

<표 III-31> 학습과정의 수업계획서

1. 강의개요							
학습과정명	제과실습 II	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	5	강의실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 제과실습 I 을 통해 익힌 기술을 바탕으로 현장에서 판매되고 있는 다양한 제품제조를 학습한다. - 제과의 다양한 재료와 제법을 익히고 제과기능사 등 관련자격증 취득을 위해 기능을 함양한다. - 제과의 기술습득과 함께 기술인으로써의 인성을 함양한다. - 다양한 제품실습을 통해 제과기능인의 능력을 배양한다. 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	표준제과실기	저자	(재)과우학원	출판사	(주)비앤씨월드	출판년도	2011
부교재(참고문헌)	시크릿레시피	저자	정홍연	출판사	(주)비앤씨월드	출판년도	2014
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	- 강의주제 : 제과의 기본과 응용				-주 .p.11~15 -부.p.8~18 -레시피유인물	
	2	- 강의목표 : 제과 제법의 다양한 이해					
	3	- 강의세부내용 : - 한 학기 동안 숙지해야 할 내용 설명					
	4	- 제과인의 자세설명 - 현장형 제품제조의 중요성					
	5	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 2 주	1	- 강의주제 : 페이스츄리				-주 .p.124~125 -부.p.122~130 -레시피유인물	
	2	- 강의목표 : 접이형 반죽의 기본과 응용					
	3	- 강의세부내용 : - 반죽의 단계					
	4	- 파이용 유지 싸기,3절4회 기본접기 - 다양한 성형					
	5	- 수업방법 : 시연 및 실습					
제 3 주	1	- 강의주제 : 파리브래스트 &쿠키슈				-주 .p.154 -부.p.73 -레시피유인물 -과제공지: 제과실습 II 실습일지제출	
	2	- 강의목표 : 슈 반죽을 이용하여 제품제조와 응용력 강화					
	3	- 강의세부내용 : - 반죽의 호화					
	4	- 파리브래스트 모양 짜기 숙련 - 크림제조					
	5	- 수업방법 : 시연 및 실습					
제 4 주	1	- 강의주제 : 타르트 쇼콜라 & 애플 타르트				-주 .p.128.199 -부.p.73~75	
	2	- 강의목표 : 파트 슈크레 반죽의 기본과 응용					
	3	- 강의세부내용 : - 파트슈크레 반죽					
	4	- 가나슈 제조 - 사과조림 및 다양한 타르트 데코레이션					
	5	- 수업방법 : 시연 및 실습					

제 5 주	1	- 강의주제 : 키슈	-주 .p.206 -레시피유인물
	2	- 강의목표 : 파트 브리제 반죽을 이용하여 제품	
	3	- 강의세부내용 : - 파트브리제 반죽의 다양한 응용	
	4	- 아파레유 제조와 속성 - 다양한 재료와 치즈를 이용한 충전물 제조	
	5	- 수업방법 : 시연 및 실습	
제 6 주	1	- 강의주제 : 티라미스	-주 .p.190 -부 .p.148 -레시피유인물
	2	- 강의목표 : 이태리 대표케이크제조 및 컵티라미스응용	
	3	- 강의세부내용 : - 핑거쿠키 제조	
	4	- 크림지즈 무스 제조 - 다양한 장식을 이용한 완성	
	5	- 수업방법 : 시연 및 실습	
제 7 주	1	- 강의주제 : 후루마쥬 케익 & 컵 디저트	-주 .p.211~215 -부 .p.148 -레시피유인물
	2	- 강의목표 : 무스의 기초와 디저트 활용법 이해	
	3	- 강의세부내용 : - 무스제조	
	4	- 컵을 이용한 다양한 디자인 및 장식 - 수업방법 : 시연 및 실습	
	5		
제 8 주	1	중 간 고 사	
	2		
	3		
	4		
	5		
제 9 주	1	- 강의주제 : 무스 오쇼콜라	-주 .p.160~174 -부 .p.168 -레시피유인물 -과제공지: 제과실습 II 실습일지제출
	2	- 강의목표 : 초코렛을 이용한 프랑스식 초코릿 케이크를 만드는 과정	
	3	- 강의세부내용 : - 초코릿제누아즈 제조	
	4	- 초코무스 제조 - 초코무스의 다양한 장식	
	5	- 수업방법 : 시연 및 실습	
제 10 주	1	- 강의주제 : 고구마 타르트케이크	-주 .p.196 -부 .p.73~76 -레시피유인물
	2	- 강의목표 : 파트 슈크레 반죽의 기본과 응용	
	3	- 강의세부내용 : - 고구마 크림 제조	
	4	- 다양한 장식으로 고구마 타르트 제품완성도를높임	
	5	- 수업방법 : 시연 및 실습	
제 11 주	1	- 강의주제 : 딸기무스	-주 .p.182 -부 .p.87 -레시피유인물
	2	- 강의목표 : 제철과일을 이용한 무스제조	
	3	- 강의세부내용 : - 제누아즈 제조	
	4	- 딸기무스크림 - 다양한 장식으로 데코레이션 완성	
	5	- 수업방법 : 시연 및 실습	

제 12 주	1	- 강의주제 : 구겔호프 & 당근케익	-주 .p.10,41 -부 .p.100 -레시피유인물
	2	- 강의목표 : 파운드케이크의 만드는 과정 이해	
	3	- 강의세부내용 : - 크림법을 이용한 제품제조	
	4	- 충전물을 첨가한 다양한 제품제조	
	5	- 수업방법 : 시연 및 실습	
제 13 주	1	- 강의주제 : 뉴욕치즈케이크	-주 .p.222 -부 .p.176 -레시피유인물
	2	- 강의목표 : 현장에서 사용하는 제품 제조	
	3	- 강의세부내용 : - 크림치즈와 다양한 치즈를 이용한 제품제조	
	4	- 치즈제품 만드는 과정을 이해	
	5	- 수업방법 : 시연 및 실습	
제 14 주	1	- 강의주제 : 벌꿀무스	-주 .p.176~190 -부 .p.168 -레시피유인물
	2	- 강의목표 : 현장에서 사용하는 제품을 숙지	
	3	- 강의세부내용 : - 제누아즈 제조	
	4	- 벌꿀무스크림 제조 - 제품 데코레이션 및 장식	
	5	- 수업방법 : 시연 및 실습	
제 15 주	1	기 말 고 사	
	2		
	3		
	4		
	5		

5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고
30 %	30 %	10 %	20 %	10%	100 %	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
- 시연 및 실습 90%, 질의/응답 10%,						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
- 강의 오리엔테이션 : 제과실습II 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달.						
- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지.						
- 강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)						
- 성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수업참여도 평가 등)						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						
- 실무적응능력 향상 : 제과실무 I 을 바탕으로 현장에서 판매되고있는 제품들을 숙지하고 제품개발능력을 배양함.						
- 직무응용능력 함양 : 현장 제과실무 업무 중 발생할 수 있는 다양한 사례를 적용 수업시간 토론을 통해 직무문제해결 능력을 높임.						
- 전공실무능력 평가 : 제과기능사, 케익디자이너, 초콜릿마스터 자격증등 기능자격증 취득을 유도함으로써 과목에 대한 동기부여와 전문성을 높임.						