

실업계 전문교과
원격교육 콘텐츠 개발

실습으로 배우는 제과 제빵 과정

학생용 워크북

목 차

워크북 안내	1
콘텐츠 활용 준비	2
콘텐츠 구성	3
1. 메뉴 및 아이콘	3
2. 학습 진행 절차	5
콘텐츠 활용	9
1. 학습자 유의 사항	9
2. 콘텐츠 활용 Tip	10
3. 과정의 구성 및 내용	11
콘텐츠 학습	14
모듈 1. 제과 제빵 이론	14
차시1. 제과 제빵사가 되기 위한 길	14
차시2. 과자와 빵 재료의 특성	17
차시3. 과자와 빵의 제법 및 평가기준	20
모듈 2. 제과 실습	24
차시4. 파운드 케이크 만들기	24
차시5. 데블스 푸드 케이크 만들기	27
차시6. 버터 스펀지 케이크 만들기	30

목 차

차시7. 퍼프 페이스트리 만들기	33
차시8. 핑거 쿠키 만들기	36
차시9. 마카롱 쿠키 만들기	39
차시10. 슈크림 만들기	42
차시11. 밤과자 만들기	45
모듈 3. 제빵 실습	48
차시12. 표준 식빵 만들기	48
차시13. 밤 식빵 만들기	51
차시14. 소보로빵 만들기	54
차시15. 스위트 롤 만들기	57
차시16. 빵 도넛 만들기	60
차시17. 데니시 페이스트리 만들기	63
차시18. 프랑스 빵 만들기	66
차시19. 더치빵 만들기	69
차시20. 치즈스틱 만들자	72

한계를 극복하려는 노력

때때로 그렇듯 일이 잘못될 때,
내가 가는 길이 언덕만이 계속 나오는 것 같을 때,
주머니 사정이 나쁘고 빚이 불어날 때,
웃고 싶지만 한숨만 나올 때,
근심이 마음을 짓누를 때,
쉬어야겠다면 쉬세요.
하지만 포기하지는 말아요.

때때로 그렇듯 인생이 풍파로 얼룩질 때,
실패만 이어질 때,
잘하면 될 수도 있었을 텐데 그러지 못했을 때,
걸음을 늦추더라도 포기하지는 말아요.
한 번만 더 해보면 성공할 지 모르니까요.

- 정동문의 《변화의 코치》 중에서 -

▶ 학습기간 : 200 . . . ~ 200 . . .

▶ 학 교 :

▶ 학 연 :

▶ 학 과 :

▶ 반 / 번호 :

▶ 성 명 :

▶ 자신의 미래상

A large rectangular box with a double-line border and eight binder holes along the top edge, intended for writing a future vision.



워크북 안내

본 워크북은 2007년 개발 완료된 실업계 고등학교 원격교육 콘텐츠 가운데 '실습으로 배우는 제과 제빵 과정'의 수강 시에 필요한 보조 학습서입니다. '실습으로 배우는 제과 제빵 과정'은 제과 제빵 교과서를 토대로 20차시의 학습 내용으로 구성되어 있습니다.

학생용 워크북은 콘텐츠를 구동하기 위한 컴퓨터 환경 설정 안내에서부터 콘텐츠의 메뉴 및 아이콘에 대한 설명과 콘텐츠를 활용한 학습 방법을 제시하고 있습니다.

콘텐츠를 활용한 학습을 안내하기 위하여 학습 과정 구성 및 내용을 모듈별로 설명하여 학습의 전반적인 이해를 돕도록 하였습니다. 20차시로 구성된 학습은 학습 목표와 학습 내용을 제시하고, 배우고자 하는 내용에 대한 계획과 방법 및 각오를 기록하도록 하였습니다. 학습을 통하여 중요한 내용은 워크북에 기록하도록 하였으며, 학습을 하면서 선생님께 묻고 싶은 내용에 대해서도 적어 볼 수 있도록 하였습니다. 마지막으로, 학습에 대하여 스스로 평가를 하여 볼 수 있도록 하였습니다.



콘텐츠 활용 준비

본 과정은 에듀넷과 싸이런 홈페이지를 통해 학습할 수 있습니다.
학습을 위해 필요한 시스템 사양 및 접속 방법을 확인해 보세요.

<시스템 사양>

- ◆ CPU : Pentium Pro급 이상
- ◆ Memory : 128MB 이상(권장 : 256 MB 이상)
- ◆ 통신 : 인터넷 가능
- ◆ Windows display mode(화면 해상도)
(권장 : 1024 × 768, 트루 컬러 32비트 색상)
- ◆ 사운드카드

<소프트웨어>

- ◆ 운영시스템 : Windows 98 이상(권장 : Windows 2000 이상)
- ◆ Browser : Explorer 5.5 이상

<접속방법>

본 과정은 제공되는 CD를 활용하거나 하단의 사이트에 접속하면
언제든지 학습할 수 있습니다.

- ◆ 에듀넷 : <http://www.edunet4u.net>
- ◆ 싸이런 : <http://www.cylearn.re.kr>
- ◆ CD 버전 : CD를 드라이브에 넣고 index.html을 클릭



여기서 잠깐!

만약 프로그램 사용 시, Active X를 설치하라는 메시지가 나오면 반드시 설치
하고, 그래도 프로그램 창이 열리지 않는다면 아래 사이트에 가서 프로그램을
다운로드 받으세요.

[http://www.macromedia.com/shockwave/download/triggerpages_mmcom/f
lash-kr.html](http://www.macromedia.com/shockwave/download/triggerpages_mmcom/f
lash-kr.html)



콘텐츠 구성

메뉴 및 아이콘

본 과정에서 사용되는 메뉴 및 아이콘은 다음과 같습니다.

5차시

**데블스 푸드
케이크 만들기**

실습으로 배우는 제과·제빵 과정

들어가기

▶ **실습하기**

[잠깐! 실습 전 체크!]

1. 데블스 푸드 케이크 배합표 작성하기
2. 데블스 푸드 케이크 만들기
3. 데블스 푸드 케이크 평가하기

▶ **보충하기**

▶ **실력 높이기**

1. 과일 파운드 케이크 (복합법)
2. 마데라 컵 케이크 (크림법)

▶ **정리하기**

들어가기

학습내용

1. 데블스 푸드 케이크 배합표 작성하기
2. 데블스 푸드 케이크 만들기
3. 데블스 푸드 케이크 평가하기

학습목표

1. 배합표를 작성할 수 있다.
2. 코코아 가루의 성질을 설명할 수 있다.
3. 블렌딩법으로 만들 수 있다.

▶ **잠깐!** 학습을 시작하시기 전에 워크북을 다운받아 학습내용과 함께 활용하세요!

워크북

2

중 목차 종료

3

이전 **2 / 13** 다음

1

- 들어가기** • 상단에 학습할 차시명이 제시되고, 하단에 학습 내용과 학습 목표가 제시됩니다.
- 학습하기** • 학습 내용이 텍스트로 제공되며, 동영상이나 애니메이션 사진 자료 등을 통해 실습 과정을 간접 체험 할 수 있습니다.
- 보충하기** • 실습 과정과 관련하여 보충으로 알아두면 좋을 내용을 음성과 플래시로 제공합니다.
- 실력높이기** • 학습 내용과 관련된 심화 내용이 제공됩니다.
- 정리하기** • 이번 차시에서 배운 중요 개념이나 지식 등을 재미있는 퀴즈 방식으로 제공하고, 퀴즈를 푼 다음에 주요 학습 내용을 정리할 수 있습니다.

2

- Home 첫 페이지로 이동합니다.
- 목차 전체 학습 목차를 확인할 수 있습니다.
- 종료 학습을 종료합니다.

3

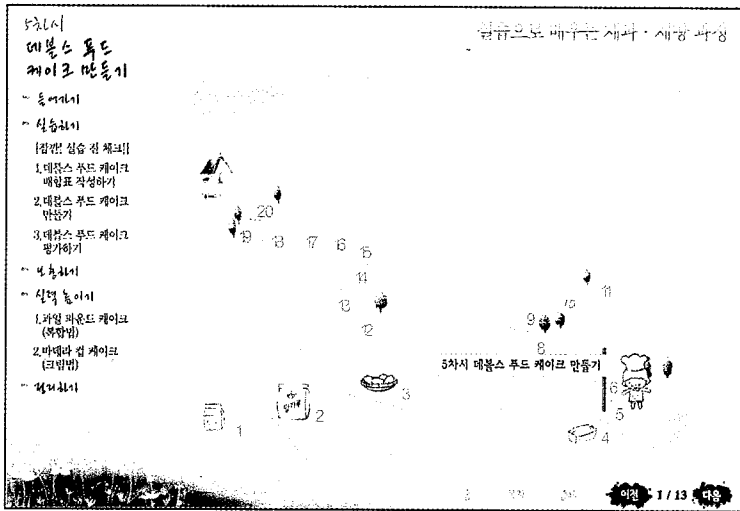
- 이전 페이지로 이동합니다.
- 학습 중인 '차시' 내에서의 현재 위치입니다.
- 다음 페이지로 이동합니다.

학습 진행 절차

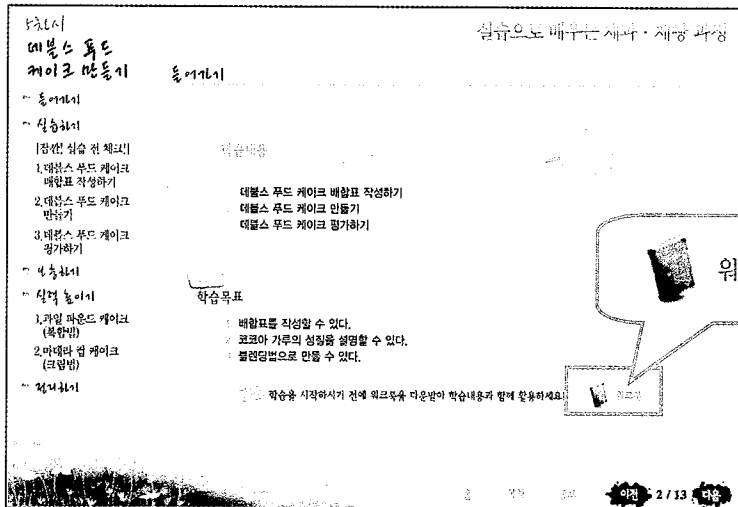
실제 각 차시별 학습은 다음과 같은 순서로 이루어집니다.

▶ 들어가기

이번 시간에 학습할 차시가 화면에 제시됩니다.



학습 내용과 학습 목표를 확인하고, 하단의 워크북을 클릭하여 워크북을 다운로드 합니다.



▶ 학습하기

실습 전 필요한 기구에는 어떤 것이 있는지 확인할 수 있습니다.

5초다시
데블스 푸드 케이크 만들기

~ 들어가기

~ 실습하기

[중요!] 실습 전 체크!

1. 데블스 푸드 케이크 재료와 작성하기

2. 데블스 푸드 케이크 만들기

3. 데블스 푸드 케이크 평가하기

~ 마무리하기

~ 실력 놀이기

1. 과일 파운드 케이크 (복합법)

2. 마네라 집 케이크 (크림법)

~ 정리하기





일일으로 배우는 세차 · 세정 과정

실습하기

[중요!] 실습 전 체크!

데블스 푸드 케이크를 만들기 위해 필요한 기구에는 어떤 것이 있을까요?

○ 1. 과일 파운드 케이크 만들기 (복합법) ○ 2. 마네라 집 케이크 만들기 (크림법)

원형팬	나무주걱	보기
고무주걱	가루체	
저울	스테인레스 그릇	
스팩플라	계량컵	
		

이전 3 / 13 다음

실습 과정을 동영상 또는 사진 자료를 통해 간접 체험할 수 있습니다.
전체 순서보기를 통해 실습 과정을 한 눈에 확인할 수 있습니다.

5초다시
허프 페이스트리 만들기

~ 들어가기

~ 실습하기

[중요!] 실습 전 체크!

1. 허프 페이스트리 재료와 작성하기

2. 허프 페이스트리 만들기

3. 허프 페이스트리 평가하기

~ 마무리하기

~ 실력 놀이기

~ 정리하기


일일으로 배우는 세차 · 세정 과정

실습하기

2. 허프 페이스트리 만들기

○ 1. 과일 파운드 케이크 만들기 (복합법) ○ 2. 마네라 집 케이크 만들기 (크림법)

1. 반죽하기



1. 반죽하기 >
2. 반죽 휴지 >
3. 충전용 마거린 싸기 >
4. 밀어짜기와 절기(8겹 절기 5번) >
5. 성형 >
6. 페닝 >
7. 굽기 >
8. 마무리 >

▶ 모든 순서보기 보러가기

이전 6 / 13 다음

▶ 보충하기

차시 내용과 관련하여 보충으로 알아두면 좋을 내용을 제공합니다.

일일업무 배정된 세과 · 세정 과정

9차시
피프 페이스트리
만들기

~ 들어가기
~ 식용하기

[잠깐! 상수권 체크!]
1. 피프 페이스트리의 배열배 작성하기
2. 피프 페이스트리의 반죽하기
3. 피프 페이스트리의 평가하기

~ 보충하기
~ 실력 놀이기
~ 정리하기

보충하기

[피프 페이스트리(Puff Pastry) 제품의 유계정과 원인]

① 굽어 문 때 진축이 벗어지므로

- 비례 밀가루를 사용했을 경우
- 충전되는 유지의 분포가 부적합하거나, 단단한 유지가 한쪽에 몰려 있는 경우
- 차가운 반죽을 일대로 거칠게 다룬 경우

② 모양내기 후 안이 수축하므로

- 너무 강한 밀가루를 사용했을 경우
- 유지가 불충분한 경우
- 모양내기 전에 밀어 편 반죽을 휴지시키지 않은 경우

③ 지방이 부족하므로

♡ 원인 Click!

이제 8 / 13 다음

▶ 실력높이기

차시 내용과 관련된 심화 내용이 제공됩니다.

일일업무 배정된 세과 · 세정 과정

9차시
피프 페이스트리
만들기


~ 들어가기
~ 식용하기

[잠깐! 상수권 체크!]
1. 피프 페이스트리의 배열배 작성하기
2. 피프 페이스트리의 반죽하기
3. 피프 페이스트리의 평가하기


~ 보충하기
~ 실력 놀이기
~ 정리하기

실력 놀이기


1. 사과파이 만들기




1. 유지지르기



2. 롤링하기



3. 휴지준비



4. 충전재료 혼합

① 충전재료
가우자로 채질
② 충전재료 혼합

- ① 충전에 소금과 식염을 넣고 녹인다.
- ② 작업대 위의 가우재료에 유지(소트닝, 마가린)를 넣고, 스크래퍼를 사용하여 유지 입자가 골일 정도로 키키가 될 때까지 다진다.
- ③ 가운데를 우물처럼 움푹하게 만든 후 손을 붓고 전 재료를 균일하게 혼합하는 작업하여 반 아이로 만든다.
- ④ 전 재료 수회되고 유지는 골일크기 정도로 유지한 채 반죽 속에 넣어 있어야 한다.
* 잘 반죽되면 균부현을 발달시키면 안 된다.
- ⑤ 냉장고에 휴지 시간 후 사용한다.(20~30분간)

① 롤링의 속 비를 제거하고 잘게 깎고 껍질 제거한 사과를 얇게 썰어 넣는다.
② 식염물에 담가 색이 반짝을 방지 한다.
③ 유지를 제외한 페이스트를 재료(식당, 소금, 계피가루, 유, 옥수수녹말가루)를 용기에 넣고 가열하여 전분을 호화시킨다.(약 5분)
④ 적당할 때까지 잘 때까지 조이고 버터를 넣어 충전한다.(반죽의 휴지시간을 이용한다.)
⑤ 원의 4번에 사과를 넣고 고루 버무린다.
⑥ 충전물을 충분히 냉지시킨다.

이제 9 / 13 다음

▶ 정리하기

학습한 내용을 재미있는 퀴즈를 통해 확인합니다.

숙제
더운 데이스트릭 만들기

~ 들어가기

~ **실습하기**
[잠깐! 실습 전 체크!]
1. 퍼프 데이스트릭 배합표 작성하기
2. 퍼프 데이스트릭 만들기
3. 퍼프 데이스트릭 평가하기

~ 마무리하기

~ 실력 높이기

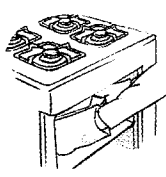
~ 정리하기

실습으로 배우는 제과 · 제빵 과정

정리하기
오늘 학습한 내용을 간단한 퀴즈를 통해 확인해 봅시다.

다음 중 퍼프 데이스트릭에 대한 설명으로 알맞은 것은 무엇인가?

1. 유지종과 이스트에 의해서 부피 팽창을 얻는다.
2. 발효실 온도를 낮춘다.
3. 1차 및 2차 발효과정이다.
4. 글루텐을 잘 발전시켜야 좋은 부피 팽창을 얻는다.
5. 반죽의 수분 증발을 막기 위하여 반죽을 비닐로 싸지 않고, 냉장고에서 30분간 휴지시킨다.



이전 10 / 13 다음

주요 학습 내용이 요약되어 제공되고, 우측 상단의 인쇄하기 버튼을 클릭하면 정리하기를 인쇄할 수 있습니다.

숙제
더운 데이스트릭 만들기

~ 들어가기

~ **실습하기**
[잠깐! 실습 전 체크!]
1. 퍼프 데이스트릭 배합표 작성하기
2. 퍼프 데이스트릭 만들기
3. 퍼프 데이스트릭 평가하기

~ 마무리하기

~ 실력 높이기

~ 정리하기

실습으로 배우는 제과 · 제빵 과정

정리하기
오늘 학습 내용을 정리해 봅시다.

정리하기

2/3

인쇄하기

1. 퍼프 데이스트릭 만들기
 - ① 온도가 예열되었는지 확인한다.
 - ② 중탕용 도구가 준비되었는지 확인한다.
 - ③ 재료가 계량되었는지 확인한다.
 - ④ 배합표가 되었는지(종이 재단 및 절기) 확인한다.
 - ⑤ 기후지표가 채워졌는지 확인한다.
2. 퍼프 데이스트릭 만들기
 - ① 반죽기에 후크(hook)를 끼우고, 재료 한 덩어리의 소금, 달걀, 산물을 넣어 반죽한다.
 - ② 충분한 단계에서 미가반을 넣고 70~80%까지 반죽한다.(반죽온도 18~20 ℃)
3. 퍼프 데이스트릭 만들기
 - ① 반죽의 수분 증발을 막기 위하여 반죽을 비닐로싸서 냉장고에서 30분간 휴지를 시킨다.
(주의: 반죽과 비닐 사이에 공기가 들어가지 않도록 한다.)

이전 11 / 13 다음



콘텐츠 활용

학습자 유의 사항

실업계 전문교과 원격교육 콘텐츠는 교과서의 기초 이론과 핵심적인 부분만을 취급하고 있습니다. 따라서, 각 분야에 관련된 전문적인 내용으로의 응용이나 심화 학습 측면에서 접근하고자 하는 학습자들은 관련 전문 교과서, 전문 서적이나 신문, 뉴스 등을 통하여 시사성 있는 소재에도 관심을 가지고 학습해야 합니다.

콘텐츠 활용 Tip

다음은 콘텐츠를 활용한 다양한 학습 방법들입니다.

여러 가지 학습 방법들을 숙지하여 학습에 적용해 보도록 합시다.

- ▶ 온라인/CD 콘텐츠를 활용하여 예습을 해 보세요.
- ▶ 실습 동영상은 여러 번 반복하여 볼 후, 직접 실습해 보세요.
- ▶ 학습 내용을 충분히 익힐 수 있도록 반복 학습, 복습을 해보세요.
- ▶ 친구들과 학습 내용에 대해서 질문도 하고, 서로 얘기해보세요.
- ▶ 궁금한 것은 선생님께 질문해 보세요.
- ▶ 수업 시간이나 학교에서뿐만 아니라 집에서도 언제든지 활용하여 학습해 보세요.

과정의 구성 및 내용

▶ 과정 목차

‘실습으로 배우는 제과 제빵 과정’은 다음과 같이 4개의 모듈과 20개의 하위 차시로 구성되어 있습니다.

1. 제과 제빵사가 되기 위한 길		교과서 외 중요 실습내용
2. 과자와 빵 재료의 특성	제과 제빵	1. 제과 제빵의 이해 2. 과자와 빵의 분류 3. 과자와 빵 재료의 특성
3. 과자와 빵의 제법 및 평가 기준		1. 제과 제빵의 이해 4. 과자와 빵의 제법 6. 과자와 빵의 평가
4. 파운드 케이크 만들기		Ⅲ. 과자 제조 2. 반죽형 케이크류
5. 데블스 푸드 케이크 만들기		Ⅲ. 과자 제조 2. 반죽형 케이크류
6. 버터 스펀지 케이크 만들기		Ⅲ. 과자 제조 3. 거품형 케이크류
7. 퍼프 페이스트리 만들기	제과 제빵	Ⅲ. 과자 제조 4. 페이스트리류
8. 핑거 쿠키 만들기		Ⅲ. 과자 제조 5. 쿠키류
9. 마카롱 쿠키 만들기		Ⅲ. 과자 제조 5. 쿠키류
10. 슈크림 만들기		Ⅲ. 과자 제조 7. 기타 제품

11. 밤과자 만들기	제과 제빵	Ⅲ. 과자 제조 7. 기타 제품
12. 표준 식빵 만들기		Ⅳ. 빵 제조 1. 식빵류
13. 밤 식빵 만들기		Ⅳ. 빵 제조 1. 식빵류
14. 소보로빵 만들기		Ⅳ. 빵 제조 2. 단과자 빵류
15. 스위트 롤 만들기		Ⅳ. 빵 제조 2. 단과자 빵류
16. 빵 도넛 만들기	제과 제빵	Ⅳ. 빵 제조 5. 튀김 빵류
17. 데니시 페이스트리 만들기		Ⅳ. 빵 제조 3. 특수 빵류
18. 프랑스 빵 만들기		Ⅳ. 빵 제조 3. 특수 빵류
19. 더치빵 만들기		Ⅳ. 빵 제조 3. 특수 빵류
20. 치즈스틱 만들기		Ⅳ. 빵 제조 3. 특수 빵류

▶ 모듈별 설명

‘실습으로 배우는 제과 제빵 과정’은 제과 제빵 교과서를 토대로 모듈별로 세분화되어 있습니다. 모듈별 해당 교과는 다음과 같습니다.

• 모듈 1

모듈 1은 제과 제빵사가 되기 필요한 직업 윤리 및 직업 의식, 재료의 특성, 과자와 빵의 제법 및 평가 기준 등을 살펴봄으로써 제과 제빵의 원리를 배우게 됩니다.

• 모듈 2

모듈 2는 제과 실습을 바탕으로 구성되어 있습니다. 모듈 2를 통해 여러 가지 과자를 만들어 보면서 만드는 법, 재료의 특성, 주의 사항 등을 배우게 됩니다.

• 모듈 3

모듈 3은 제빵 실습을 바탕으로 구성되어 있습니다. 모듈 3을 통해 빵의 제조 공정에 따라 여러 가지 제품을 만들 수 있으며, 재료의 특성, 주의 사항 등을 배우게 됩니다.



콘텐츠 학습

교과서

교과서에는 나와 있지 않다면 실습할 자료입니다.

◦ 모듈 : 1. 제과 제빵 이론

차시 : 1. 제과 제빵사가 되기 위한 길

학습내용

1. 직업윤리와 직업의식
2. 산업안전
3. 개인위생 및 복장
4. 식품재료의 관리 및 식품의 보관


학습목표

1. 직업윤리를 알고, 직업의식을 이해할 수 있다.
2. 산업장의 생산 활동에서 발생하는 위험요소들을 알고, 안전 수칙을 습득할 수 있다.
3. 개인위생 및 복장을 이해할 수 있다.
4. 식품재료의 관리 및 식품 보관상의 유의점을 습득할 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용의 목차를 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 1. 제과 제빵 이론

└─ 차시 : 1. 제과 제빵사가 되기 위한 길

 꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.

1. 직업윤리와 직업의식


2. 산업 안전

3. 개인 위생 및 복장


◦ 모듈 : 1. 제과 제빵 이론

┆ 차시 : 1. 제과 제빵사가 되기 위한 길

4. 식품 재료의 관리 및 식품의 보관

 선생님께 질문하기

이런 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나
더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

이런 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이
잘했다고 생각하는 만큼 별점을 채워 보세요.

- 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?
- 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?
- 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?
- 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?
- 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?

매우 못함 보통 잘함 매우 잘함

☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 1. 제과 제빵 이론

└─ 차시 : 2. 과자와 빵 재료의 특성

학습내용

1. 과자의 분류
2. 빵의 분류
3. 과자와 빵 재료의 특성

학습목표

1. 과자를 분류할 수 있다.
2. 빵을 분류할 수 있다.
3. 과자와 빵의 재료별 특성을 설명할 수 있다.
4. 과자와 빵의 재료별 특성을 제과·제빵에 적용할 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 특성을 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 1. 제과 제빵 이론

└─ 차시 : 2. 과자와 빵 재료의 특성

꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 과자의 분류

2. 빵의 분류


3. 과자와 빵 재료의 특성

◦ 모듈 : 1. 제과 제빵 이론

└─ 차시 : 2. 과자와 빵 재료의 특성

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나
더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별점을 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 1. 제과 제빵 이론

차시 : 3. 과자와 빵의 제법 및 평가기준

학습내용

- 1. 제과의 원리
- 2. 제빵의 원리
- 3. 과자와 빵의 평가기준

학습목표

- 1. 제과와 제빵의 원리를 설명할 수 있다.
- 2. 과자와 빵의 평가기준을 말할 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 활동을 살펴보고, 공부 계획의 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 1. 제과 제빵 이론

└─ 차시 : 3. 과자와 빵의 제법 및 평가기준

꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!
콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.

1. 제과의 원리

2. 제빵의 원리

1) 빵의 제조 단계

2) 빵의 제조 과정

◦ 모듈 : 1. 제과 제빵 이론

└─ 차시 : 3. 과자와 빵의 제법 및 평가기준


3. 과자와 빵의 평가 기준

1) 과자의 평가 기준


2) 식빵의 평가기준

◦ 모듈 : 1. 제과 제빵 이론

차시 : 3. 과자와 빵의 제법 및 평가기준

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 잠 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 감했다고 생각하는 만큼 별점을 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 4. 파운드 케이크 만들기

학습내용

- 1. 파운드 케이크 배합표 작성하기
- 2. 파운드 케이크 만들기
- 3. 파운드 케이크 평가하기

학습목표

- 1. 크림법으로 제품을 만들 수 있다.
- 2. 유지와 유화제의 기능을 설명할 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 특이점을 살펴보고, 공부 계획의 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

└─ 차시 : 4. 파운드 케이크 만들기

꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 파운드 케이크 배합표 작성하기

2. 파운드 케이크 만들기

3. 파운드 케이크 평가하기

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

↳ 차시 : 4. 파운드 케이크 만들기

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별점을 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 5. 데블스 푸드 케이크 만들기

학습내용

1. 데블스 푸드 케이크 배합표 작성하기
2. 데블스 푸드 케이크 만들기
3. 데블스 푸드 케이크 평가하기

학습목표

1. 배합표를 작성할 수 있다.
2. 코코아 가루의 성질을 설명할 수 있다.
3. 블렌딩법으로 만들 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 특점을 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 2. 제과 실습



차시 : 5. 데블스 푸드 케이크 만들기



꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 데블스 푸드 케이크 배합표 작성하기

2. 데블스 푸드 케이크 만들기


3. 데블스 푸드 케이크 평가하기

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 5. 데블스 푸드 케이크 만들기

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 감 이해되지 않았던 부분이나
더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이
감했다고 생각하는 만큼 별점을 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

└─ 차시 : 6. 버터 스펀지 케이크 만들기

학습내용

- 1 버터 스펀지 케이크(공립법) 배합표 작성하기
- 2 버터 스펀지 케이크(공립법) 만들기
- 3 버터 스펀지 케이크(공립법) 평가하기


학습목표

- 1 공립법 중 더운 방법으로 제품을 만들 수 있다.
- 2 달걀의 기포성을 설명할 수 있다.
- 3 용해 유지 섞는 법을 알 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 목표를 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신이 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

└─ 차시 : 6. 버터 스펀지 케이크 만들기

 꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 버터 스펀지 케이크(공립법) 배합표 작성하기

2. 버터 스펀지 케이크(공립법) 만들기

3. 버터 스펀지 케이크(공립법) 평가하기

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 6. 버터 스펀지 케이크 만들기

 선생님께 질문하기

이런 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

이런 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별점을 채워 보세요.

- 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?
- 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?
- 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?
- 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?
- 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?

매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 7. 퍼프 페이스트리 만들기

학습내용

- 1. 퍼프 페이스트리 배합표 작성하기
- 2. 퍼프 페이스트리 만들기
- 3. 퍼프 페이스트리 평가하기


학습목표

- 1. 밀가루 반죽으로 유지 덩어리를 싸고 밀어 펴서 접기를 하여 결이 있는 제품을 만들 수 있다.
- 2. 반죽의 휴지 목적과 종료점을 알 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 숙제를 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

└─ 차시 : 7. 퍼프 페이스트리 만들기

 꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 퍼프 페이스트리 배합표 작성하기

2. 퍼프 페이스트리 만들기


3. 퍼프 페이스트리 평가하기

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 7. 퍼프 페이스트리 만들기

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별점을 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 8. 핑거 쿠키 만들기

학습내용

1. 핑거 쿠키 배합표 작성하기
2. 핑거 쿠키 만들기
3. 핑거 쿠키 평가하기


학습목표

1. 거품형 쿠키를 공립법으로 만들 수 있다.
2. 손가락 모양의 쿠키를 만들 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 숙제를 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

└─ 차시 : 8. 핑거 쿠키 만들기

 꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 핑거 쿠키 배합표 작성하기

2. 핑거 쿠키 만들기


3. 핑거 쿠키 평가하기

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 8. 핑거 쿠키 만들기

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별들을 채워 보세요.

- 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?
- 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?
- 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?
- 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?
- 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?

매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 9. 마카롱 쿠키 만들기

학습내용

1. 마카롱 쿠키 배합표 작성하기
2. 마카롱 쿠키 만들기
3. 마카롱 쿠키 평가하기

학습목표

1. 아몬드가루를 넣은 머랭 쿠키를 만들 수 있다.
2. 손 작업으로 머랭을 만들 수 있다.
3. 배합표를 작성할 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용의 특성을 살펴보고, 공복 계획의 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

└─ 차시 : 9. 마카롱 쿠키 만들기

꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 마카롱 쿠키 배합표 작성하기

2. 마카롱 쿠키 만들기

3. 마카롱 쿠키 평가하기

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 9. 마카롱 쿠키 만들기

 선생님께 질문하기

이런 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

이런 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별점을 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 10. 슈크림 만들기

학습내용

- 1 슈크림 배합표 작성하기
- 2 슈크림 만들기
- 3 슈크림 평가하기

학습목표

- 1 슈 반죽을 만들 수 있다.
- 2 슈 반죽으로 다양한 모양을 만들 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 숙제를 살펴보고, 공부 계획의 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

└─ 차례 : 10. 슈크림 만들기

꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 슈크림 배합표 작성하기

2. 슈크림 만들기


3. 슈크림 평가하기

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 10. 슈크림 만들기

 선생님께 질문하기

★ 이번 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

★ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별점을 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	★	★	★	★	★
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	★	★	★	★	★
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	★	★	★	★	★
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	★	★	★	★	★
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	★	★	★	★	★

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

└─ 차시 : 11. 밤과자 만들기

학습내용

- ① 밤과자 배합표 작성하기
- ② 밤과자 만들기
- ③ 밤과자 평가하기

학습목표

- 1 밤과자 반죽을 만들 수 있다.
- 2 적은 반죽으로 많은 양금을 쌀 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용의 특성을 살펴보고, 공부 계획의 방법, 자신이 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

└─ 차시 : 11. 밤과자 만들기

꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 밤과자 배합표 작성하기

2. 밤과자 만들기


3. 밤과자 평가하기

◦ 모듈 : 2. 제과 실습

차시 : 11. 발과자 만들기

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신이 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별점을 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 12. 표준 식빵 만들기

학습내용

- 표준 식빵 배합표 작성하기
- 표준 식빵 만들기
- 표준 식빵 평가하기


학습목표

- 1. 스트레이트법으로 표준 식빵을 만들 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 목표를 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신이 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

└─ 차시 : 12. 표준 식빵 만들기

 꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 표준 식빵 배합표 작성하기

2. 표준 식빵 만들기


3. 표준 식빵 평가하기

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 12. 프룬 식빵 만들기

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별점을 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 13. 밤 식빵 만들기

학습내용

- 1. 밤 식빵 배합표 작성하기
- 2. 밤 식빵 만들기
- 3. 밤 식빵 평가하기


학습목표

1. 크림법으로 토핑물을 만들 수 있다.
2. 스트레이트법으로 밤을 넣은 식빵을 만들 수 있다.
3. 배합표를 작성할 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 숙제를 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신이 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

└─ 차시 : 13. 밤 식빵 만들기

 꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 밤 식빵 배합표 작성하기

2. 밤 식빵 만들기


3. 밤 식빵 평가하기

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 13. 쌀 식빵 만들기

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별들을 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 14. 소보르빵 만들기

학습내용

- 1. 소보르 빵 배합표 작성하기
- 2. 소보르 빵 만들기
- 3. 소보르 빵 평가하기

학습목표


1. 소보르 빵 토핑물을 만들 수 있다.
2. 토핑물을 묻힌 빵을 만들 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 목표를 살펴보고, 공부 계획의 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습



차시 : 14. 소보로빵 만들기

 꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 소보로빵 배합표 작성하기

2. 소보로빵 만들기


3. 소보로빵 평가하기

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 14. 소보로빵 만들기

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 감 이해되지 않았던 부분이나
더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이
감했다고 생각되는 만큼 별표를 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

└─ 차시 : 15. 스위트 롤 만들기

학습내용

- 1. 스위트 롤 배합표 작성하기
- 2. 스위트 롤 만들기
- 3. 스위트 롤 평가하기

학습목표

- 1. 각종 충전물이 들어간 여러 가지 형태의 빵을 만들 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 숙제를 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

└─> 18. 스위트 롤 만들기

꼭 알아주세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 스위트 롤 배합표 작성하기

2. 스위트 롤 만들기


3. 스위트 롤 평가하기

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 15. 스위트 를 만들기

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별표를 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 16. 빵 도넛 만들기

학습내용

- 1. 빵 도넛 배합표 작성하기
- 2. 빵 도넛 만들기
- 3. 빵 도넛 평가하기


학습목표

- 1. 여러 종류의 튀김 빵을 만들 수 있다.
- 2. 튀김 빵에 다양한 글레이즈를 사용할 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 숙제를 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

└─ 차시 : 16. 빵 도넛 만들기

 꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 빵 도넛 배합표 작성하기

2. 빵 도넛 만들기


3. 빵 도넛 평가하기

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 16. 빵 도넛 만들기

 선생님께 질문하기

이런 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

이런 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별표를 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

• 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 17. 데니시 페이스트리 만들기

학습내용

- 1 데니시 페이스트리 배합표 작성하기
- 2 데니시 페이스트리 만들기
- 3 데니시 페이스트리 평가하기


학습목표

- 1 밀가루 반죽에 유지를 넣어 유지의 결을 살린 제품을 만들 수 있다.
- 2 여러 가지 모양으로 충전물을 사용한 제품을 만들 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 숙제를 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

└─ 차시 : 17. 데니시 페이스트리 만들기

 꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 데니시 페이스트리 배합표 작성하기

2. 데니시 페이스트리 만들기


3. 데니시 페이스트리 평가하기

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 17. 데니시 페이스트리 만들기

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별점을 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

• 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 18. 프랑스 빵 만들기

학습내용

1. 프랑스 빵 배합표 작성하기
2. 프랑스 빵 만들기
3. 프랑스 빵 평가하기

학습목표

1. 빵의 표면에 칼집을 내어 부피가 큰 제품을 만들 수 있다.
2. 오븐에 증기를 넣어 껍질이 얇고 바삭한 제품을 구울 수 있다.

이런 시간에 배운 내용과 목표를 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신이 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

└─ 차시 : 18. 프랑스 빵 만들기

꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 프랑스 빵 배합표 작성하기

2. 프랑스 빵 만들기


3. 프랑스 빵 평가하기

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 18. 프랑스 빵 만들기

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별을 채워 보세요.

- 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?
- 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?
- 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?
- 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?
- 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?

매우 못함 못함 보통 잘함 매우 잘함

☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆
☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

└─ 차시 : 19. 더치빵 만들기

학습내용

- 1. 더치빵 배합표 작성하기
- 2. 더치빵 만들기
- 3. 더치빵 평가하기


학습목표

- 1. 더치빵 토핑물을 만들 수 있다.
- 2. 토핑물을 바르는 제품을 만들 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 숙제를 살펴보고, 공부 계획과 방법, 자신이 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

└─ 차시 : 19. 더치빵 만들기

 꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 더치빵 배합표 작성하기

2. 더치빵 만들기


3. 더치빵 평가하기

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

차시 : 19. 더치빵 만들기

 선생님께 질문하기

☆ 이번 시간에 배운 내용 중 감 이해되지 않았던 부분이나
더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

☆ 이번 시간 자신의 수업 태도를 되돌아보며 자신이
감했다고 생각하는 만큼 별들을 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

└─ 차시 : 20. 치즈스틱 만들기

학습내용

- ① 치즈 스틱 배합표 작성하기
- ② 치즈 스틱 만들기
- ③ 치즈 스틱 평가하기


학습목표

- ① 이스트와 베이킹 파우더를 사용한 퀵 브레드(Quick Bread)를 만들 수 있다.
- ② 치즈 분말을 사용하는 제품을 만들 수 있다.
- ③ 배합표를 작성할 수 있다.

☆ 이번 시간에 배운 내용과 특이점을 살펴보고, 공부 계획의 방법, 자신의 각오 등을 적어 보세요.

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

└─ 차시 : 20. 치즈스틱 만들기

 꼭 알아두세요!

◆ 이렇게 활용하세요!

콘텐츠의 '정리하기'를 참고하여 오늘 배운 수업 내용을 정리해 봅시다.


1. 치즈스틱 배합표 작성하기

2. 치즈스틱 만들기


3. 치즈스틱 평가하기

◦ 모듈 : 3. 제빵 실습

└─ 차시 : 20. 치즈스틱 만들기

 선생님께 질문하기

이런 시간에 배운 내용 중 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 것들을 적어 보세요.

 자기평가

이런 시간 자신이 수업 태도를 되돌아보며 자신이 잘했다고 생각하는 만큼 별표를 채워 보세요.

	매우 못함	못함	보통	잘함	매우 잘함
• 수업을 시작하기 전 다짐했던 공부 계획과 방법, 각오 등을 잘 실천하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업 시간에 나의 태도는 어떠했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업에서 배운 내용은 얼마나 이해했나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 수업을 들으면서 필요한 내용을 잘 정리하였나요?	☆	☆	☆	☆	☆
• 잘 이해되지 않았던 부분이나 더 알고 싶은 내용에 대하여 알게 되었나요?	☆	☆	☆	☆	☆

참고 문헌

- 제과 제빵 기능사 실기 교학사

참고 사이트

- 13차시 <http://blog.dreamwiz.com/windmill1717/5512269>

실업계 전문교과 원격교육 콘텐츠 개발

실습으로 배우는 제과 제빵 과정

◎ 연구 책임자

김선태(한국직업능력개발원)

◎ 공동 연구자

나현미(한국직업능력개발원)

장혜정(한국직업능력개발원)

◎ 연구 협력관

신병찬(교육인적자원부)

박형규(교육인적자원부)

손기태(경상남도교육청)

강수석(경상남도교육청)

◎ 연구 협의진

김지용(공주생명과학고등학교)

신승녕(한국관광대학)