크리스피한 스콘을 만들고, 스콘 사이에 잼과 버터 등을 샌드하여 마무리하기
2회	학습주제	•크러스티롤
	주요 학습내용	•크러스티롤을 만들어 연유, 팔랑금, 고메버터를 잉용하여 샌드하여 만드는 한국적인 프랑스빵 만들기
3회	학습주제	•캄파뉴(폴리쉬)
	주요 학습내용	•폴리쉬제법을 이용하여 풍미가 가득한 캄파뉴 만들기
4회	학습주제	•비스코티
	주요 학습내용	•버터가 없이 건강한 식재료인 견과류를 이용하여 어른부터 어린아이까지 좋아하는 비스코티 만들기
5회	학습주제	•루스틱
	주요 학습내용	•오토리즈 제법을 이용하여 바케트의 한종류인 풍미가득하고 고소한 루스틱 만들기
6회	학습주제	•치즈 올리브 치아바타
	주요 학습내용	•치즈와 올리브를 이용하여 치아바타 만들기
7회	학습주제	•소금빵
	주요 학습내용	•버터풍미 가득한 짭짤 고소한 소금빵 만들기
8회	학습주제	•오레오 르뱅크키
	주요 학습내용	•오레오 르뱅크키는 기존의 묵직한 르뱅크키에 오레오를 더해 시각적인 효과와 초콜릿 풍미를 강조하여 만들기
9회	학습주제	•봉사활동을 위한 오레오 르뱅크키 만들기
	주요 학습내용	•봉사활동을 위한 오레오 르뱅크키 만들기
10회	학습주제	•마들렌
	주요 학습내용	•버터를 이용하여 반죽을 호화시켜 반죽을 완성하여 조개모양틀에 굽기