

<표 IV-23> 교재

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판년도
제빵실습I	주교재	재단법인 과우학원	표준제빵실기	비앤씨월드	2011
	부교재	월간 빠띠씨에	제과제빵 실기특강	비앤씨월드	2013

<표 IV-24> 학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 오리엔테이션 2] 강의주제: 식빵류 3] 강의세부내용: • 표준식빵 • 우유식빵 • 플먼식빵	강의, 실습 평가	주교재 p 44~48 부교재	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
2	1] 강의제목: 기타 식빵류 2] 강의주제: 표준식빵에 충전물 혼합 특성을 이해 3] 강의세부내용: • 건포도식빵 • 옥수수식빵	강의, 실습 평가	주교재 p 54 p 49 부교재	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
3	1] 강의제목: 특수 식빵류 2] 강의주제: 다양한 종류의 식빵을 이해 3] 강의세부내용: • 버터톱 식빵 • 밤식빵	강의, 실습 평가	주교재 p 47 p 57 부교재	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
4	1] 강의제목: 단과자 빵류 2] 강의주제: 각종 단과자 빵을 분류 한다 3] 강의세부내용: • 팔앙금빵 • 소보로빵 • 크림빵 *과제제출 : 제빵이론 정리노트	강의, 실습 평가	주교재 p 62~67 부교재	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
5	1] 강의제목:Hearth Bread 2] 강의주제: Hard Type 빵류의 이해 3] 강의세부내용: • Baguette • Batard • Champinon	강의, 실습 평가	주교재 p96 과제	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
6	1] 강의제목: European Bread I 2] 강의주제: 저울배합의 특성 3] 강의세부내용: • 호밀식빵 • 빵 드 누아	강의, 실습 평가	주교재 p 68 p 272 부교재	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: European Bread II 2] 강의주제: 네덜란드 빵류 3] 강의세부내용: • 더치 브래드	강의. 실습 평가	주교재 p 76 부교재	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
9	1] 강의제목: 각종 롤류 2] 강의주제: Roll , Bun 3] 강의세부내용: • 버터를 • 핫 크로스번 • 하드를	강의. 실습 평가	주교재 p 84 p 104 부교재	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
10	1] 강의제목: 미국의 단과자빵 2] 강의주제: 스위트롤과 커피케이크 3] 강의세부내용: • Sweet Roll • Coffee Cake *과제제출 : 제빵실습 수업노트	강의. 실습 평가	주교재 p 112 부교재	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
11	1] 강의제목: 도넛류 2] 강의주제: 빵도넛과 케익 도넛 3] 강의세부내용: • Yeast Raised Donut • Croquette	강의. 실습 평가	주교재 p 132 [과제2]	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
12	1] 강의제목: 데니시 페이스트리 2] 강의주제: 페이스트리류의 종류 3] 강의세부내용: • Danish Pastry • Croissant	강의. 실습 평가	주교재 p 124 부교재	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
13	1] 강의제목: 조리 빵류 2] 강의주제: 각종 조리빵의 이해 3] 강의세부내용: • 야채빵 [Vegatable Roll] • 포테이토 브레드 [Potato Bread] • 파머산 치즈 어니언 브레드	강의. 실습 평가	주교재 p 266 p 270 부교재	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
14	1] 강의제목: 프랑스의 단과자 빵류 2] 강의주제: 고올배합 빵류 3] 강의세부내용: • 브리오슈 • 과일 브리오슈	강의. 실습 평가	주교재 p 100 p 264 부교재	빔 프로젝트 오븐, 믹서 발효실
15	기 말 고 사			