강 의 계 획 서

학습과정명	제과제빵실습 I
교 재	이윤희 외-2018-NEW 기초 제과제빵기능사 실기-백산
학 점	3
강 의 시 간	5

■ 표준교육과정 교수요목 및 학습목표

표준교육과정 교수요목	학습목표
제과·제빵에 사용되는 재료과학에서부터 작업공정에 필요한 제과·제빵 기구와 도구를 숙지하고 기본적인 실습을 통해 전문 조리기능인으로서의 기술을 습득한다. 이를 위해 본 교과목은 스트레이트법, 연속식 제빵법, 스펀지법, 오버나이트 스펀지법, 비상반죽법, 재반죽법, 노타임법, 촬리우드 제빵법, 냉동 반죽법 등의 빵의 제법과 반죽, 발효, 성형, 2차발효, 굽기, 냉각의 제빵공정, 빵의 노화와 부패, 제품평가 및 결합원인을 제품 성형을 통해 실습하고, 프랑스빵, 옥수수빵, 조리빵, 크림빵, 버터식빵, 소보루빵, 시나먼롤, 소프트롤, 스위트롤, 라이호두빵 등을 실습한다. 나아가 제빵의 사용되는 기본 재료의 특성을 파악하여 제빵 공정에 따른 기본 제빵법을 숙지하여 제과기능인의 기본 기술을 배양할 수 있다.	베이커리 산업의 발전과 함께 제과제빵의 활동영역이 증가하고 있으며, 전문인력에 대한 수요가 증대되고 있다. 이에 빵의 다양한 제법과 공정을 이해하고 프랑스빵 등 다양한 제품을 실습하여 기본 기술을 익힐 수 있도록 한다. 이를 위해 본 학습과정의 학습목표는 아래와 같다. 1. 제빵 설비와 도구 사용 및 활용법을 습득할 수 있다. 2. 기본 재료인 밀가루, 이스트 등의 특성과 사용법을 익히고 이를 이용한 식빵 등의 실습을 통해 제빵 기초지식을 이해 할 수 있다. 3. 기초 반죽법을 이해하며 스트레이트법, 스펀지법 등 다양한 제법을 제품 제조목적에 맞게 적용하여 실습하며 반죽법의 응용에 대해서도 학습할 수 있다. 4. 반죽의 온도 및 발효온도, 발효습도 등을 측정하여 이들이 완제품에 미치는 영향을 이해하여 제품별로 적정 반죽상태와 발효관리를 할 수 있다. 5. 최종적으로 본 학습과정을 통해 제빵재료의 이해부터 기본 이론과 기초 제빵 제조 능력을 배양하는 것을 학습목표로 한다.

■ **주차별 수업(강의·실험·실습 등) 내용**

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 1 주	1	**1. 강의주제** : 오리엔테이션 및 학습과정 안내 **2. 강의목표** : 학습과정 강의 전반에 대한 이해 **3. 세부내용** : 1) 제과제빵실습Ⅰ 과목의 필요성 2) 강의계획서 및 교재 안내 - 평가안내(출결/중간/기말/수시) 3) 과제물 안내 **4. 수업방법** : 학습과정 강의 전반에 관한 오리엔테이션을 진행한다.	-	1. 강의계획서 배포, 안내 2. 과제물 안내 - 과제물 주제 : 제빵 응용 레시피 작성 - 제출 : 11주차 - 평가항목 : 제출기한, 내용의 충실성 등 - 작성요령 : 한글, PPT, 수량 등 구체적인 방법 별도 안내
	2	**1. 강의주제** : 제빵 기초이론 **2. 강의목표** : 빵의 정의 및 제빵의 분류 이해 **3. 세부내용** : 1) 빵의 정의 : 제과와 제빵의 차이 2) 제빵의 분류 : 사용 형태에 따라, 팽창제의 유무, 가열형태의 유무, 반죽 강도에 따른 분류 등 다양한 근거에 따라 분류되는 빵의 종류에 관하여 학습한다. **4. 수업방법** : 제빵의 정의, 개요 및 역사와 분류별 빵을 학습하여 실습수업의 특성과 제빵 원리를 이해한다.	1. 주교재 페이지 - p18~19 2. 주교재 목차 - 빵의 정의 - 일반적 분류 - 팽창제사용에 따른 분류 - 가열형태에 따른 분류 - 빵의 강도에 따른 분류	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료
	3	**1. 강의주제** : 제빵 반죽법 1 **2. 강의목표** : 스트레이트법의 공정 이해 **3. 세부내용** : 1) 스트레이트법 2) 제조 공정 : 재료 계량, 반죽, 발효 과정 등 공정 소개 **4. 수업방법** : 직접반죽법이라고도 하는 스트레이트 법에 관하여 이해하고, 스트레이트 법의 각 제조 단계에 관하여 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p19~20 2. 주교재 목차 - 제조 공정 - 스트레이트법의 장단점	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	4	**1. 강의주제** : 제빵반죽법 2 **2. 강의목표** : 스펀지/ 도우법과 액체발효법의 공정 이해 **3. 세부내용** : 1) 스펀지-도우 법의 개념과 공정 2) 제조 공정 : 계량 및 스펀지제조, 스펀지 발효 3) 스펀지법의 장단점 4) 액체발효법 5) 제조 공정: 계량 및 액종발효에서 굽기, 냉각 및 포장 6) 액체발효법의 장단점 **4. 수업방법** : 스펀지 도우법 개념, 스펀지 도우법을 사용하는 경우와, 각 제조 단계에 관하여 학습한다. 액체반죽법의 개념, 액체발효법의 활용, 액종제조법에 관하여 이해할 수 있도록 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p21~24 2. 주교재 목차 - 스펀지-도우법 - 스펀지-도우법의 장단점 - 액체발효법의 공정 - 액체발효법의 장단점	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용
	5	**1. 강의주제** : 제빵반죽법 3 **2. 강의목표** : 기타 반죽법과 각 반죽법의 장단점 이해 **3. 세부내용** : 1) 연속식 제빵법 2) 비상반죽법 3) 노타임 반죽법 4) 냉동반죽법 5) 재반죽법 6) 찰리우드법 7) 오버나이트 스펀지법 **4. 수업방법** : 환경에 따라 달리 적용되는 각 반죽법의 개념 및 순서, 장단점을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p24~27 2. 주교재 목차 - 연속식 제빵법 - 비상반죽법, 노타임반죽법 - 냉동반죽법, 재반죽법 - 찰리우드법 - 오버나이트 스펀지법	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 2 주	1	**1. 강의주제** : 제빵공정 1 **2. 강의목표** : 제빵공정 중 시작단계인 반죽의 목적과 반죽시간에 따라 달라지는 반죽상태를 파악할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 반죽의 목적 2) 반죽의 단계: 픽업단계-클린업단계-발전단계-최종단계-렛다운 단계-브레이크 다운 단계 **4. 수업방법** : 제빵 공정 중, 반죽 시간과 반죽 시 가해지는 힘에 따라 달라지는 반죽의 글루텐 발전 단계와 완제품에 미치는 영향을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p28~29 2. 주교재 목차 - 제빵공정 - 재료계량 - 반죽 - 반죽의 목적 - 반죽 단계 - 최적, 언더, 오버믹싱	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료
	2	**1. 강의주제** : 비상스트레이트 법의 식빵 제조 **2. 강의목표** : 비상스트레이트 법의 필수적 조치 사항을 적용하여 식빵을 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 비상스트레이트 법의 필수 조치사항 2) 재료 계량 및 반죽 3) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차발효-굽기- 냉각 **4. 수업방법** : 기본 식빵 제조법에 대해 교수자가 설명 및 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p104~105 2. 주교재 목차 - 식빵(비상스트레이트법)	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 식빵 틀 등
	3	**1. 강의주제** : 비상스트레이트 법의 식빵 제조 **2. 강의목표** : 비상스트레이트 법의 필수적 조치 사항을 적용하여 식빵을 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 비상스트레이트 법의 필수 조치사항 2) 재료 계량 및 반죽 3) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 기본 식빵 제조법을 이해하여 학습자료 및 시연에 따라 3봉 산형의 식빵 제조에 대한 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p104~105 2. 주교재 목차 - 식빵(비상스트레이트법)	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 식빵 틀 등
	4	**1. 강의주제** : 호밀빵 시연 **2. 강의목표** : 정해진 제법의 혼합순서를 준수하여 스트레이트법으로 호밀빵 만드는 방법을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 스트레이트 법으로 반죽하여 호밀빵을 제조하고, 타원형이 대칭을 이루는 빵 성형 방법에 대해 교수자가 설명 및 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p118~119 2. 주교재 목차 - 호밀빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 식빵 틀 등
	5	**1. 강의주제** : 호밀빵 실습 **2. 강의목표** : 정해진 제법의 혼합순서를 준수하여 스트레이트법으로 호밀빵을 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 스트레이트 법으로 반죽하여 호밀빵을 제조하고, 타원형이 대칭을 이루는 빵 성형 등 호밀빵 학습자 실습을 진행하고, 결과물에 대한 피드백 · 질의응답 후 실습실 및 기자재를 정리한다.	1. 주교재 페이지 - p118~119 2. 주교재 목차 - 호밀빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 식빵 틀 등

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 3 주	1	**1. 강의주제** : 제빵공정 2 **2. 강의목표** : 제빵 공정 중 1차 발효, 분할, 중간발효, 성형, 팬닝의 단계별 목적, 단계별 공정을 학습한다. **3. 세부내용** : 1) 1차 발효 2) 분할, 둥글리기, 중간발효 3) 정형 및 패닝 **4. 수업방법** : 제빵 공정 중 1차 발효, 분할, 중간발효, 정형, 팬닝의 단계별 목적, 단계별 공정을 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p30~31 2. 주교재 목차 - 1차발효 - 분할 - 둥글리기 - 중간발효 - 정형 - 패닝	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료 활용
	2	**1. 강의주제** : 풀만식빵 **2. 강의목표** : 샌드위치용으로 사용되는 큐브형의 풀먼식빵을 제조 실습하여 제조 과정과 공정별 목적을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 샌드위치용으로 사용되는 큐브형의 풀만식빵을 제조 과정과 공정별 목적을 이해하도록 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p112~113 2. 주교재 목차 - 풀만식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 풀만식빵 틀 등
	3	**1. 강의주제** : 풀만식빵 **2. 강의목표** : 샌드위치용으로 사용되는 큐브형의 풀만식빵을 제조 실습하여 제조 과정과 공정별 목적을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 샌드위치용으로 사용되는 큐브형의 풀만식빵을 제조 과정과 공정별 목적을 이해하여 풀만식빵 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p112~113 2. 주교재 목차 - 풀만식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 풀만식빵 틀 등
	4	**1. 강의주제** : 크림빵 **2. 강의목표** : 단과자빵의 한 종류인 크림빵을 제조 시연 및 실습하여 크림빵 제조 시 주의사항을 이해하고 반달형의 과자빵을 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형- 크림충전-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 크림빵을 제조 시연하여 크림을 충전하는 과자빵 제조시 주의사항을 이해하도록 한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p124~125 2. 주교재 목차 - 크림빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 헤라, 평철판 등
	5	**1. 강의주제** : 크림빵 **2. 강의목표** : 단과자빵의 한 종류인 크림빵을 제조실습하여 크림빵 제조 시 주의사항을 이해하고 반달형의 과자빵을 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형- 크림충전-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 크림 충전 과자빵류인 크림빵 학습자 실습을 진행하고, 결과물에 대한 피드백 · 질의응답 후 실습실 및 기자재를 정리한다.	1. 주교재 페이지 - p124~125 2. 주교재 목차 - 크림빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 헤라, 평철판 등

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 4 주	1	**1. 강의주제** : 제빵공정 3 **2. 강의목표** : 제빵 공정 중 2차 발효, 굽기, 냉각 및 포장의 단계별 목적, 단계별 원칙과 상태를 학습한다. **3. 세부내용** : 1) 2차 발효 2) 굽기 3) 냉각 및 포장 **4. 수업방법** : 빵 공정 중 2차 발효, 굽기, 냉각 및 포장의 단계별 목적, 단계별 원칙과 상태를 학습한다.	1. 주교재 페이지 - p32~33 2. 주교재 목차 - 2차발효 - 굽기 - 냉각 - 포장	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료 활용
	2	**1. 강의주제** : 밤식빵 **2. 강의목표** : 한 덩어리 (one loaf) 형태인 밤식빵의 제조 공정을 파악할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 한 덩어리 (one loaf) 형태인 밤식빵의 제조 공정을 이해할 수 있도록 제조 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p116~117 2. 주교재 목차 - 밤식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 식빵 틀 등
	3	**1. 강의주제** : 밤식빵 **2. 강의목표** : 한 덩어리 (one loaf) 형태인 밤식빵의 제조 공정을 하여 완제품을 완성할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 한 덩어리 (one loaf) 형태인 밤식빵의 제조 공정을 실습한다.	1. 주교재 페이지 - p116~117 2. 주교재 목차 - 밤식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 식빵 틀 등
	4	**1. 강의주제** : 브리오쉬 **2. 강의목표** : 유지가 다량 첨가되는 유연한 반죽 특성을 파악하고, 오뚜기 형의 성형 방법을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 유지가 다량 첨가되는 유연한 반죽 특성을 파악하고, 오뚜기 형의 성형 방법을 이해하도록 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p134~135 2. 주교재 목차 - 브리오쉬	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 브리오쉬 틀 등
	5	**1. 강의주제** : 브리오쉬 **2. 강의목표** : 유지가 다량 첨가되는 유연한 반죽 특성을 파악하고, 오뚜기 형의 반죽 성형 방법을 이해하여 브리오쉬를 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 유지가 다량 첨가되는 유연한 반죽 특성을 파악하고, 오뚜기 형의 반죽 성형 방법을 이해하여 브리오쉬 학습자 실습을 진행하고, 결과물에 대한 피드백 · 질의응답 후 실습실 및 기자재를 정리한다.	1. 주교재 페이지 - p134~135 2. 주교재 목차 - 브리오쉬	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 브리오쉬 틀 등

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 5 주	1	**1. 강의주제** : 제빵제품 평가 **2. 강의목표** : 제빵 제품의 외부, 내부적 평가 요인과 영향을 미치는 원인을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 외부적 요인: 부피, 외형의 균형, 껍질색, 껍질의 성질, 터짐과 찢어짐 2) 내부적 요인: 기공, 조직, 속 색, 풍미, 맛, 입안의 감촉 **4. 수업방법** : 제빵 제품의 외부, 내부적 평가 요인과 각 평가 요인에 영향을 끼치는 원인을 이해하여 실습 수업 시 제품 결함 요인을 최소화할 수 있도록 설명한다.	1. 주교재 페이지 - p33~34 2. 주교재 목차 - 제빵 제품의 평가 - 외부적 요인 - 내부적 요인	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료 활용
	2	**1. 강의주제** : 소보로빵 제조 실습 **2. 강의목표** : 제과 제법인 크림법으로 토핑물을 제조하고, 토핑물의 반죽 상태를 파악할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 제과 제법인 크림법으로 토핑물을 제조하고, 토핑물의 반죽 상태를 파악하여 소보로빵을 완성할 수 있도록 설명하며 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p122~123 2. 주교재 목차 - 소보로빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등
	3	**1. 강의주제** : 소보로빵 제조 실습 **2. 강의목표** : 제과 제법인 크림법으로 토핑물을 제조하고, 토핑물의 반죽 상태를 파악하여 소보로빵을 완성할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 제과 제법인 크림법으로 토핑물을 제조하고, 토핑물의 반죽 상태를 파악하여 소보로빵을 완성할 수 있도록 실습한다.	1. 주교재 페이지 - p122~123 2. 주교재 목차 - 소보로빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등
	4	**1. 강의주제** : 옥수수식빵 실습 **2. 강의목표** : 옥수수가루를 첨가하여 따로 활성글루텐을 첨가해야 하는 반죽 특성을 이해하고 옥수수식빵 제조 과정을 파악할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 옥수수가루를 첨가하여 따로 활성글루텐을 첨가해야 하는 반죽 특성을 이해하고 삼봉 산형의 옥수수식빵 제조 방법을 시연하며 설명한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p110~111 2. 주교재 목차 - 옥수수 식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 식빵 틀 등
	5	**1. 강의주제** : 옥수수식빵 실습 **2. 강의목표** : 옥수수가루를 첨가하여 따로 활성글루텐을 첨가해야 하는 반죽 특성을 이해하고 옥수수식빵을 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 옥수수가루를 첨가하여 따로 활성글루텐을 첨가해야 하는 반죽 특성을 이해하여 삼봉 산형의 옥수수식빵학습자 실습을 진행하고, 결과물에 대한 피드백 · 질의응답 후 실습실 및 기자재를 정리한다.	1. 주교재 페이지 - p110~111 2. 주교재 목차 - 옥수수 식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 식빵 틀 등

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 6 주	1	**1. 강의주제** : 제과제빵용 기계 및 기구 **2. 강의목표** : 제과제빵에 사용되는 기계의 종류 및 사용법, 사용 목적을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 믹서 2) 발효기 3) 오븐 4) 파이롤러 5) 생크림 기계 6) 튀김기 **4. 수업방법** : 제과제빵에서 직접 다루는 기계를 중심으로, 제과제빵에 이용되는 설비 및 기계의 조작법과 사용 목적을 파악하도록 교재 및 교안을 제시하여 설명한다.	1. 주교재 페이지 - p35~44 2. 주교재 목차 - 기계류	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료 활용
	2	**1. 강의주제** : 우유식빵 **2. 강의목표** : 우유를 첨가한 반죽으로 식빵을 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 우유를 첨가한 반죽으로 삼봉 산형의 식빵을 제조할 수 있도록 식빵 성형 방법을 설명하며 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p 106 ~ 107 2. 주교재 목차 - 우유식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 식빵 틀 등
	3	**1. 강의주제** : 우유식빵 **2. 강의목표** : 우유를 첨가한 반죽으로 식빵을 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 우유를 첨가한 반죽으로 삼봉 산형의 식빵을 제조할 수 있도록 식빵 성형 방법에 주의하여 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p 106~107 2. 주교재 목차 - 우유식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 식빵 틀 등
	4	**1. 강의주제** : 단팥빵 **2. 강의목표** : 비상스트레이트 법으로 제조된 반죽에 앙금을 포앙하는 성형에 주의하여 팥빵을 제조 과정을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 비상스트레이트 법으로 제조된 반죽에 앙금을 포앙하는 성형에 주의하여 팥빵을 제조 과정을 이해할 수 있도록 설명하며 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p120~121 2. 주교재 목차 - 단팥빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 헤라, 평철판 등
	5	**1. 강의주제** : 단팥빵 제조 실습 **2. 강의목표** : 앙금을 포앙하는 반죽 성형에 주의하여 팥빵을 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 앙금을 포앙하는 반죽 성형에 주의하여 팥빵을 제조할 수 있도록 학습자 실습을 진행하고, 결과물에 대한 피드백 · 질의응답 후 실습실 및 기자재를 정리한다.	1. 주교재 페이지 - p120~121 2. 주교재 목차 - 단팥빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 헤라, 평철판 등 2. 중간고사 안내 - 이론 또는 실기시험

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 7 주	1	중간고사 (이론 또는 실기평가)	1~6주차 수업내용	1. 중간고사 시험지 - 객관식, 주관식 문항 외 혼합출제 또는 실기평가표
	2	중간고사 (이론 또는 실기평가)	1~6주차 수업내용	1. 중간고사 시험지 - 객관식, 주관식 문항 외 혼합출제 또는 실기평가표
	3	중간고사 (이론 또는 실기평가)	1~6주차 수업내용	1. 중간고사 시험지 - 객관식, 주관식 문항 외 혼합출제 또는 실기평가표
	4	중간고사 (이론 또는 실기평가)	1~6주차 수업내용	1. 중간고사 시험지 - 객관식, 주관식 문항 외 혼합출제 또는 실기평가표
	5	중간고사 (이론 또는 실기평가)	1~6주차 수업내용	1. 중간고사 시험지 - 객관식, 주관식 문항 외 혼합출제 또는 실기평가표

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 8 주	1	**1. 강의주제** : 제과제빵의 기계 및 기구 2 **2. 강의목표** : 제과제빵에 사용되는 각종 틀에서 소도구까지의 쓰임새와 다루는 방법을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 기구류: 평철판, 바게트팬, 타공판, 식빵팬 등 **4. 수업방법** : 제과제빵에 이용되는 각 틀 등 기구의 사용 목적을 파악하도록 교재 및 교안을 제시하여 설명한다.	1. 주교재 페이지 - p37~39 2. 주교재 목차 - 기구류	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료 활용
	2	**1. 강의주제** : 버터식빵 **2. 강의목표** : 식빵 중 유지가 많은 반죽인 버터식빵의 반죽 특성에 관해 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 식빵 중 유지가 많은 반죽인 버터식빵의 반죽 특성에 관해 이해할 수 있도록 설명하며 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p114~114 2. 주교재 목차 - 버터식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 식빵 틀 등
	3	**1. 강의주제** : 버터식빵 **2. 강의목표** : 식빵 중 유지가 많아 유연감이 큰 버터 식빵의 반죽 특성에 관해 이해하여 버터식빵을 완성할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 식빵 중 유지가 많아 유연감이 크고 발효상태를 주의하여 파악해야 하는 버터식빵을 완성할 수 있도록 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p114~114 2. 주교재 목차 - 버터식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 식빵 틀 등
	4	**1. 강의주제** : 그리시니 실습 **2. 강의목표** : 일정 두께의 성형이 특징인 그리시니를 제조 과정을 파악할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 균일한 두께의 성형에 주의하여 그리시니를 완성하도록 설명하며 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p148~149 2. 주교재 목차 - 그리시니	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등
	5	**1. 강의주제** : 그리시니 실습 **2. 강의목표** : 일정 두께의 성형이 특징인 그리시니를 완성할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 균일한 두께의 성형에 주의하여 그리시니를 완성하도록 학습자 실습을 진행하고, 결과물에 대한 피드백 · 질의응답 후 실습실 및 기자재를 정리한다.	1. 주교재 페이지 - p148~149 2. 주교재 목차 - 그리시니	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 9 주	1	**1. 강의주제** : 제과제빵 소도구류 **2. 강의목표** : 제과제빵에 사용되는 소도구의 명칭과 쓰임새, 관리 요령을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 소도구류: 스텐볼, 스쿱, 가루체, 분당체 2) 소도구류: 스크레이퍼, 스패튤러, 스파이크 롤러 등 **4. 수업방법** : 제과제빵에 사용되는 소도구의 명칭과 쓰임새, 관리 요령을 이해할 수 있도록 교재, 강의 교안, 실습실 소도구를 활용하여 설명한다.	1. 주교재 페이지 - p40~44 2. 주교재 목차 - 소도구류	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료 활용
	2	**1. 강의주제** : 통밀빵 **2. 강의목표** : 통밀을 이용한 제품의 반죽 특성을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 통밀을 이용한 제품의 반죽 특성을 이해하도록 설명하며 통밀빵 제조 과정을 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p154~155 2. 주교재 목차 - 통밀빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등
	3	**1. 강의주제** : 통밀빵 실습 **2. 강의목표** : 통밀을 이용한 제품의 반죽 특성을 이해하여 통밀빵을 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 통밀을 이용한 제품의 반죽 특성을 이해하여 통밀빵을 제조하는 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p154~155 2. 주교재 목차 - 통밀빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등
	4	**1. 강의주제** : 모카빵 시연 **2. 강의목표** : 과자반죽으로 토핑하는 빵의 제조 과정을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기 **4. 수업방법** : 과자반죽으로 토핑하는 빵의 제조 과정을 이해할 수 있도록 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p138~139 2. 주교재 목차 - 모카빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등
	5	**1. 강의주제** : 모카빵 실습 **2. 강의목표** : 과자반죽으로 토핑하는 빵의 제조 과정을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기 3) 토핑물 제조-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 과자반죽으로 토핑하는 빵의 제조 과정을 이해하고, 반죽 완성, 성형, 토핑물 제조 및 토핑 과정에서의 중요한 점을 파악하여 모카빵 학습자 실습을 진행하고, 결과물에 대한 피드백 · 질의응답 후 실습실 및 기자재를 정리한다.	1. 주교재 페이지 - p138~139 2. 주교재 목차 - 모카빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 10 주	1	**1. 강의주제** : 페이스트리 반죽의 이해 **2. 강의목표** : 유지로 층을 만든 제품인 페이스트리를 제조 시 반죽 특성, 발효 특성을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 페이스트리 반죽의 배합 이해 2) 충전용 유지의 특징 이해 3) 유지에 의한 반죽 팽창 원리 **4. 수업방법** : 유지로 층을 만든 제품인 페이스트리를 제조 시 반죽 특성, 발효 특성을 이해할 수 있도록 설명한다.	1. 주교재 페이지 - p156~157 2. 주교재 목차 - 페이스트리 식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료 활용 2. 과제물 취합 안내
	2	**1. 강의주제** : 페이스트리식빵 **2. 강의목표** : 유지로 층을 만든 제품인 페이스트리 제조 과정을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-접어 밀기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 유지로 층을 만든 제품인 페이스트리 제조 과정을 이해할 수 있도록 접어밀기 과정의 주의사항을 설명하고 페이트스트리 반죽의 제조 과정을 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p156~157 2. 주교재 목차 - 페이스트리 식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 파운드틀 등
	3	**1. 강의주제** : 페이스트리식빵 **2. 강의목표** : 유지로 층을 만든 제품인 페이스트리 제조 과정을 이해하여 페이스트리 식빵을 완성할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-접어 밀기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 유지로 층을 만든 제품인 페이스트리 제조 과정을 파악하고 접어밀기 과정의 주의사항을 이해하여 페이트스트리 식빵 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p156~157 2. 주교재 목차 - 페이스트리 식빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 파운드틀 등
	4	**1. 강의주제** : 베이글 **2. 강의목표** : 굽기 전 표면을 데치는 빵의 제조 방법과, 데치는 동안의 주의사항을 숙지한다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-데치기- 굽기-냉각 **4. 수업방법** : 굽기 전 표면을 데치는 빵의 제조 방법과, 데치는 동안의 주의사항을 숙지하도록 설명·시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p150~151 2. 주교재 목차 - 베이글	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 헤라, 평철판 등
	5	**1. 강의주제** : 베이글 **2. 강의목표** : 굽기 전 표면을 데치는 빵의 제조 방법과, 데치는 동안의 주의사항을 숙지하여 베이글을 완성할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-데치기- 굽기-냉각 **4. 수업방법** : 굽기 전 표면을 데치는 빵의 제조 방법과, 데치는 동안의 주의사항을 숙지하여 베이글 제조 학습자 실습을 진행하고, 결과물에 대한 피드백 · 질의응답 후 실습실 및 기자재를 정리한다.	1. 주교재 페이지 - p150~151 2. 주교재 목차 - 베이글	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 헤라, 평철판 등

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 11 주	1	**1. 강의주제** : 이스트의 사용 **2. 강의목표** : 다양한 전분에 발효원으로 사용되는 이스트의 쓰임새와 종류, 취급 방법 및 탄수화물 발효에 관하여 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 이스트의 종류 2) 이스트 사용 방법 3) 이스트 첨가 활용법 **4. 수업방법** : 다양한 전분에 발효원으로 사용되는 이스트의 쓰임새와 종류, 취급 방법 및 탄수화물 발효에 관하여 이해할 수 있도록 설명한다.	1. 주교재 페이지 - p142~143 2. 주교재 목차 - 더치빵	1. 학습자료 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료 활용 2. 과제물 취합
	2	**1. 강의주제** : 더치빵 **2. 강의목표** : 이스트를 넣은 토핑물의 사용에 주의하여 더치빵을 제조하는 공정을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 멥쌀에 이스트를 넣어 발효시킨 토핑물을 사용하는 더치빵을 각 공정별 제조 시 주의사항을 설명하며 제조 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p142~143 2. 주교재 목차 - 더치빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 헤라, 평철판 등
	3	**1. 강의주제** : 더치빵 **2. 강의목표** : 이스트를 넣은 토핑물의 사용에 주의하여 더치빵을 제조하는 공정을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 시연에 따라 이스트를 넣어 발효시키고, 흐름성을 지닌 토핑물 사용에 주의하여 더치빵 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p142~143 2. 주교재 목차 - 더치빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 헤라, 평철판 등
	4	**1. 강의주제** : 버터롤 **2. 강의목표** : 반죽 성형 과정이 완제품에 크게 영향을 미치는 제품인 버터롤 제조 공정을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 반죽 성형 과정이 완제품에 크게 영향을 미치는 제품인 버터롤 제조 공정을 설명하며 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p130~131 2. 주교재 목차 - 버터롤	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등
	5	**1. 강의주제** : 버터롤 **2. 강의목표** : 반죽 성형 과정이 완제품에 크게 영향을 미치는 제품인 버터롤 제조 공정을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 반죽의 일정한 성형 과정이 완제품에 크게 영향을 미치는 제품인 버터롤 제조 시연을 이해하여 학습자 실습을 진행하고, 결과물에 대한 피드백 · 질의응답 후 실습실 및 기자재를 정리한다.	1. 주교재 페이지 - p130~131 2. 주교재 목차 - 버터롤	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 12 주	1	**1. 강의주제** : 유지의 특성 **2. 강의목표** : 튀김에 사용되는 유지의 특성을 비롯한 제과 제빵류의 다양한 유지의 각 사용 목적을 이해하여 공정과 제품에 따라 목적에 적합한 유지를 선택할 수 있다. **3. 세부내용** : 유지의 종류와 특성 1) 유지의 종류 : 마가린과 버터, 쇼트닝, 기타 오일류 2) 유지의 성질: 크리밍성과 가소성, 쇼트닝성 3) 튀김기름에서의 발연점 **4. 수업방법** : 튀김에 사용되는 유지의 특성을 비롯한 제과 제빵류의 다양한 유지의 각 사용 목적을 이해할 수 있도록 교안과 교재를 활용하여 설명한다.	1. 주교재 페이지 - p136~137 2. 주교재 목차 - 빵도넛 3. 강의 교안 활용	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료 활용
	2	**1. 강의주제** : 빵도넛 **2. 강의목표** : 튀기는 빵의 특성을 파악할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-튀기기-냉각 **4. 수업방법** : 튀기는 빵의 반죽, 성형, 튀김온도, 튀김 후 묻히는 재료 등 유지에 튀기는 빵 고유의 특성을 이해하도록 제조 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p136~137 2. 주교재 목차 - 빵도넛	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼,, 평철판 등
	3	**1. 강의주제** : 빵도넛 **2. 강의목표** : 튀기는 빵의 특성을 이해하고 주의사항을 지켜 빵도넛을 완성할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-튀기기-냉각 **4. 수업방법** : 시연에 따라 튀기는 빵의 반죽, 성형, 튀김온도, 튀김 후 묻히는 재료 등 유지에 튀기는 빵 고유의 특성을 파악하여 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p136~137 2. 주교재 목차 - 빵도넛	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼,, 평철판 등
	4	**1. 강의주제** : 스위트롤 **2. 강의목표** : 설탕을 충전하여 굽기 시 색에 주의하고, 반죽의 균일한 두께를 유지해야 하는 스위트 롤의 제조 공정을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 설탕을 충전하여 굽기 시 색에 주의하고, 반죽의 균일한 두께를 유지해야 하는 스위트 롤의 제조 공정을 이해할 수 있도록 시연하며 설명한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p132~133 2. 주교재 목차 - 스위트롤	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등
	5	**1. 강의주제** : 스위트롤 **2. 강의목표** : 설탕을 충전하여 굽기 시 색에 주의하고, 반죽의 균일한 두께를 유지해야 하는 스위트 롤의 제조 공정을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 설탕을 충전하여 굽기 시 색에 주의하고, 반죽의 균일한 두께를 유지해야 하는 스위트 롤의 제조 공정을 이해할 수 있도록 시연 시 주의사항을 파악하여 제품을 완성하도록 학습자 실습을 진행하고, 결과물에 대한 피드백 · 질의응답 후 실습실 및 기자재를 정리한다.	1. 주교재 페이지 - p132~133 2. 주교재 목차 - 스위트롤	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 13 주	1	**1. 강의주제** : 프랑스빵 **2. 강의목표** : 프랑스빵의 반죽, 기공, 칼집 등의 특성을 파악할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 프랑스빵의 반죽, 기공, 칼집 등의 특성을 시연하며 설명한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p140~141 2. 주교재 목차 - 프랑스빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료 활용
	2	**1. 강의주제** : 프랑스빵 **2. 강의목표** : 프랑스빵의 반죽, 기공, 칼집 등의 특성을 파악할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 제조 시연 시 주의사항을 이해하여 프랑스빵 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p140~141 2. 주교재 목차 - 프랑스빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 바게트틀, 평철판 등
	3	**1. 강의주제** : 소시지빵 **2. 강의목표** : 조리빵의 한 종류인 소시지빵 반죽을 완성할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽-1차 발효 및 분할-둥글리기 **4. 수업방법** : 조리빵의 한 종류인 소시지빵의 꽃, 낙엽형 등의 성형방법을 숙지할 수 있도록 제조 시연하며 설명한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p146~147 2. 주교재 목차 - 소시지빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 가위, 평철판 등
	4	**1. 강의주제** : 소시지빵 **2. 강의목표** : 조리빵의 한 종류인 소시지빵의 성형방법을 숙지할 수 있다. **3. 세부내용** : 1)성형- 2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 조리빵의 한 종류인 소시지빵의 꽃, 낙엽형 등의 성형방법에 주의하여 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p146~147 2. 주교재 목차 - 소시지빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 가위, 평철판 등
	5	**1. 강의주제** : 소시지빵 **2. 강의목표** : 조리빵의 한 종류인 소시지빵 반죽의 발효상태를 확인하고 소시지빵을 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 1차 발효 및 분할-둥글리기-성형-2차 발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 시연 시 주의사항에 따라 발효상태를 확인하여 소시지빵 학습자 실습을 진행하고, 결과물에 대한 피드백 · 질의응답 후 실습실 및 기자재를 정리한다.	1. 주교재 페이지 - p146~147 2. 주교재 목차 - 소시지빵	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 가위, 평철판 등 2. 기말고사 안내 - 실기시험

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 14 주	1	기말고사 (실기평가)	8주 ~ 13주차 수업내용	1. 기말고사 시험지 - 실기평가표
	2	기말고사 (실기평가)	8주 ~ 13주차 수업내용	1. 기말고사 시험지 - 실기평가표
	3	기말고사 (실기평가)	8주 ~ 13주차 수업내용	1. 기말고사 시험지 - 실기평가표
	4	기말고사 (실기평가)	8주 ~ 13주차 수업내용	1. 기말고사 시험지 - 실기평가표
	5	기말고사 (실기평가)	8주 ~ 13주차 수업내용	1. 기말고사 시험지 - 실기평가표

주별	차시	수업(강의·실험·실습 등) 내용	주교재 목차	과제 및 기타 참고사항
제 15 주	1	**1. 강의주제** : 데니쉬 페이스트리 **2. 강의목표** : 데니쉬 페이스트리의 충전용 유지 피복과 덧가루 제거 등에 주의하여 유지 충전 및 3절 3회 접어 밀기를 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 데니쉬 페이스트리의 팽창 원리 2) 유지충전 및 휴지, 반죽의 온도 설명 **4. 수업방법** : 데니쉬 페이스트리의 팽창 원리, 3절 3회 접기의 주의사항, 반죽 온도 준수의 필요성을 설명한다.	1. 주교재 페이지 - p144~145 2. 주교재 목차 - 데니쉬 페이스트리	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 동영상 자료 활용
	2	**1. 강의주제** : 데니쉬 페이스트리 **2. 강의목표** : 데니쉬 페이스트리의 덧가루 제거 등에 주의하여 유지 충전 및 3절 3회 접어 밀기를 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 유지충전 및 휴지와 3절 3회 접어밀기 시연 3) 충전용 유지 피복과 덧가루 제거 등 주의점 이해하도록 시연 **4. 수업방법** : 데니쉬 페이스트리 충전용 유지 피복과 덧가루 제거 등에 주의하여 유지 충전 및 3절 3회 접어 밀기 시연한 후 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p144~145 2. 주교재 목차 - 데니쉬 페이스트리	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등
	3	**1. 강의주제** : 데니쉬 페이스트리 **2. 강의목표** : 데니쉬 페이스트리의 충전용 유지 피복과 덧가루 제거 등에 주의하여 유지 충전 및 3절 3회 접어 미는 데니쉬 페이스트리 반죽 방법을 이해할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 유지충전 및 휴지와 3절 3회 접어밀기-성형-발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 데니쉬 페이스트리 충전용 유지 피복과 덧가루 제거 등에 주의하여 유지 충전 및 3절 3회 접어 밀기의 방법으로 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p144~145 2. 주교재 목차 - 데니쉬 페이스트리	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등
	4	**1. 강의주제** : 데니쉬 페이스트리 **2. 강의목표** : 충전용 유지 피복과 덧가루 제거 등에 주의하여 유지 충전 및 3절 3회 접어 미는 데니쉬 페이스트리 반죽을 제조할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 유지충전 및 휴지와 3절 3회 접어밀기-성형-발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 데니쉬 페이스트리 충전용 유지 피복과 덧가루 제거 등에 주의하여 유지 충전 및 3절 3회 접어 밀기의 방법으로 학습자 실습을 진행한다.	1. 주교재 페이지 - p144~145 2. 주교재 목차 - 데니쉬 페이스트리	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등
	5	**1. 강의주제** : 데니쉬 페이스트리 **2. 강의목표** : 데니쉬 페이스트리의 각 성형 방법을 숙지하여 달팽이형, 포켓 형, 크로와상 형 등으로 완성할 수 있다. **3. 세부내용** : 1) 재료 계량 및 반죽 2) 유지충전 및 휴지와 3절 3회 접어밀기-성형-발효-굽기-냉각 **4. 수업방법** : 데니쉬 페이스트리의 각 성형 방법을 숙지하여 달팽이형, 포켓 형, 크로와상 형 등으로 완성하도록 학습자 실습을 진행하고, 결과물에 대한 피드백 · 질의응답 후 실습실 및 기자재를 정리한다.	1. 주교재 페이지 - p144~145 2. 주교재 목차 - 데니쉬 페이스트리	1. 학습자료 - 주교재 활용 - 교수자 강의교안 활용 - 실습실 기자재 활용: 저울, 스크래퍼, 나무밀대, 평철판 등 2. 성적열람기간, 방법 안내

■ **평가요소별 세부내역** ※ 실습평가서 점수는 기타에 작성

정기평가(%)		수시시험(%)				과제물(%)				수업참여도(%)							기타 (그 밖에 평가요소) (%)	합계 (%)
중간 고사	기말 고사	쪽지 시험	(돌발) 퀴즈	복습 시험	기타	리포트	번역	팀과제	기타	출석	토론 (방)	질문 (방)	탐구 활동	의견 (방)	학습 계획서	기타		
20	30				10	20				20								100

수업방법	수업자료
1. 강의 - 교재를 통해 기본적인 학습내용을 숙지할 수 있도록 한다. - 강의교안, 시각적 ppt 등을 활용하여 이해도를 높인다. **2. 교수자 시연** - 주차별 수업 실습에 대해 교수자 시연으로 실습의 절차와 방법을 학습하도록 한다. **3. 학습자 실습** - 학습자가 주차별 실습내용에 대해 직접 실습에 참여하여 체득하도록 한다. **4. 피드백** - 매주 수업 도입 단계에서 전주 학습내용에 대해 리뷰한다. **5. 질의응답** - 질의응답으로 수업내용의 이해도를 높인다. **6. 조별토론** - 조별 간 토론을 통해 학습내용의 장단점을 파악하고 토론 후 학습자의 상호정보를 교환, 발표하여 참여를 유도한다. **7. 학습자 참여 유도** - 강의 계획서의 내용에 따라 수업을 진행하며, 토론, 발표, 영상자료를 활용하여 참여를 유도한다. **8. 과제 피드백** - 과제 피드백을 통해 타인과 자신의 과제학습에 대한 차이점을 파악할 수 있도록 하여 과제학습의 역량을 높인다.	**1. 주교재** - 이윤희 외-2018-NEW 기초 제과제빵기능사 실기-백산 **2. 강의교안** - 주교재 이외에 1. 크림화 중 나타나는 유지의 변화, 2. 반죽 분리시 완제품에 미치는 영향, 3. 블렌딩 법의 장점 등 다양하고 전문적인 자료를 시각화하여 PPT 자료로 제시하여 교재에서 얻을 수 없는 자료들을 접할 수 있도록 한다. **3. 동영상 자료** - 학습과정 수업목표와 연계되는 1. 크라제버거 사내교육영상-식품위생/youtube 발췌, 2. Science: What is Gluten? Here's How to See and Feel Gluten/youtube 발췌 등 동영상 자료를 통해 시청각적인 감각과 현실감을 느낄 수 있도록 제시한다. **4. 과제물** - 학습자가 작성하여 제출한 과제물 **5. 참고자료** - 수업 시간에만 습득할 수 있는 특화된 자료 : 제과제빵 기기의 사용법(실습실 외) 및 운영에 관한 시각 자료를 학습자에게 제공하여 학습자의 수업 참여 및 학습 의욕을 고취시킨다.