

강 의 계 획 서

교과목	케익데코레이션실습		구분	이론-1실습-4	학점	3	담당	
과정		저자	재)과우학원	출판사	비앤씨월드	교재명	표준제과미술	
학습 목표	케익디자이너 자격증 시험 대비 및 데코레이션에 사용되는 각종 재료의 특성과 사용법을 알고, 기술습득을 통한 실무능력을 배양하여 현장에서 활용할 수 있음을 목적으로 함							
주	강의일자	학습주제	강 의 내 용		평가방법 및 내용	학습준비물	비고	
1		OT 및 수업이해	OT 및 케익데코레이션의 이해와 마지팬의 발달		시연 및 개인평가	교재. 실습복		
2		케익디자인 및 마지팬	케익 디자인 데코레이션,크림만들기 및 마지팬의 구성요소		시연 및 개인평가	교재. 실습복		
3		케익 데코레이션 및 마지팬의특성	아이싱 기초 및 마지팬 기초		시연 및 개인평가	교재. 실습복		
4		아이싱(1) 마지팬(1)	기본도구,각종기구류의 사용법 마지팬의 기구류 사용법 및 과일 만들기		시연 및 개인평가	교재. 실습복		
5		아이싱(2) 마지팬(2)	각종 스톨 사용법 마지팬 장미꽃 만들기		시연 및 개인평가	교재. 실습복		
6		아이싱(3) 마지팬(3)	실선짜기 각종싸인 동케익 만들기 동물만들기(마지팬)		시연 및 개인평가	교재. 실습복	과제1	
7		아이싱(4) 마지팬(4)	데코레이션 장미꽃 짜기 여러 가지 꽃 짜기 캐릭터만들기(마지팬)		시연 및 개인평가	교재. 실습복		
8			중 간 고 사		필기			
9		생크림 케익	케익시트를 이용한 여러모양의 생크림케익 만들기		시연 및 개인평가	교재. 실습복		

주	강의일자	학습주제	강의내용	평가방법 및 실습내용	학습준비물	비고
10		초콜릿케익	초콜릿을 이용한 초코케익 만들기 초콜릿장미 만들기 초콜릿쿠키케익 만들기	시연 및 개인평가	교재. 실습복	
11		쉬폰케익	쉬폰 시트를 이용한 여러 가지 쉬폰케익 만들기	시연 및 개인평가	교재. 실습복	
12		캐릭터케익	캐릭터 케익 만들기 애니메이션 케익 만들기	시연 및 개인평가	교재. 실습복	
13		웨딩케익	웨딩케익 디자인 3단 케익 기본싸인 연습(한글,한자,영문)	시연 및 개인평가	교재. 실습복	과제2
14		쇼콜라케익	플라스틱장미 만들기 초콜릿장미 만들기 가나슈장미 만들기	시연 및 개인평가	교재. 실습복	
15			기 말 고 사			
참고문헌		<p>고급테크닉으로 배우는 마지팬 Cake design-비앤씨 월드 함상훈의 데코레이션 테크닉</p>				
학습평가방법 및 평가내용	중간고사		기말고사		수시(평소) 평가	
	객관식, 주관식		객관식, 주관식		리포트 평가 수업참여도	
성적평가기준 (상대+절대)	출석	중간고사	기말고사	리포트	기타 (수업참여도)	총점
	20%	30%	30%	15%	5%	100%
참고사항	<p>과제1 : 두군데 베이커리 매장을 선정하여 7가지 케익을 사진 찍어서 비교하기 과제2 : 생크림케익 데코레이션 디자인 3개 및 마지팬 케익 디자인 3개를 창작스케치 해오기</p>					